



COMUNE DI BELLINZAGO NOVARESE

PROVINCIA DI NOVARA

Allegato A) a seguire:

- Aspetti merceologici degli alimenti (allegato I)
- Tabelle dietetiche – Grammature (allegato II)

CAPITOLATO per gestione externalizzata DEL SERVIZIO DI **MENSA** presso **asilo nido comunale**: . periodo anni scolastici settembre 2015 – agosto 2017

ART. 1 - SERVIZI OGGETTO DELL' Appalto del SERVIZIO DI MENSA presso asilo nido comunale E CORRELATI (allegato 1 e 2)

L' appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione ovvero il confezionamento di pasti per il servizio di prima infanzia di nido comunale denominato "A.G.Pastore" del Comune di Bellinzago Novarese.

L'appalto in oggetto comprende i seguenti servizi a carico della ditta appaltatrice:

- 1) La fornitura del servizio completo di mensa con la produzione giornaliera e il conferimento nei reparti di pasti principali pronti per il consumo, con le modalità stabilite nei successivi articoli; in aggiunta vanno predisposti e preparati i due momenti di merenda giornalieri (metà mattina con frutta e merenda nel pomeriggio). L'amministrazione comunale richiede alla ditta aggiudicataria le stesse prestazioni di ristorazione per il periodo Estivo ovvero per le settimane di apertura del servizio durante il mese di luglio a conclusione di ogni anno scolastico. Nelle articolazioni a seguire del presente capitolato vengono chieste le stesse condizioni organizzative ed economiche pur contando verosimilmente su di un numero minore di utenze.
- 2) La fornitura delle materie prime necessarie per il confezionamento dei pasti e delle due merende per i bambini che frequentano il servizio e gli operatori che assistono i bambini.
- 3) Veicolazione e scodellamento del materiale cucinato nei locali di consumo dei pasti;
- 4) L'allestimento e riordino degli spazi di consumo dei pasti adibiti a refettorio, nonché degli arredi relativi, la loro pulizia e sanificazione, compresi i servizi igienici riservati al personale addetto al servizio mensa è di competenza del personale dipendente.
- 5) Il lavaggio e lo stoccaggio di tutte le stoviglie utilizzate.
- 6) fornitura generi di conforto per momenti di festa condivisi, progetti animativi di apertura nido (circa 10 in un intero anno scolastico).
- 7) La fornitura di tutti i prodotti per la sanificazione e pulizia, i materiali e le attrezzature necessarie per l'esecuzione di quanto previsto dal servizio.
- 8) Le operazioni di disinfestazione/deblatizzazione e derattizzazione delle aree interessate dal servizio di mensa, a far data dal settembre 2015.
- 9) La manutenzione ordinaria e straordinaria dal settembre 2015 di tutte le attrezzature (a titolo esemplificativo: i fuochi cottura, la cappa, la lavastoviglie...)
- 10) La gestione delle diete specifiche, come da certificazione sanitaria secondo le modalità stabilite nei successivi articoli.

Inoltre è a carico della ditta aggiudicataria quanto necessario per il funzionamento della cucina (ivi compreso il materiale riferito alla raccolta differenziata: contenitori e sacchetti) con eventuale integrazione circa la batteria da cucina usurata ed inventariata

ad inizio appalto, il mantenimento di tutte le attrezzature e piccoli elettrodomestici in uso con cura al fine di assicurarne la funzionalità fino alla scadenza, nonché la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e piccoli elettrodomestici in uso e che si rendessero necessarie per l'erogazione completa del servizio

Sono a carico dell'Amministrazione le manutenzioni inerenti alle parti murarie e agli impianti elettrici e idraulici esistenti e le spese per le forniture di elettricità, acqua e riscaldamento dei locali annessi.

COSTITUISCONO parte integrante del presente Capitolato Speciale d'Appalto i seguenti allegati:

- Aspetti merceologici degli alimenti (allegato I)
- Tabelle dietetiche – Grammature (allegato II)

Oltre a quanto specificamente indicato, nel presente capitolato devono intendersi richiamate, quale parte integrante, tutte le norme vigenti previste nelle LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE scolastica emanate nel luglio 2002 dalla Regione Piemonte – Assessorato alla Sanità– Direzione Sanità Pubblica, nonché tutte le norme vigenti previste nelle LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA formulate dal Ministero della Salute Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti - direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione. Non essendoci specifiche indicazioni circa la ristorazione per lattanti e semidivezzi, ci si riserva di chiedere eventuali specifiche indicazioni al locale servizio sanitario di igiene pubblica c/o l'azienda sanitaria locale di riferimento.

