



**COMUNE DI BORGHETTO SANTO SPIRITO**

(Provincia di Savona)

cod fisc.00229160098- [www.borghettosantospirito.gov.it](http://www.borghettosantospirito.gov.it)

**CAPITOLATO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, REFEZIONE ASILO NIDO E PASTI CALDI A DOMICILIO -PERIODO 1/7/2012 – 30/6/2015**

**1- OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO**

L'affidamento ha per oggetto

- il servizio di refezione scolastica con media giornaliera di 230 pasti x 180gg/anno
- il servizio di refezione Asilo Nido con media giornaliera di 30 pasti x 240 gg/anno
- pasti per l'assistenza domiciliare con media giornaliera di 40 pasti. x 300 gg/anno

Il servizio di refezione scolastica e refezione Asilo Nido è articolato su 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì.

Il servizio di Pasti Caldi Assistenza Domiciliare è articolato su 6 giorni settimanali, dal lunedì al sabato, compresi periodi di vacanze scolastiche (vacanze natalizie, pasquali, stop didattici, vacanze estive) ed escluse le festività comandate.

**2 - DURATA DELL’APPALTO**

Il contratto ha durata dal 1/7/2012 al 30/6/2015 e comunque ha validità per un triennio, con possibilità di rinegoziazione per periodo di pari durata

**3 - CONDIZIONI DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO**

La produzione di pasti deve avvenire presso il Centro Cottura di Via Milano in Borghetto S.S. con onere di pulizia e sanificazione dello stesso a cura dell'affidatario.

L'aggiudicatario fornirà a propria cura e spesa tutti i prodotti necessari al confezionamento dei pasti, idoneo mezzo per la veicolazione dei pasti, contenitori termici multi porzione e stoviglie a perdere, materiali per la pulizia e l'igienizzazione degli ambienti di pertinenza (centro cottura e refettori).

Sarà inoltre a carico dell'aggiudicatario fornire il personale nel numero e con le qualifiche adeguate ad assicurare il confezionamento dei pasti, il trasporto dei pasti da veicolare, la somministrazione ove richiesta, la pulizia degli ambienti di pertinenza.

Sono a carico dell'aggiudicatario la redazione e l'applicazione del Piano HACCP e della Sicurezza.

L'aggiudicatario si assumerà inoltre l'onere di informatizzare, a propria cura e spesa, il sistema di rilevazione delle presenze: nel corso del triennio di affidamento il processo di informatizzazione dovrà essere completato e assunto a regime .

#### **4 - OBBLIGHI DEL COMMITTENTE**

L'Amministrazione Comunale fornisce:

- i locali per l'espletamento del servizio oggetto del presente contratto;
- gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento per il regolare svolgimento dell'attività di refezione.
- provvede alla liquidazione, entro il termine di 90 gg. dal ricevimento delle fatture, del credito vantato dalla ditta per i servizi prestati;
- Mette a disposizione pentolame, attrezzature, stoviglie presenti nel centro di cottura di Via Milano .

#### **5 - MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO DI CONFEZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.**

L'affidatario si impegna ad erogare il servizio per le seguenti utenze , con le specifiche modalità per ognuna indicate

##### **A) MENSA SCOLASTICA**

Per quanto attiene al servizio di refezione scolastica, oltre al confezionamento dei pasti, deve essere assicurato quanto segue:

- distribuzione e somministrazione (scodellamento) ad alunni ed insegnanti di scuola infanzia, primaria e I grado, presso i refettori scolastici
- il trasporto dei pasti destinati alla Scuola elementare e media di Via Trilussa, dal Centro di cottura ai refettori dell'immobile scolastico di Via Trilussa;
- la fornitura di piatti, bicchieri e stoviglie a perdere , nonché tovaglie di carta in rotoli e tovaglioli per la refezione scolastica
- la pulizia di n. 3 refettori (2 ubicati nel plesso scolastico di Via Trilussa e 1 ubicato nel plesso scolastico di via Milano)

Il servizio consisterà nella preparazione e consegna al personale ausiliario per la somministrazione di pasti agli alunni, insegnanti della scuola dell'Infanzia, primaria e di I Grado.

