



COMUNE di SORISO

Provincia di Novara

Piazza Umberto I n. 16

tel. 0322/983202 – fax 0322/983956

pec: soriso@cert.ruparpiemonte.it

www.comune.soriso.no.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO 10/9/2018 – 10/6/2020

Titolo I

INDICAZIONI GENERALI

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione collettiva scolastica, con pasti veicolati per il plesso scolastico, concluso dall'Amministrazione appaltante (Comune di Soriso) e il contraente impresa aggiudicataria (di seguito denominato I.A.), conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara.

Art.1 - Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto:

- la preparazione di pasti pronti in legume fresco-caldo per la ristorazione collettiva scolastica, servizio di trasporto, somministrazione, riordino e pulizia presso il refettorio (di seguito denominati centri refezionali):
 - Scuola Primaria di Soriso – Via Teresa Bagarelli

L'I.A. dovrà garantire la prossimità del centro di cottura entro i 40 km dalla sede municipale. La distanza chilometrica sarà calcolata sul piano stradale certificato da ACI che fornisce apposito servizio.

Il servizio, fermo restando il rispetto della proporzione prevista tra utenti e personale impiegato, può essere organizzato dall'Impresa liberamente, purché siano garantite tutte le prescrizioni del Capitolato e rispettati gli orari per il consumo dei pasti, e data preventiva comunicazione all'Amministrazione appaltante che rilascerà la propria autorizzazione.

Art.2 - Durata dell'appalto

La durata dell'affidamento in oggetto è dal 10/09/2018 al 10/6/2020 con possibilità di opzione per gli anni scolastici 2020/2021 – 2021/2022.

Art.3 – Importo a base d'appalto

L'importo unitario posto a base di gara, influente ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica (da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce in oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari a € 4,10 esclusa IVA di cui € 0,06 per costi della sicurezza a pasto non soggetti a ribasso.

L'importo presunto dell'appalto, riferito alla durata complessiva, è di €. 62.500,00 IVA esclusa di cui 915,00 euro per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

L'utenza è composta da alunni della scuola primaria.

Art.4 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art.5 - Dimensione presumibile dell'utenza

L'appaltatore non potrà pretendere indennizzi di sorta qualora la somministrazione risulti inferiore così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni alle medesime condizioni di cui al presente Capitolato e comunque nel rispetto delle disposizioni fissate dall'art. 11 del R.D. 18.11.1923, N.2440.

La fornitura relativa ad ogni anno scolastico presunta ammonta a circa n. 3.810 pasti.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Potranno essere variati in più o in meno senza che l'I.A. abbia diritto ad alcun indennizzo.

L'erogazione dei pasti avverrà di massima da settembre a giugno, secondo il calendario scolastico che verrà tempestivamente trasmesso per opportuna conoscenza e per gli adempimenti conseguenti.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti per un valore fino alla concorrenza di 1/5 dell'importo contrattuale senza che l'I.A. possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

A fronte di circostanze determinate da fatti contingenti o imprevedibili o da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio.

Art.6 - Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 10 settembre 2018.

Art.7 - Ordinativi dei pasti

I pasti veicolati dovranno essere forniti dall'I.A. in base al numero dei pasti giornalmente prenotati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste e secondo i menù fissati dal Comune.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune, il quale potrà comunque autorizzare, in corso di esecuzione, per motivate esigenze, variazioni quantitative e qualitative.

Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica e confermate a mezzo telefax, che direttamente via telefax.

L'I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo appositi schemi dietetici per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dall'I.A. da personale diverso da quello indicato dal Comune.

Art.8 - Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'I.A. dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 24 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.A. come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

Titolo II

PERSONALE

Art.9 – Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A..

Tutto il personale impiegato per il servizio deve essere adeguatamente formato, deve possedere adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

In particolare, il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto deve scrupolosamente seguire l'igiene personale e comunicare, al responsabile del servizio, eventuali disturbi riferibili a malattie infettive contagiose (art. 41, 2° comma D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327).