ART. 2 - DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO.

Durata

La durata dell'affidamento è per gli anni educativi 2015-2016, 2016-2017 e avrà conclusione il 31 luglio 2017 alla scadenza il rapporto s'intende risolto di diritto, senza obbligo né onere di disdetta.

Tuttavia, perdurando le condizioni che hanno determinato il ricorso alla selezione in oggetto e qualora il servizio sia stato svolto in modo pienamente soddisfacente per l'Amministrazione, accertato il pubblico interesse e la convenienza alla rinnovazione del rapporto e verificate le compatibilità di bilancio, al soggetto aggiudicatario, potrà essere affidata la prosecuzione del servizio fino ad un massimo di un ulteriore anno scolastico ovvero sett2017-luglio2018 con le stesse modalità previste dal progetto di base presentato per la partecipazione alla presente selezione, secondo quanto previsto dall' art. 57, comma 5, punto b) del DLgs. 163/2006;

Valore

Valore relativo al periodo previsto: settembre 2015 – luglio 2017 € 132.300,00 (centotrentadue milatrecento,00) iva esclusa, di cui € 2.500,00 per costi per la sicurezza non soggetti a ribasso.

. Potrebbe essere prevista la eventuale prosecuzione del servizio l' eventuale altro anno "scolastico" fino al 31/7/2018, ai sensi dell'art. 57, comma 5, punto b del decreto legislativo n. 163/2006 e s.m.i.. per ulteriori € 66.150,00 /anno

Nel conteggio complessivo si sono tenuti in considerazione le settimane presenti nei mesi di luglio, considerando tali mensilità come prolungamento degli anni scolastici oggetto del presente atto.

Tale importo è stato quantificato tenendo conto del numero dei bambini, e degli adulti operanti nell'arco della giornata per una presenza media giornaliera di 50 unità e dei giorni "standard" di apertura del servizio di nido in un anno scolastico ovvero n. 245 per gli 11 mesi di utilizzo: non è possibile fornire dati storici attendibili in quanto il periodo sperimentale riferito all'affidamento diretto da gennaio al prossimo luglio 2015 è tuttora in essere al momento della predisposizione dell'attuale materiale di gara.

Gli importi sopra riportati si intendono comunque non impegnativi, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari, sapendo peraltro che il costo di un pasto fornito per questo tipo di servizio è diverso per tipologia, grammatura e consistenza rispetto alla ristorazione scolastica.

I suddetti dati quindi hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative della struttura comunale; pertanto la quantità di pasti da erogare annualmente potrà essere soggetta a variazioni, presumibilmente in diminuzione.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso praticato sul prezzo a base d'asta per singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni relative al servizio di ristorazione e correlati, poste a carico dell'impresa dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'impresa proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio. L'offerta per il singolo pasto comprenderà i due momenti di merenda giornalieri costituiti dalla frutta di metà mattina e dalla merenda da somministrare al risveglio pomeridiano.

L'importo a base di gara è fissato in **€ 5,40**

L'importo si intende comprensivo dei costi per la sicurezza, relativi all'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto, definiti in base a quanto previsto dall'art. 26, comma 5 del D.Lgs. n. 81/2008 ed ammontanti ad euro 0,1 (oneri della sicurezza) a pasto di cui euro 0,01 (costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni).

Non sono ammesse offerte parziali, indeterminate, condizionate o in aumento.

La ditta assegnataria verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri individuati nel presente documento e nel disciplinare-bando di gara.

ART. 3 – SEDE ED ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione individuato nel presente capitolato è da intendersi riferito alla STRUTTURA COMUNALE denominata ASILO NIDO " A.G.PASTORE" di P.zza A.R.Gattorno 13.

Avranno accesso al servizio mensa i bambini frequentanti ed il personale addetto avente diritto. Il servizio di refezione avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento del servizio educativo secondo il calendario scolastico regionale e a seguito di accordo con l'Amministrazione, fatte salve eventuali interruzioni dovute a cause non prevedibili. Il servizio mensa dovrà essere reso nei giorni in cui è operativo, ovvero generalmente dal lunedì al venerdì.