I pasti composti da: un primo e un secondo piatto, contorno, frutta o dessert, ½ litro di acqua e n. 1 panino da 30 gr., verranno preparati presso il centro cottura ubicato nel plesso scolastico di Via Milano ed in parte trasportati con automezzi della Ditta appaltatrice, in contenitori termici multi- porzione o monoporzione per le diete, nel plesso scolastico di via Trilussa.

Il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì e sarà effettuato nei seguenti orari e nei seguenti punti di distribuzione:

Scuola Infanzia via Milano	distribuzione in sede	pranzo ore 12.00
Scuola Primaria	trasporto pasti	pranzo ore 12.30
Scuola I Grado	trasporto pasti	pranzo ore 13.00

Gli orari indicati sono suscettibili di variazione relativamente alle diverse modalità proposte dall'autorità scolastica.

L'Amministrazione Comunale è tenuta a comunicare anche verbalmente con un preavviso di almeno tre giorni eventuali variazioni degli orari dei turni ed eventuali giorni di non effettuazione del servizio o la preparazione di pasti a secco nel caso di gite scolastiche.

L'indicazione del numero dei pasti giornalieri di insegnanti e alunni sarà comunicato al centro cottura dal personale ausiliario entro e non oltre le ore 10.00. All'ordine verbale seguirà ordine scritto che farà fede per l'emissione della fattura.

### **B) MENSA ASILO NIDO**

L'affidatario dovrà garantire una media di 38 pasti giornalieri tra utenti dell'Asilo Nido Comunale ed operatori che accudiscono e aiutano i bambini durante il momento della consumazione del pasto (5 educatrici + 2 ausiliarie) ;

Il servizio è da garantirsi dal lunedì al venerdì per prevedibili gg 245 annui stante che la struttura non effettua periodi di chiusura estiva , mentre segue , per le feste natalizie e pasquali , le vacanze disposte per la Scuola.

I pasti dovranno essere predisposti, pronti per essere somministrati, entro le ore 11,30.

Il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato nel rispetto delle tabelle dietetiche all'uopo predisposte dal competente servizio ASL e dallo stesso approvate.

Sono a carico dell'affidatario la fornitura dei generi alimentari necessari al confezionamento dei pasti nonché la fornitura dei prodotti da utilizzare per la somministrazione delle colazioni e delle merende.

I pasti destinati agli utenti del Nido dovranno essere resi disponibili nella cucina dell'Asilo Nido medesimo per la porzionatura e l'invio al refettorio mediante il montavivande ivi ubicato, fatte salve situazioni di impraticabilità della stessa per guasti , riparazioni, manutenzioni ecc.

Stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari avverrà presso il Centro di Cottura già utilizzato per la Refezione scolastica, separato rispetto all'altro materiale ed immediatamente individuabile per eventuali controlli e verifiche.

Il frigorifero della cucina del Nido sarà utilizzato per la conservazione dei prodotti destinati a colazione e/o merenda che ne necessitino.

L'affidatario dovrà provvedere ad adottare il piano di Autocontrollo HACCP e ad effettuare tutte le verifiche da questo previste mantenendo sempre a disposizione dell'Ente tutta la documentazione relativa.

Al termine della somministrazione dei pasti l'affidatario dovrà provvedere al riordino, alla pulizia e alla sanificazione della cucina del Nido .

Ogni giorno, oltre alla preparazione dei pasti per il pranzo dovranno essere lasciate alle ausiliarie  
-la colazione  
- la merenda

Colazione, merenda e pranzo saranno somministrate a cura delle ausiliarie dell'Asilo Nido Comunale le quali dovranno coadiuvare la cuoca nella predisposizione delle porzionature ed effettuare l'impiattamento/scodellamento .

### **C) PASTI CALDI A DOMICILIO**

Per quanto attiene al servizio di pasti per Assistenza domiciliare deve essere assicurata la predisposizione di pasti confezionati singolarmente in contenitori termici forniti dall'affidatario.