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A.

Art.10 - Organico addetti

Prima della stipula del contratto l'I.A. comunicherà al Comune i dati relativi al Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative impiegate per l'esecuzione dello stesso, nonché i dati relativi al personale utilizzato con mansioni, livello e monte-ore.

Art.11 - Direzione del servizio

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza pluriennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione al Comune.

Art.12 - Formazione e addestramento

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione, distribuzione e trasporto del pasto non deve essere inferiore a n. 4 ore per la durata contrattuale.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza.

Art.13 - Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (*in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*), integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti, anche per colore, per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

Art.14 - Controllo della salute degli addetti

L'ASL competente per territorio può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

Art.15 - Rispetto delle normative vigenti

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dal Comune.

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

Art.16 - Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolo, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A..

Art.17 - Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L.283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R.n.327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al Reg. CE 852/04, alle “*linee guida per la ristorazione collettiva scolastica*” – Regione Piemonte, 2002 - 2007, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolo.

Titolo III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.18 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e a quanto previsto all'Allegato 2".

In particolare è vietato l'uso di:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM)
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari
- prodotti ortofrutticoli di IV e V gamma
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali: pesce impanato, hamburger, carni precotte, fiocchi di patate
- verdura e frutta in scatola ad eccezione dei pomodori pelati e della passata di pomodoro
- prodotti contenenti grassi idrogenati e olio di sansa di oliva
- formaggi fusi industriali (formaggini, sottilette, ecc.)

Le derrate alimentari utilizzate per il Comune, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino del centro di cottura utilizzato dall'I.A., devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette Tabelle.

L'I.A. dovrà fornire tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

Art.19 - Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art.20 - Garanzie di qualità

L'I.A. dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti utilizzati quotidianamente per la preparazione del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dal mercato.

Relativamente alle derrate impiegate per la produzione del pasto, l'I.A. dovrà predisporre ed attivare una procedura che preveda la registrazione giornaliera dei dati utili alla rintracciabilità di ogni materia prima utilizzata.

Titolo IV

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.21 - Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di redigere per proprio conto le procedure di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/04.

E' fatto obbligo all'I.A. di predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti e dell'acqua potabile del centro di cottura (**dovranno essere indicate chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi effettuate**).

Le analisi dovranno essere effettuate da laboratorio di analisi accreditato SINAL con cadenza bimestrale .

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc..

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali, ad esempio, pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Art.22 - Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art.23 - Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata ad eccezione di quelli previsti all'art. 27.

Titolo V

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.24 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art.25 - Preparazione piatti freddi.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Art.26 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Cottura, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di arachide rispondente ai requisiti di qualità e composizione previsti dalla Legge, R.D.L. n. 2033;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Art.27 - Linea refrigerata

E' ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo: 24 ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata ($0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$), dei seguenti prodotti: arrostiti, brasati e lasagne, ragù per lasagne, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a +75°C (al centro geometrico dell'alimento) per un tempo superiore a 3 minuti (predisposizione di schede di registrazione per il monitoraggio del processo).

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art.28 - Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasier.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Art.29 - Condimenti

Le paste asciutte devono essere trasportate al centro refezionale, unicamente condite con olio extra vergine di oliva. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio di arachide o olio extra vergine di oliva.

Titolo VI

MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

Art.30 - Menù

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'Allegato 1, ove sono riportate le griglie dei menù stagionali.

I menù sono articolati in menù autunno-inverno (indicativamente 01/10-30/04) e primavera-estate (indicativamente 01/05-30/09), secondo le indicazioni del servizio Sian dell'Asl No; tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune e approvati dalla ASL competente per territorio.

Art.31 - Struttura dei menù

Pranzo: un primo piatto

un secondo piatto un contorno

pane

frutta (o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato o dolce da forno).

Acqua minerale in bottiglie in PET da 1,5 litri: si intende compresa nel costo a pasto nell'aggiudicazione (300ml/utente).

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche.