I tempi di somministrazione di generi alimentari sono:

- . ore 9,30/10,00 consumo della frutta da parte dei semidivezzi e grandi;
- . ore 11,30 pranzo
- . merenda 15.15/15,30 pomeridiana
- . Ore 13,00 primo turno educatrici
- . ore 14,00 educatrici ed ausiliarie

ART. 4 – ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.

4.a) Oggetto del servizio:

1. Il servizio consiste essenzialmente nella preparazione dei pasti e delle merende, mediante acquisto delle derrate da parte della Ditta Aggiudicataria e cottura presso il centro di cottura presente nella struttura comunale di nido che viene messa a disposizione dal Comune di Bellinzago Nov.se. In particolare le prestazioni relative al servizio sono le seguenti:

- acquisto e manipolazione dei generi alimentari per il confezionamento di pasti;
- preparazione pasti per i bambini frequentanti l'Asilo Nido comunale;
- fornitura e integrazione rispetto a quanto in dotazione nel servizio per l'infanzia comunale, di quanto è necessario alla preparazione e distribuzione dei pasti e l'arredo dei tavoli (tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso, bicchieri, piatti e posate ecc.);
- trasporto dei pasti preparati nei locali di consumo dei pasti;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature per la distribuzione;
- pulizia del centro di cottura/cucina;
- fornitura dei prodotti necessari alla pulizia e sanificazione di questi locali.

4.b) Organizzazione e giorni del servizio:

1. Il servizio di ristorazione individuato nel presente capitolato è da intendersi riferito al servizio di nido comunale, per i minorenni frequentanti e gli operatori individuati

2. Il servizio dovrà essere assicurato per tutta la durata dell'attività educativa e precisamente secondo il calendario scolastico concordato fra le parti (amministrazione, personale e famiglie per i periodi estivi) dal lunedì al venerdì;

3. Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo il calendario scolastico definito per questa tipologia di strutture educative (accordo fra Amministrazione, personale e famiglie), fatte salve eventuali interruzioni dovute a calamità naturali o altre cause non prevedibili.

Nelle indicazioni di fabbisogno numerico fornite al precedente art. 2, i dati riportati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Si ribadisce che il fabbisogno su indicato è suscettibile di eventuali variazioni di utenza e di diverse esigenze organizzative nei singoli reparti dove si consumano i cibi; pertanto l'impresa dovrà erogare quantità di pasti annualmente soggetti a variazioni probabilmente in diminuzione.

4. A far data dal 01.09.2015 e per tutta la durata dell'appalto, il servizio di refezione ha inizio generalmente con l'avvio del servizio educativo coincidente presumibilmente con il primo di settembre da comunicare alla ditta tempestivamente al fine di consentire l'organizzazione del servizio.

5. La Ditta Aggiudicataria, inoltre, dovrà eventualmente fornire:

- “diete speciali” personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari), previa richiesta scritta dei genitori corredata da certificato medico e da autorizzazione dell'Azienda Sanitaria;
- “diete speciali” per esigenze religiose corredata da specifica richiesta scritta da parte dell'utenza.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad indicare al suo interno un Responsabile del servizio, che sarà la figura di riferimento per l'Amministrazione Comunale in ordine al regolare svolgimento del servizio.

4.c) Menu' e Tipologia di Pasti

MENÙ E GRAMMATURE

I menù sono articolati in menù invernale ed in menù estivo (indicativamente da ottobre a marzo e da aprile a settembre).

I menù finora somministrati sono stati di volta in volta sottoposti ad approvazione da parte dell'autorità competente, ogni proposta di integrazione o variazione da parte della ditta, eventualmente presentata anche in sede di offerta, dovrà essere sottoposta all'approvazione da parte del competente servizio SIAN dell'ASL 13 Novara - sede di Arona (No) - a cui questo ente fa capo per competenza territoriale. Si chiede peraltro di curare la trasmissione dei menù all'autorità sanitaria competente ad ogni inizio d'anno scolastico.

Per quanto riguarda la composizione dei menù dovranno essere rispettate tutte le norme previste nell'allegato 4 "Menù e tabelle dietetiche" delle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regione Piemonte – Assessorato alla Sanità – Direzione Sanità Pubblica.

I menù e le relative eventuali variazioni dovranno essere sempre esposte in copia presso l'apposito spazio riservato all'interno, in visione agli utenti.