La consegna a domicilio dei pasti avviene a cura di operatori assegnato al servizio di assistenza domiciliare.

Presso la cucina del Centro cottura saranno confezionati pasti giornalieri (pasto composto da un primo piatto e un secondo piatto, contorno, frutta o dessert – escluso acqua e vino – e n. 4 panini da 30 gr.) che dovranno essere consegnati - agli operatori addetti all'assistenza domiciliare pronti per essere trasportati in appositi contenitori termici mono o pluri-porzione al domicilio di utenze autorizzate dal servizio Sociale comunale

- direttamente agli utenti ammessi al servizio e/o loro incaricati qualora sia stata prevista, autorizzata e comunicata tale modalità da parte dei competenti Servizi Sociali Comunali .

Il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali e prefestivi , compresi i feriali e prefestivi ricadenti nelle vacanze scolastiche natalizie, pasquali ,estive , stop didattici ed altro.

A carico della Ditta appaltatrice è la predisposizione del cibo nei contenitori e la fornitura di idonei contenitori monodose, sigillati e mantenenti temperatura .

#### **D) Iniziative varie e rinfreschi**

La ditta appaltatrice deve fornire il servizio e le derrate alimentari e non per l'organizzazione di manifestazioni organizzate o patrocinate dal Comune previo accordo con gli uffici comunali per l'assunzione dello specifico impegno di spesa e con fatturazione a parte.

### **6 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MODALITA' DI FORNITURA.**

Le derrate dovranno essere di ottima qualità e possedere le specifiche caratteristiche merceologiche proprie del prodotto. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere in qualsiasi momento alla ditta appaltatrice certificati di analisi relativi a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente ineccepibile, con particolare riguardo alla data di scadenza.

Le derrate alimentari dovranno rispettare le seguenti norme generali:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti;
- avere una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, termine minimo di conservazione degli alimenti o data di scadenza, data di produzione e confezionamento in quelli ove è previsto, istruzioni per l'uso, luogo di origine e provenienza, nome ragione sociale del fabbricante o confezionatore, sede dello stesso e dello stabilimento di produzione e confezionamento);
- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento, insudiciamento, acqua;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale;

### **7 - MODALITA' DI FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

L'approvvigionamento delle derrate dovrà avvenire secondo un piano prestabilito e comunque in modo da garantire un adeguato turnover delle stesse.

I fornitori dovranno presentarsi presso il centro cottura con idonei mezzi, adeguatamente puliti autorizzati al trasporto di alimenti.

### **8 - COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO**

I pasti dovranno seguire il menù stabilito, secondo le caratteristiche qualitative e quantitative contenute nelle "tabelle dietetiche" allegate al presente capitolato (allegato sub. A).

Durante l'appalto potranno essere richieste dall'Amministrazione Comunale, anche sulla base di indicazioni fornite dalla ditta stessa, dalle istituzioni scolastiche e dalla commissione mensa, modifiche alle tabelle dietetiche ed al menù a parità qualitative e quantitative dal punto di vista nutrizionale e merceologico della fornitura, e quindi senza aumenti di spesa.

Sono previste diete speciali che dovranno essere preventivamente autorizzate dall'ufficio pubblica istruzione, previa esibizione di certificato medico attestante l'intolleranza dell'utente interessato.

Resta a carico della ditta aggiudicataria l'onere economico ed organizzativo relativo alla fornitura di eventuali prodotti dietetici necessari per la predisposizione di diete particolari ( es. dieta per celiaci).

Oltre al menù del giorno deve essere prevista la possibilità di un'alternativa di dieta "leggera" per i casi di indisposizione degli utenti. La richiesta di variazione con dieta leggera viene presentata dall'insegnante previa richiesta di un genitore.

## **9-VARIAZIONI NEL MENU'**

Non sono ammesse deroghe o modificazioni al programma dei pasti tranne che nei seguenti casi:

1. guasti di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
2. interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. black out);
3. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili
4. mancata fornitura di prodotti necessari al confezionamento e/o inidoneità di prodotti consegnati.