Art.32 - Variazione dei menù

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti del Comune e successivamente inviate, per l'approvazione, al Servizio SIAN della ASL competente per territorio.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime.

Titolo VII

TABELLE DIETETICHE E MENU'

Art.33 - Diete speciali

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune, sulla base delle linee guida del S.S. Nutrizione A.S.L. NO, depositate presso l'ufficio comunale e che qui si richiamano integralmente.

L'approvazione della dieta speciale è esclusiva del S.I.A.N. – A.S.L. NO

Le diete speciali devono essere trasportate, in piatti monoporzione, con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermini. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.

Le diete speciali dovranno riportare l'indicazione specifica del destinatario.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etnico-religiose.

Art. 34 - Dieta leggera ("Dieta in bianco")

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete leggere o "dieta in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno.

Le "dieta in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 5 giorni, sono costituite da.

1. pasta o riso asciutti conditi con pomodoro o con olio extravergine d'oliva e formaggio grattugiato (parmigiano o grana), oppure pasta o riso in brodo vegetale;
2. carne bianca o rossa (tagli magri) o pesce cucinati al vapore o ai ferri, con eventuale aggiunta di olio extravergine a crudo, oppure prosciutto cotto o crudo, o formaggio stagionato tipo parmigiano o grana;
3. carote e patate, lessate o al vapore, condite con olio extravergine d'oliva a crudo, sale ed eventualmente limone;
4. frutta fresca matura o frutta cotta (mela, pera, banana, ecc).

Art.35 - Introduzione di nuove portate, menù sperimentali, "pranzi al sacco"

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con il Servizio SIAN della ASL competente per territorio e con l'I.A. ingredienti e relative grammature.

Potrà essere richiesto all'I.A. il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dalle scuole e per le *situazioni temporanee* di cui all'art. 32.

Per il trasporto dei cestini, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Composizione del *packet lunch*:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l
 - tovagliolo di carta
 - n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente).
- La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione.

| | |
|--|-----------|
| Pane | 50-60 g |
| Pizza pomodoro e mozzarella | 150-180 g |
| Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Parmigiano, ecc.) | 60 g |
| Affettati magri | 50 g |

- N.1 frutto.

Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.

Art.36 - Utilizzo di prodotti biologici e a lotta integrata – PRODOTTI D.O.P. E I.G.P.

Il Comune richiede l'impiego dei seguenti *prodotti da agricoltura biologica* certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento:

- PELATI,
- OLIO,

La modalità di gestione del prodotto Biologico e gli eventuali accertamenti annui saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in sede di gara

Il Comune richiede l'impiego dei seguenti *prodotti a filiera corta*:

- *Yogurt*
- *Formaggi locali*
- *miele*

Nel caso in cui uno o più prodotti da agricoltura biologica *e a filiera corta* non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali.

La Ditta ha l'obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 11 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato. In caso di ripetute sostituzioni di alimenti, il Comune si riserverà di chiedere documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato e l'applicazione di penali.

Titolo VIII

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art.37 - Contenitori isotermici

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

I contenitori, che devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) devono essere in polietilene o altro idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, all'interno dei quali saranno collocati contenitori Gastro- norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore.

La frutta deve essere lavata e trasportata in specifici contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio.

Art.38 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere a basso impatto ambientale, idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dal Reg CE 852/04.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 39 - Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati, a cura dell'I.A.:

- nei locali adibiti a refettorio, presso il Centro Refezionale, con 20 minuti di anticipo massimo sull'orario di inizio della somministrazione.

Nessun anticipo o ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Per il centro refezionale l'I.A. emetterà documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Copia originale di tale documento dovrà essere quotidianamente inviata dall'I.A. al competente Ufficio del Comune, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Art.40 - Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento al Reg. CE 852/04, alla L.283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n.327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, alle “*linee guida per la ristorazione scolastica*” – Regione Piemonte, 2002 - 2007, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Titolo IX

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 41 - Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed il Centro Refezionale per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti e il Centro Refezionale, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A.