I menù predisposti sono idonei anche per gli adulti, con la precisazione che per gli adulti l'impresa dovrà attenersi alla specifica grammatura prevista; le quantità da somministrare sono quelle previste dall'Allegato II) "Grammature" ed è da tenere in considerazione la colonna delle grammature previste per la scuola materna. I pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I prodotti alimentari devono essere quelli contemplati nell'Allegato I) "Aspetti merceologici degli alimenti".

Struttura del menù

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane singolarmente confezionato

frutta, dolce, yogurt o gelato

Acqua naturale in caraffe

oppure

un piatto unico

un contorno

pane singolarmente confezionato

frutta, dolce, yogurt o gelato

Acqua naturale in caraffe

L'acqua sarà servita nelle apposite caraffe presenti o fornite dalla concessionaria ed a carico della stessa dovranno essere effettuati periodici controlli della potabilità dell'acqua, appositamente previsti nel piano HACCP a partire dall'appalto a seguito di gara. Copia dell'esito dei controlli dovrà essere inviata all'Amministrazione comunale.

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto nel locale adibito a cucina e le caraffe dovranno essere predisposte solo alcuni minuti antecedenti la somministrazione dei pasti.

In caso di emergenza o a richiesta del Comune, le caraffe con l'acqua dovranno essere sostituite – a cura e spese della ditta aggiudicataria – con acqua oligominerale naturale in confezioni da 0,50 lt. A tale scopo la ditta dovrà mantenere una scorta adeguata e controllata di acqua in bottiglia presso il punto di distribuzione dei pasti.

Variazioni al Menù: nessuna variazione potrà essere apportata al menù, da parte dell'impresa aggiudicataria, senza una preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale e dell'ASL competente. In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'impresa sarà tenuta a fornire al Comune ed all'ASL l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti. E' consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non superiore a 5 gg. lavorativi, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale) al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

L'impresa sarà comunque tenuta ad inviare tempestivamente comunicazione di variazioni all'Ufficio preposto del Comune, corredata da apposita informazione scritta riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti.

Potrà invece essere richiesto all'impresa di apportare modifiche ai menù, su istanza del servizio comunale competente o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente.

Le variazioni del menù possono essere previste anche a fronte di un costante non gradimento dei cibi da parte dell'utenza, comprovata in sede di Commissione di controllo sulla qualità del servizio e/o da questionari compilati da operatori e genitori.

Se nel corso della convenzione dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

1. La fornitura giornaliera è costituita da: un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione nella merenda di metà mattino, dessert e acqua minerale, una merenda nel pomeriggio.
2. I pasti dovranno essere prodotti in base alla tabella dietetica e alle caratteristiche merceologiche predisposta dall'Azienda sanitaria Locale.
3. La Ditta Aggiudicataria dovrà rispettare scrupolosamente la tabella dietetica elaborata dall'Azienda sanitaria e le indicazioni contenute in tutte le sue parti.
4. La scelta delle materie prime deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.).
5. In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, dovranno essere di 1° qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese

quelle sul confezionamento e l'etichettatura (in particolare D. Lgs. n.109/1992 e s.m.).

6. I prodotti pastorizzati dovranno avere la precedenza su quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati su quelli inscatolati. Le verdure surgelate potranno essere utilizzate occasionalmente; l'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati. Per la fornitura del pesce, data anche la difficoltà per le mense di reperire pesce fresco, è preferibile utilizzare quello surgelato o congelato. In ogni caso i prodotti devono essere privi di qualsiasi additivo. Inoltre non sono consentiti i prodotti a base di glutammato monosodico come i dadi, gli estratti per brodo ecc.. La scelta di prodotti biologici certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte, o provenienti da colture a basso impatto ambientale, dovrà essere tenuta in debita considerazione.
7. Tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezione ed etichettatura conformi alla leggi vigenti. Non saranno ammesse etichettature incomplete o non conformi al dettato del D.Lgs. 114/2006.
8. Se nel corso dell'affidamento in appalto dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (come per es. BSE - mucca pazza), anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.
9. Carni: le carni bovine, avicunicole e suine dovranno essere in possesso di rintracciabilità totale di filiera. Tutte le carni, così come gli alimenti, dovranno essere in possesso della documentazione prevista dalle leggi vigenti.
10. Biologico: si richiede la presenza di prodotti biologici nell'ambito del menù proposto. Le derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modificazioni e del Regolamento CE n. 1804/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n.2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. I prodotti biologici devono quindi essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.), devono essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale, devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura biologica – Regime di controllo CEE". Per tutti i prodotti biologici la Concessionaria dovrà fornire al Comune idonea documentazione.
11. OGM: è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati.