La ditta appaltatrice deve provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

In tali casi deve essere data immediata comunicazione all'ufficio pubblica istruzione per indicare le soluzioni alternative prescelte.

## **10 – METODOLOGIE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

La preparazione e la cottura degli alimenti dovranno avvenire esclusivamente (eccetto eventualmente la preparazione e la cottura delle pizze), presso il centro cottura di Borghetto Santo Spirito e dovrà essere condotta in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa:

- tutti gli alimenti devono essere cotti lo stesso giorno del consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi e formaggi (compreso il formaggio grana grattugiato) devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- la carne trita deve essere macinata lo stesso giorno del consumo;
- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- per i legumi secchi si richiede un ammollo preventivo di 24 ore con due ricambi d'acqua; la frutta dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo e rigoroso lavaggio; tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre al tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- le pietanze cotte vanno mantenute sino al momento della distribuzione a una temperatura compresa tra 60 e 65 °C;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in cella frigorifera tra 0° e +4°, salvo che per le derrate che possono essere cotte tal quali;
- le materie prime acquistate fresche non dovranno essere congelate;
- nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci dovranno essere cotti in forno;
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate;
- i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;

## **11 – TRASPORTO DEI PASTI**

La ditta appaltatrice si impegna ad eseguire il trasporto dei pasti ai terminali di distribuzione con propri mezzi rispondenti ai requisiti di legge ed in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. I pasti devono essere trasportati in appositi contenitori termici del tipo " codella mento" che consentono il mantenimento della temperatura di cottura, ed in particolare, per alimenti da consumare caldi, compresa tra +60° e + 65°, mentre per gli alimenti da consumare freddi inferiore a + 10°.

I pasti, nei casi di variazione del menù per diete, devono essere trasportati in contenitori termici monoporzione garantendo i requisiti di cui sopra.

I contenitori non potranno essere aperti in alcun modo prima della consegna, e dovranno essere garantiti a chiusura ermetica, nel rispetto delle vigenti norme sanitarie.

La ditta appaltatrice dovrà garantire con proprio personale qualificato la gestione del servizio di trasporto dal momento della confezione dei cibi sino alla loro consegna.

La ditta appaltatrice dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra produzione e consumo siano ridotti al minimo.

## **12 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI.**

Il servizio di distribuzione pasti presso le scuole dovrà essere svolto dal personale della ditta appaltatrice in modo e con il numero di operatori idonei a garantire un'efficiente ed efficace servizio.

La distribuzione sarà effettuata dal suddetto personale mediante l'utilizzo di stoviglie a perdere in numero sufficiente per ogni commensale.

L'inizio della distribuzione dovrà avvenire nell'assoluto rispetto degli orari concordati con l'Amministrazione Comunale.

Il personale della ditta appaltatrice addetto al servizio dovrà evitare che avvenga un qualsiasi ritardo nella distribuzione dei pasti.

Al personale addetto alla distribuzione potrà essere richiesto di provvedere all'aggiunta di condimenti (sughi, brodi, formaggio, olio., aceto, sale,...) in loco secondo le modalità preventivamente definite.

Il servizio potrà essere ampliato o modificato a parte dell'Amministrazione Comunale con patti aggiunti.

## **13 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA**

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta appaltatrice dovrà prelevare almeno 150 g. di ciascuna preparazione e di ogni cottura effettuata. Tale campione va mantenuto in frigorifero a + 4°C per 48 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti somministrati a disposizione per eventuale verifica". Ogni campione deve essere riposto in contenitore monouso sterile con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

Tale campionatura deve essere effettuata oltre che al centro cottura, presso ogni singolo centro di distribuzione.

## **14 – APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) E AUTOCONTROLLO**

E' obbligo della ditta appaltatrice redigere ed applicare rigorosamente il sistema HACCP di cui al REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 e s.m.i in modo tale da :

- 1) definire le fasi ed punti critici del processo produttivo da tenere sotto controllo;
- 2) definire con precisione le procedure per controllare i punti critici (definire i limiti e gli standards da rispettare, che dovranno essere conformi al capitolato);
- 3) definire le azioni correttive: cioè la procedura da seguire quando si verifichi uno scostamento rispetto ai limiti e standards definiti.