Art. 42 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'Azienda ASL territoriale;
- le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dal Comune;
- la commissione mensa, i cui rappresentanti vengono nominati con apposito atto dall'Amministrazione comunale; se richiesto dal committente, l'I.A. dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni delle commissioni che verranno delegate dal Comune.

L'I.A. provvede a fornire ai rappresentanti delle commissioni mensa, ai Consiglieri Comunali e a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare, durante la visita al Centro di Produzione Pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art.43 - Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A.

Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;

- le modalità di distribuzione;
 - il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
 - le modalità di sgombero rifiuti;
 - la verifica del corretto uso degli impianti;
 - le caratteristiche dei sanificanti;
 - le modalità di sanificazione;
 - la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
 - lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - lo stato igienico dei servizi;
 - l'organizzazione del personale;
 - il controllo dell'organico;
 - la distribuzione dei carichi di lavoro;
 - la professionalità degli addetti;
 - il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
 - le modalità di manipolazione;
 - il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
 - il controllo degli interventi di manutenzione;
 - il controllo delle attrezzature;
 - il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
 - il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- 2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.A. o dai tecnici incaricati dal Comune.
- 3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.
Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I tecnici del Comune ed i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Art.44 - Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.A.

Art. 45 - Metodologia del Controllo Qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Titolo X

AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Art.46 – Criteri di aggiudicazione dell'appalto

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett.a), del D.Lgs. n.50/2016.

La Commissione giudicatrice, appositamente costituita, valuterà le offerte avendo a disposizione 100 punti da attribuire con i seguenti criteri:

- **OFFERTA TECNICA punti 70**
- **OFFERTA ECONOMICA punti 30**

REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA – ECONOMICA

La Ditta concorrente, per partecipare alla gara, dovrà dimostrare il possesso dei seguenti requisiti:

1. Esecuzione negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione dell'avviso esplorativo sul profilo di committente della Provincia del Verbano Cusio Ossola di uno o più servizi a quelli oggetto di gara, svolti con buon esito e buona soddisfazione del committente (sia ente pubblico che privato), di cui almeno uno con importo contrattuale annuo pari o superiore a € 321.250,00.
2. Aver avuto un fatturato minimo annuo, nel settore oggetto dell'appalto, nel triennio 2015-2016-2017 non inferiore a € 62.500,00.

CERTIFICAZIONE DI QUALITA'

3. Certificazione UNI EN ISO 9001:2008 per la gestione ed erogazione del servizio di ristorazione scolastica nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali pubbliche e private di ogni ordine e grado.

α) Qualità offerta tecnica max punti 70/100

E' richiesta la predisposizione di un progetto tecnico di svolgimento del servizio articolato secondo i seguenti elementi qualitativi indicati nel programma di lavoro offerto (progetto fascicolato e distinto per oggetto):

QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

| A) APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME | | max punti | totale punti | 10,0 |
|---|--|------------------|---------------------|-------------|
| A.1) Modalità di selezione dei fornitori, valutazione sistema di approvvigionamento (rapporto diretto, piattaforma di proprietà/esterna) e sistema di controllo delle forniture | | 6 | | |
| A.2) Presenza di fornitori certificati | | 4 | | |
| B) MODALITA' OPERATIVE: DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, ECCE DENZE, SANIFICAZIONE, EMERGENZE | | max punti | totali punti | 10,0 |