A maggiore precisazione, vista la tipologia degli utenti si ritiene di chiarire ulteriormente con le seguenti precisazioni:

Diete leggere: Dovrà essere prevista la preparazione di diete "leggere" per casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori a 5 giorni ed in seguito a semplice richiesta senza la necessità di presentare certificati medici.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare la dieta in bianco oltre i cinque giorni sarà indispensabile da parte degli utenti produrre il certificato medico. Le diete in bianco saranno costituite da un primo, un secondo, un contorno e frutta (mela o

banana); saranno cucinate senza grassi e senza condimenti irritanti, il più possibile in modo conforme al menù proposto nella giornata. Tali pasti verranno segnalati al momento dell'ordine, cioè entro le ore 09,30 del giorno in cui si effettua il consumo.

Diete Speciali : L'impresa dovrà garantire la possibilità di seguire diete speciali a quegli utenti che presentino richiesta motivata e documentata con certificazione medica. L'impresa dovrà anche predisporre diete speciali richieste per motivi etici e religiosi. Tutti gli ingredienti destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria. L'impresa per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Tutte le diete speciali dovranno essere preventivamente approvate dal settore dietologico del competente servizio ex ASL 13 – Distretto di Arona (No).

Le diete speciali devono essere specificatamente richieste da parte dei genitori al servizio SIAN competente; una volta approvate dal SIAN saranno dallo stesso comunicate alla ditta appaltatrice, al Comune ed ai genitori.

La dieta speciale, regolarmente prescritta dal medico, è un diritto dell'utente e non potrà essere rifiutata in nessun caso.

Le diete per motivi etici o religiosi non necessitano di approvazione, ma saranno somministrate a seguito di semplice richiesta dei genitori.

Caratteristiche merceologiche: per gli alimenti la ditta appaltatrice dovrà fare riferimento agli aspetti merceologici dei prodotti indicati dal Comune e, salvo miglioramenti, alla tabella delle grammature previste, formulate al crudo ed al netto degli scarti. La confezione dei pranzi dovrà essere eseguita a perfetta regola d'arte, con cucina e tecniche di cottura tradizionali nel pieno rispetto di tutte le norme e indicazioni igienico-sanitarie. Unica deroga consentita alle tecniche di cottura tradizionali sarà ammessa in caso di utilizzo di centro di cottura di emergenza, conformemente al relativo piano. Tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezione ed etichettatura conformi alla legge vigente. Non saranno ammesse etichettature incomplete o non conformi al dettato del D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.. Conformemente a quanto previsto dal D.Lgs n. 114 del 2006, dovrà essere indicata in etichetta la presenza di alimenti potenzialmente allergenici.

Per gli aspetti merceologici degli alimenti fare riferimento all'All. I) al presente Capitolato.

Biologico: In base al regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e al D.L.vo 17.03.1995, n. 220, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari. Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti si intende valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

Le derrate di tipo biologico dovranno essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n.2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati e devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura biologica – Regime di controllo CEE".

E' richiesto l'utilizzo di prodotti biologici nell'ambito del menù proposto.

Per tutti i prodotti biologici la ditta appaltatrice dovrà fornire al Comune idonea documentazione.

4.d) Preparazione e manipolazione degli alimenti

1) La confezione dei pranzi dovrà essere eseguita a perfetta regola d'arte, con cucina e tecniche di cottura tradizionali nel pieno rispetto di tutte le norme e indicazioni igienico-sanitarie. In particolare:

- ❖ Il condimento dei primi piatti e delle verdure deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento 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 (è consentito l'uso di materie prime della quarta gamma);
- ❖ Tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.

- ❖ Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:
- ❖ Tutti gli alimenti dovranno essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- ❖ E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
- ❖ Per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, fino alla somministrazione.
- ❖ Per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10°C; per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C.
- ❖ Lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera, tra 0°C e +4°C, salvo che gli alimenti che possono o debbano essere cotti tal quale;
- ❖ le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;

- ❖ le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;

j

- ❖ nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci, ecc.

k dovranno essere cotti al forno e dovranno essere evitati i grassi di cottura;

- ❖ 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, ne semilavorati quali bastoncini di pesce e simili.