La messa a punto e stesura dell'HACCP sarà a carico della ditta appaltatrice.

L'applicazione del sistema di autocontrollo HACCPa, sarà compito e responsabilità del direttore del centro cottura che dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito. L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist, ecc. semplici e chiare che dovranno essere contenute nel progetto.

La compilazione dovrà essere rigorosa e puntuale.

L'applicazione dell'HACCP, comprenderà anche il prelievo e controllo di almeno 5 campioni mensili, (materie prime, semi-lavorati o prodotti finiti o tamponi) da sottoporre, a spese della ditta appaltatrice, a analisi microbiologica e/o chimica.

Tutta la documentazione inerente il sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell'Amministrazione Comunale per verifiche e controlli.

L'Assicurazione Qualità della ditta appaltatrice dovrà effettuare un controllo ispettivo con cadenza almeno mensile per verificare la funzionalità, efficacia e affidabilità del sistema HACCP.

Gli obiettivi del sistema HACCP dovranno essere i seguenti:

- sicurezza del prodotto finito;
- conformità del prodotto alle specifiche di capitolato.

L'Amministrazione Comunale dovrà essere debitamente informata del calendario dei prelievi e si riserva il diritto di presenziare alle operazioni di prelevamento o di disporre altre a proprio piacimento, per un massimo di 3 mensilità con oneri a carico della ditta appaltatrice.

## **15 – RISPETTO DELLE TEMPERATURE**

L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate nella normativa di legge per quanto concerne la distribuzione, conservazione, cottura, riscaldamento, congelamento e surgelazione degli alimenti.

L'Amministrazione Comunale, attraverso gli organismi preposti al controllo e/o mediante propri esperti, si riserva di effettuare in ogni momento dei controlli al riguardo.

Le rilevazioni dovranno essere effettuate e verbalizzate alla presenza di un rappresentante della ditta appaltatrice che sarà tenuto a sottoscrivere, mediante una firma la veridicità delle rilevazioni od a contestarle subito facendo risultare il fatto a verbale. Qualora il rappresentante della ditta appaltatrice non si presenti o non sottoscriva il verbale ne verrà dato atto nel verbale stesso con le eventuali motivazioni addotte per il rifiuto.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere a dotare il centro cottura e i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi.

## **16 - PERSONALE**

L'organico del personale deve essere professionalmente e numericamente adeguato al fine di garantire un'elevata qualità del servizio stesso.

Tale personale dovrà essere munito delle specializzazioni professionali adeguate, nonché di libretto di idoneità sanitaria, a norma delle vigenti disposizioni di legge.

Il personale dovrà essere sottoposto sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, gli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali e si riserva inoltre il diritto di richiedere al gestore di trasferire il personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi.

In tal caso il gestore provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro, prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio.

Il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti è affidata ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione (cuoco).

La ditta appaltatrice dovrà provvedere al reintegro del personale mancante qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta.

La ditta deve entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Tutto il personale dovrà essere assunto secondo le normative vigenti e nel rispetto del C.C.N.L. del settore. Unitamente alla trasmissione delle fatture mensili dovrà essere trasmesso un DURC in corso di validità che garantisca la regolarità nel pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali ai sensi della legge.

## **17 – RESPONSABILE DI MENSA**

Il direttore di mensa sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività della cucina centralizzata e del trasporto nei refettori nonché i rapporti con i fornitori;
- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti;
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con l'Amministrazione Comunale.

Il direttore deve avere una provata esperienza in refezioni scolastiche di dimensioni simili a quella della stazione appaltatrice.

## **18 –UTILIZZO DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI**

L'Amministrazione Comunale avrà cura che:

- vi sia l'agibilità dell'edificio per la destinazione oggetto del presente contratto;
- vi sia corrispondenza delle strutture alle vigenti norme in materia sanitaria.