| | | | | |
|--|--|------------------|---------------------|-------------|
| B.1) Modalità operative del servizio, con particolare riferimento alla gestione, conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione e cottura e somministrazione dei pasti es: distribuzione ai tavoli, sistema di distribuzione in <i>linea</i> o altro. (valutazione dei contenuti e delle modalità esplicative) | | 1 | | |
| B.2) Piano di gestione del prodotto BIOLOGICO | | 2 | | |
| B.3) Piano di gestione del prodotto A FILIERA CORTA | | 2 | | |
| B.4) Valutazione materiale di consumo e detergenti: minor impatto ambientale documentato | | 2 | | |
| B.5) Valutazione gestione delle emergenze in caso di interruzione del servizio | | 3 | | |
| C) TRASPORTO E CONSEGNA PASTI | | max punti | totali punti | 10,0 |
| C.1) Piano dei trasporti e gestione eventuali emergenze | | 5 | | |
| C.2) Impatto ambientale dei mezzi di trasporto utilizzati: classificazione euro 6 punti 2 classificazione euro 5 punti 1,5 classificazione euro 4 punti 1 classificazione euro 3 punti 0,5 | | 2 | | |
| C.3) Tempo massimo di consegna dei pasti dal centro di cottura a tutti al centro refezionale: entro i 30 minuti punti 2 oltre 30 e fino a 40 minuti punti 1 oltre 40 minuti punti 0 | | 2 | | |
| C.4) Caratteristiche tecniche dei contenitori termici per il trasporto dei pasti e delle diete, proposti a reintegro di quelli attuali previsti | | 1 | | |
| D) PERSONALE IMPIEGATO E FORMAZIONE | | max punti | totali punti | 2 |
| D.1) Articolazione e cronoprogramma degli interventi formativi | | 2 | | |
| E) VALUTAZIONE ATTREZZATURE RICHIESTE | | max punti | totali punti | 3 |
| E.1) Piano gestione emergenze/sostituzioni per eventuali guasti lavastoviglie centro refezionale | | 3 | | |
| F) INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI | | max punti | totali punti | 35 |
| F.1) Fornitura di piatti compostabili | | 5 | | |
| F.2) Fornitura di tovagliette monouso | | 5 | | |
| F.3) Offerta di ulteriori attrezzature/arredi non previste nel capitolato | | 3 | | |
| F.4) Offerta di alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (BIO) ulteriori prodotti rispetto a quelli previsti dal Capitolato: PASTA E RISI CARNI FRUTTA VERDURA FRESCA | | 2 2 2 2 | | |

| | | | | |
|--|--|---|--|-----------|
| F.5) Offerta di alimenti del commercio EQUO&SOLIDALE e valutazione dell'opportunità del loro inserimento | | 2 | | |
| F.6) Gestione delle eccedenze e recupero pasti | | 3 | | |
| F.7) Interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici | | 3 | | |
| F.8) Soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale in riferimento ai rifiuti prodotti | | 2 | | |
| F.9) Progetti di indagini sul grado di soddisfazione (CUSTOMER SATISFACTION) | | 4 | | |
| TOTALE | | | | 70 |

La relazione di offerta tecnica dovrà essere articolata con esplicito riferimento agli elementi e sub-elementi oggetto di assegnazione di punteggio e dovrà essere redatta in formato A4 dattiloscritto, no fronte/retro, tipo di carattere Arial, dimensione del carattere 10, massimo 50 righe, per un massimo di 10 pagine.

Si precisa che la determinazione del sopra indicato numero di pagine viene ritenuta congrua ai fini di un'esauriente esposizione; il superamento del sopradetto limite non comporterà l'esclusione dalla gara ma comporterà la mancata valutazione delle parti contenute nelle pagine eccedenti la decima.

La Commissione non ammetterà alla fase dell'apertura delle offerte economiche i concorrenti che non avranno conseguito un punteggio **nell'offerta tecnica di almeno 35 punti su 70** (elemento α) qualità offerta tecnica del servizio).

Nella valutazione si terrà conto della completezza, chiarezza espositiva e concretezza del contenuto della relazione al fine di poter individuare univocamente tutti gli aspetti che formano oggetto di valutazione e articolata con esplicito riferimento ad elemento e sub-elementi oggetto di assegnazione di punteggio.