L'uso di quanto messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale è regolato come segue:

- gli immobili avuti in consegna dovranno essere usati secondo lo scopo cui sono destinati;
- gli impianti avuti in consegna andranno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche investendo il gestore di ogni responsabilità per l'uso non corretto;
- il gestore è tenuto ad osservare scrupolosamente le norme vigenti dell'antinfortunistica;
- per i danni provocati per uso non corretto e per incuria o dolo la ditta appaltatrice deve dare corso immediatamente al ripristino di quanto danneggiato. Nel caso di inerzia da parte della ditta appaltatrice, l'Amministrazione Comunale provvederà a diffidare a provvedere entro 5 giorni, in caso di difetto provvederà a quanto necessario dandone comunicazione



scritta al gestore ed addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

## **19 – MANUTENZIONE ORDINARIA ATTREZZATURE**

La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 15 giorni successivi al verificarsi del guasto.

Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che, nel caso si tratti di intervento di manutenzione ordinaria, dovrà eseguire le riparazioni nel tempo sopraindicato; nel caso invece di manutenzione straordinaria dovrà mandare all'Ufficio Pubblica Istruzione un'apposita relazione che spieghi dettagliatamente le motivazioni della necessità di intervento straordinario.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del Centro di Cucina al servizio della mensa.

Particolare attenzione dovrà essere risposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento – anche temporaneo – della qualità ed efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

Gli oneri relativi alle riparazioni per la manutenzione ordinaria resta a completo carico della ditta aggiudicataria.

## **20 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA ATTREZZATURE**

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria tutti gli interventi che consistono nella sostituzione delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono il centro di cucina industriale ovvero il cambio di pezzi di rilevante valore economico.

La determinazione e le modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente, dall'Amministrazione Comunale e dalla Ditta aggiudicataria.

## **21 - PULIZIA E SANIFICAZIONE**

La ditta appaltatrice deve provvedere, a proprie spese e cure, alla pulizia ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature utilizzate per il confezionamento dei pasti, dei locali adibiti a cucina e a magazzino secondo il programma e le modalità previsti dal sistema di autocontrollo HACCP. Oltre alla pulizia e sanificazione del Centro Cottura, ambienti connessi ed attrezzature ivi contenute, è a carico dell'affidatario la pulizia e sanificazione di n. 3 refettori (2 ubicati nel Plesso scolastico di Via Trilussa ed 1 ubicato nel plesso scolastico di Via Milano).

Pulizia e sanificazione devono avvenire con idonei prodotti biodegradabili, nel rispetto dell'ambiente e di norme di sicurezza igienico-sanitaria.

## **22 - RILEVAZIONE INFORMATIZZATA DELLE PRESENZE**

L'affidatario, iniziando sperimentalmente dal Plesso scolastico di Via Milano (Scuola dell'Infanzia) dovrà portare a regime, nel corso del triennio, la rilevazione informatizzata delle presenze applicando modalità di prepagato: a tal fine l'aggiudicatario dovrà provvedere a propria cura e spesa, a disporre la fornitura di hardware e software necessari al funzionamento del sistema nonché a garantire i necessari contratti di manutenzione/assistenza.

La rilevazione delle presenze dovrà essere effettuabile tramite lettura di codici a barre associati ad ogni singolo utente e al termine della rilevazione giornaliera dovrà essere disponibile un riepilogo di controllo da utilizzarsi per la prenotazione dei pasti da trasmettere al centro cottura con indicazione del numero dei pasti e delle diete necessarie: la rilevazione delle presenze sarà effettuata a cura di personale comunale e/o della scuola.

Il codice a barre associato ad ogni utente dovrà contenere le informazioni relative ad eventuali diete differenziate e all'applicazione di tariffe differenziate.

Sarà cura della Stazione Appaltante trasmettere alla ditta aggiudicataria il data base contenente per ciascun utente, le modalità di fruizione dei servizi (diete differenziate – agevolazioni concesse).

Il pagamento del servizio dovrà avvenire in forma anticipata con acquisto del credito presso punti vendita individuati sul territorio comunale (Tesoreria Comunale – negozi) e *on line* utilizzando un codice e password forniti ad ogni utente e che consentiranno anche ad ognuno di accedere, via internet, alle informazioni di propria pertinenza.

Il sistema dovrà altresì provvedere all'invio automatico di avviso ogni qual volta il credito scenda al di sotto di una determinata soglia che verrà definita.

Sarà competenza dell'affidatario garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria, durante tutta la durata dell'appalto, di hardware e software necessari alla rilevazione/prenotazione dei pasti e l'attivazione di procedure alternative d'emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

Alla scadenza dell'appalto, la Ditta affidataria dovrà trasferire, senza alcun onere aggiuntivo, attrezzature hardware e software con relative licenze d'uso alla stazione appaltante.

L'affidatario dovrà gestire tutti i dati relativi agli utenti nel rispetto del DLgs 196/2003 e s.m.i, con particolare riguardo al trattamento dei dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, di situazione socio-economica.

## **23 – RISPETTO DELL' AMBIENTE – EDUCAZIONE AMBIENTALE**

### **1) SMALTIMENTO RIFIUTI**

Il deposito dei rifiuti dovrà avvenire, secondo criteri di raccolta differenziata, in appositi contenitori collocati all'esterno del centro cottura, nel rispetto delle modalità previste dal regolamento per il servizio raccolta rifiuti ed in accordo con gli uffici tecnici comunali.

### **2) PRODOTTI BIOLOGICI**

Al fine di educare al consumo di prodotti biologici ed alla valutazione qualitativa dei cibi piuttosto che alle caratteristiche estetiche ed esteriori degli stessi, almeno 1 volta alla settimana dovrà essere proposta frutta o verdura biologica, dandone espressa comunicazione agli utenti.

### **3) PRODOTTI BIODEGRADABILI**

I prodotti detergenti e di pulizia dovranno essere biodegradabili e certificati come tali dalle schede tecniche che dovranno essere disponibili presso il centro di cottura.

Compatibilmente con l'organizzazione complessiva del servizio saranno da utilizzarsi prodotti biodegradabili o anche per l'altro materiale di consumo utilizzato (vedasi piatti e stoviglie a perdere, tovaglioli, tovaglie ecc.)

## **24 - DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale, attraverso personale tecnico e non designato, con l'apporto dell'A.S.L. competente e la Commissioni mensa, i cui compiti sono stati definiti in un apposito regolamento, si riserva di effettuare in qualsiasi momento controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente contratto.

L'amministrazione Comunale in particolare si riserva il diritto di procedere, ogni qual volta lo ritenga necessario, a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali e sulle caratteristiche delle derrate.

## **25 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

La ditta appaltatrice dovrà sempre garantire il servizio anche in caso di personale assente a qualsiasi titolo, ivi comprese le agitazioni sindacali degli addetti.

In caso di interruzione totale non prevedibile dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione alla Ditta appaltatrice con un anticipo di 24 ore, l'Amministrazione Comunale riconoscere alla ditta appaltatrice un equo indennizzo, comunque non superiore al 30% del valore della fornitura.

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

Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale imprevedibile ed al di fuori del controllo della ditta appaltatrice che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Nel caso in cui, per cause di forza maggiore, dovesse risultare temporaneamente inagibile e/o inutilizzabile il centro di cottura di Via Milano, l'affidatario dovrà garantire il confezionamento pasti presso proprio Centro di cottura o gestito dalla propria Ditta e la veicolazione dei pasti medesimi presso le sedi di Borghetto S.S. garantendo le stesse condizioni economiche, fatta salva, eventualmente, la sola rinegoziazione del costo relativo alla veicolazione.