La Commissione di gara procederà all'attribuzione dei punteggi utilizzando il metodo aggregativo-compensatore e la seguente formula:

$$P_i = \sum n (W_i * V_{ai})$$

dove:

P_i = punteggio dell'offerta i-esima;

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V_{ai} = coefficiente della prestazione offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

\sum = sommatoria;

I coefficienti V_{ai} sono determinati, per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa, mediante la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari di gara, sulla base della seguente tabella:

| Motivazione | Coefficiente |
|----------------------------------|--------------|
| Qualità elevatissima | 1 |
| Qualità ottima | 0,9 |
| Qualità molto buona | 0,8 |
| Qualità buona | 0,7 |
| Qualità discreta | 0,6 |
| Qualità più che sufficiente | 0,5 |
| Qualità sufficiente | 0,4 |
| Qualità mediocre | 0,3 |
| Qualità insufficiente | 0,2 |
| Qualità gravemente insufficiente | 0,1 |
| Qualità del tutto assente | 0 |

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni elemento dell'offerta da parte di tutti i commissari di gara in coefficienti definitivi, riportando a 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Il coefficiente risultante dalla media sarà determinato troncando il risultato alla terza cifra decimale. Analogamente avverrà per quanto riguarda il coefficiente definitivo.

Per quanto riguarda l'elemento C.2) si specifica che il punteggio verrà attribuito come segue:

- al concorrente che utilizzerà almeno un mezzo di trasporto in classificazione euro 6 verranno attribuiti 2 punti;
- al concorrente che utilizzerà almeno un mezzo di trasporto in classificazione non superiore a euro 5 verranno attribuiti 1,5 punti;
- al concorrente che utilizzerà almeno un mezzo di trasporto in classificazione non superiore a euro 4 verrà attribuito 1 punto;
- al concorrente che utilizzerà almeno un mezzo di trasporto in classificazione non superiore a euro 3 verranno attribuiti 0,5 punti.

B) Offerta economica max punti 30/100

Per quanto riguarda l'elemento "prezzo" il punteggio verrà attribuito applicando la seguente formula:

$$C_i \quad (\text{per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X * (A_i / A_{\text{soglia}})$$

$$C_i \quad (\text{per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1 - X) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

X = 0,85

A_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

Titolo XI

CONTRATTO

Art.48 - Durata del contratto

La durata del contratto avrà la seguente durata: dal 10/09/2018 al 10/6/2020 con possibilità di opzione per i successivi due anni scolastici.

L'I.A. si impegna, inoltre, su espressa richiesta degli organi del Comune, a garantire l'espletamento di attività aggiuntive, nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica, che potranno essere affidate alle stesse condizioni del contratto principale.

Art.49 – Spese contrattuali

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica-amministrativa soggetto a registrazione in misura fissa, a spese dell'appaltatore. Dovranno essere depositate le spese di rogito e di registrazione del contratto poste a carico dell'I.A. a norma di legge.

Art. 50 - Subappalto – Cessione del contratto

1. Si richiama l'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016. E' ammesso il subappalto in misura non superiore al 30% del valore contrattuale complessivo e unicamente per le prestazioni inerenti scodellamento, manutenzione ordinaria, pulizia, lavaggio, applicazione del piano di lotta agli infestanti presso tutti i centri refezionali e l'effettuazione delle analisi di laboratorio. L'eventuale subappaltatore è pagato dall'appaltatore.
2. E' vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità.

Art. 51 – Conoscenza delle norme contrattuali

L'appaltatore è tenuto a conoscere tutte le clausole generali e particolari che regolano il presente appalto e tutte le condizioni locali, che possono influire sulla determinazione dei prezzi e sulla quantificazione dell'offerta presentata per assumere l'appalto.

Art. 52 – Risorse per il finanziamento

I servizi oggetto dell'appalto sono finanziati con mezzi di bilancio.

Art. 53 – Esecuzione del servizio in pendenza della stipula

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

Art. 54 – Liquidazione corrispettivi e tracciabilità flussi finanziari

La fatturazione mensile da emettere in forma elettronica secondo la normativa vigente (art. 42 del D.L. 66/2014-Legge n. 89/2014) dovrà essere disaggregata per ciascun servizio.