## **26 – PENALITA'**

Per ogni inadempienza contrattuale verranno applicate dal funzionario Responsabile dell'Area Servizi al Cittadino le sanzioni di seguito indicate:

- a) penale di € 200,00 per modalità di preparazione e cottura difformi rispetto a quanto previsto
- b) penale di € 1.000,00 per mancata applicazione dell'HACCP, anche solo parzialmente, nonché quanto eventualmente pagato dal Comune per sanzioni in materia;
- c) penale di € 1.000,00 nel caso di fornitura con carica microbica elevata;
- d) penale di € 500,00 nel caso di menù non corrispondente a quello in vigore, senza preavviso e autorizzazione comunale;
- e) penale di € 2.000,00 per impiego di derrate scadenti o scadute;
- f) penale di € 200,00 per stoccaggio di derrate non autorizzate;
- g) penale di € 1.000,00 per porzioni non corrispondenti alle grammature previste in tabella dietetica; la grammatura verrà valutata come peso medio di 10 porzioni scelte a caso, tenendo conto del calo peso dovuto alla cottura, con una tolleranza del 5% in meno rispetto al peso in tabella dietetica;

## **27 –SUBAPPALTO**

E' consentito il subappalto dei servizi connessi alla preparazione pasti (pulizia, codella mento).

In caso di infrazione alle norme del presente contratto, commessa dal sub-appaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune e verso i terzi s'intenderà la ditta appaltatrice.

## **28 - POLIZZA ASSICURATIVA**

L'affidatario dovrà dotarsi di adeguata garante polizza assicurativa a copertura dei danni o pericoli di danno che dovessero essere causati dall'esercizio dell'attività prevista dal presente appalto, restando inteso che l'affidatario medesimo è diretto ed unico responsabile dei danni provocati a persone e/o cose in conseguenza della propria attività

## **29 - FATTURAZIONE**

La fatturazione avverrà mensilmente distintamente per ogni servizio assegnato e pertanto così suddivisi:

- Refezione scolastica
- Refezione Asilo Nido
- Pasti Caldi Assistenza Domiciliare.

Il Comune si impegna a provvedere al pagamento delle fatture entro 90 giorni dall'emissione.

### **30 – STIPULA DEL CONTRATTO**

Nel termine di 30 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione provvisoria, l'aggiudicatario dovrà, a pena di revoca dell'aggiudicazione, far pervenire all'Ente locale quanto segue:

- 1 idoneo documento comprovante la prestazione di una cauzione definitiva, a garanzia degli impegni contrattuali, di importo pari al 2% dell'importo contrattuale
- 2 polizza assicurativa a copertura di tutti i rischi connessi alle attività contrattuali con massimale pari a Euro 500.000,00 secondo le modalità e condizioni di cui al successivo paragrafo 6;
- 3 per le Imprese non residenti, senza stabile organizzazione in Italia, la nomina, nelle forme di legge, del rappresentante fiscale ai sensi degli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3, D.P.R. n. 633/72;

E' fatto obbligo di produrre tutta la documentazione in lingua italiana, in originale o in copia autenticata e in regolare bollo laddove previsto dalla normativa vigente.

L'aggiudicatario, all'atto della stipula del contratto, dovrà comprovare i poteri del rappresentante che sottoscriverà il contratto medesimo, mediante produzione di idoneo documento autenticato nelle forme di legge, se non acquisito già nel corso della procedura.

Il termine di cui sopra può, a richiesta motivata del soggetto aggiudicatario, essere prorogato dall'Ente locale sino ad ulteriori giorni 30; trascorso inutilmente tale termine è facoltà dell'Ente locale dichiarare la decadenza dell'aggiudicatario ed incamerare la cauzione provvisoria. In tale caso l'aggiudicazione sarà effettuata a favore del soggetto secondo classificato.

Il soggetto aggiudicatario verrà altresì dichiarato decaduto dall'aggiudicazione con provvedimento motivato nel caso in cui dai controlli effettuati sulle dichiarazioni autocertificate sia stato accertato che sono state fornite notizie false. Detto provvedimento comporterà l'incameramento della cauzione provvisoria, il risarcimento dei danni ulteriori nonché la segnalazione del fatto all'Autorità giudiziaria.

### **31 – SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese contrattuali, registrazione, bolli, diritti e quant'altro ad esso attinente e conseguente alla registrazione del contratto sono poste a carico della ditta affidataria.

IL RESPONSABILE  
Dott.ssa Marisa Pogliani

Allegato: tabelle dietetiche