La fatturazione avrà cadenza mensile ed il pagamento della fattura avverrà entro 30 giorni dal ricevimento al protocollo comunale a seguito dell'attestazione della conformità dei servizi svolti alle previsioni contrattuali attestata dal Responsabile del Procedimento e previo esito positivo DURC. Ritardi nel pagamento oltre tale termine comportano l'applicazione degli interessi di legge; l'eventuale ritardo nel pagamento non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte della Ditta aggiudicataria la quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza prevista dal contratto. In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'appaltatore, il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte dell'Amministrazione comunale.

La liquidazione dei corrispettivi avverrà previo controllo, da parte dell'Amministrazione comunale della regolarità contributiva. Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti (conformità prestazioni e DURC) l'appaltatore non potrà opporre eccezione all'Amministrazione comunale né avrà diritto al risarcimento del danno né ad alcuna pretesa.

L'appaltatore è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge.

In particolare, egli è tenuto a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente affidamento, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'appaltatore è altresì tenuto a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata (con strumento tracciabile: raccomandata postale, PEC, etc.) entro 7 (sette) giorni dall'accensione del/i conto/i corrente/i o, nel caso di conto/i corrente/i già esistenti, dalla sua/loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla presente commessa pubblica, riportando tutti gli elementi utili all'effettuazione delle transazioni finanziarie quali:

- riferimenti del soggetto beneficiario (denominazione dell'impresa, ragione sociale, sede legale e codice fiscale);
- dati del conto corrente, con riferimento particolare al codice IBAN (nonché codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e relativa filiale/agenzia nella quale è acceso il conto corrente);
- nominativi e riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) delegate ad operare sul conto corrente dedicato (dati anagrafici, codice fiscale).

Art.55 - Clausola risolutiva espressa

Costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- fallimento, messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche dopo n. 3 richiami scritti inviati all'I.A. tramite mail certificata;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti;
- casi di grave tossinfezione alimentare;
- inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- interruzione non motivata del servizio;
- subappalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione. del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

In caso di risoluzione del contratto, il Comune procederà ad affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo appalto, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla Ditta appaltatrice.

La risoluzione del contratto comporterà tutte le conseguenze di legge e di contratto, compresa la sopracitata facoltà dell'Amministrazione di affidare il servizio a terzi. All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato, sino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.

Art.56 - Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Titolo XII

CONTROVERSIE

Art.57 – Definizione delle controversie

Tutte le controversie derivanti da contratto sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Novara, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

Art.58 – Tutela della privacy

Ai sensi del D.Lgs. n.50/2016 i dati personali delle imprese partecipanti raccolti dall'Amministrazione Comunale per l'espletamento della gara d'appalto saranno trattati esclusivamente per i fini della procedura di gara medesima e per i successivi adempimenti contrattuali, che risultino disciplinati dalle norme di legge e di regolamento.

L'azienda vincitrice sarà considerata RESPONSABILE AL TRATTAMENTO ai sensi del Regolamento CE, Parlamento Europeo 27/04/2016 n° 679,

Titolare al trattamento è il "Comune di Soriso"

NORME FINALI

Art.59 - Richiamo alla Legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

L'I.A., per permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, relativo al recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e, in particolare: le fatture/bolle intestate all'I.A. o al Comune, che devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

Art.60 - Strutture organizzative del Comune

La struttura organizzativa del Comune, cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato, è l'Ufficio Segreteria (tel. 0322/983202).

Allegati:

Sono allegati al presente Capitolato speciale d'appalto, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

Allegato n. 1: MENU' distinto in: menù scuola Primaria I menù sono inoltre distinti in: menù primavera estate – menù autunno inverno.

Allegato n. 2: DERRATE ALIMENTARI

Allegato n. 3: TABELLADELLE GRAMMATURE.

Allegato n. 4: DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)

Soriso, lì

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Vicario Sabrina

IL SINDACO
Dott. Cavagnino Augusto