- ❖ Non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; per il purè è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale.
- ❖ Tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità; è vietata ogni forma di utilizzo di avanzzi; tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità.
- ❖ Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente

antecedenti alla cottura e i semilavorati custoditi nel regime di temperatura idoneo.

2. In caso di mancanza di fonti di energia la Ditta è tenuta a fare il possibile (mediante il ricorso a cibi provenienti dall'esterno, piatti freddi etc.) per garantire il servizio.

3. Le merende pomeridiane potranno consistere in: un vasetto di yogurt se non già somministrato a pranzo; una fetta di torta (paradiso, latte fresco, arancio o limone, crostata) confezionata in loco; pane e marmellata o pane e prosciutto; una coppetta di gelato; pane ed olio extravergine (focaccia), oppure pane e pomodori, olio, sale e basilico; un trancio di pizza.

4. Si richiede la partecipazione a ricorrenze e festività o eventi/progetti animativi di apertura nido (circa una decina in un intero anno scolastico) attraverso la preparazione di generi di conforto (a puro titolo esemplificativo: pizze, focacce, torte) secondo le indicazioni contenute nel presente atto.

4.e) Locali ed attrezzature:

1. Salvo temporanea inagibilità delle strutture, durante la quale la Ditta dovrà servirsi di altra cucina o di un proprio centro di cottura, tutti i pasti devono essere preparati presso il Centro di cottura annesso alla struttura per la Prima Infanzia-Nido Comunale di Bellinzago Novarese sita in P.zza Beata A.R.Gattorno, 13, messo a disposizione dal Comune a titolo gratuito e precario (esclusivamente per lo scopo e le finalità del presente capitolato).

2. la ditta appaltatrice si impegna, con oneri a proprio carico, ad effettuare i lavori, ad acquisire le attrezzature, a sostituire se del caso quelli esistenti e a svolgere le pratiche amministrative necessarie all'idoneità funzionale della cucina per lo svolgimento dell'attività di ristorazione e ai fini della presentazione della Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA) ai sensi dell'art.6 del Reg. CE n.852/2004 e conformemente a quanto stabilito dalla DRG Regione Piemonte n.21-1278 del 23.12.2010.

3. La Ditta prima della presentazione dell'offerta per la presente gara è tenuta ad effettuare un sopralluogo al fine di indicare nell'offerta tecnica gli interventi proposti per migliorare, se necessario, la funzionalità del centro di cottura al fine della regolare presentazione della S.C.I.A..

4 La Ditta aggiudicataria, assume quindi l'onere della manutenzione ordinaria e straordinaria se necessario, delle attrezzature inserite nella cucina-centro di cottura al fine di mantenerne la funzionalità fino alla scadenza del periodo di affidamento. Sono a carico del Comune le manutenzioni inerenti le parti murarie e agli impianti elettrici e idraulici esistenti e le spese per le forniture di elettricità, acqua e riscaldamento del centro di cottura e delle zone di consumo dei cibi e dei locali annessi.

5. Alla scadenza della gestione i locali e le attrezzature ritorneranno nella disponibilità del Comune. Ogni investimento che la ditta aggiudicataria attiverà all'interno dei locali adibiti al centro di cottura diventerà di proprietà comunale al termine del periodo di appalto.

6. I locali cucina devono essere utilizzati dalla Ditta esclusivamente per lo scopo del presente capitolato e devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alla cucina e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio.

Viene riconosciuta la possibilità di consumare i pasti da parte del personale adulto presso il locale appositamente destinato, posizionato a lato del locale cucina, con sanificazione a cura del personale dipendente.

4.f) veicolamento e distribuzione

1. I pasti preparati presso la cucina inserita nell' Asilo Nido comunale devono essere distribuiti presso gli spazi adibiti all'interno della stessa struttura.

2. I pasti dovranno essere preparati e distribuiti secondo la scansione di cui al precedente art.3 comma 3.

3. Le attrezzature e i mezzi per la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/1980 ed al D.Lgs 155/1997 e s.m.i. e dovranno mantenere i cibi ad una temperatura costante conforme a quanto definito all'art. 4d) del presente capitolato, fino al momento della consumazione.

4. La cucina è funzionante e per il periodo di affidamento in gara può rispondere a tutte le necessità per le quali fino al momento della prosecuzione della esternalizzazione ha ottemperato. I contenitori ed attrezzature di cucina dovranno mantenere a far data dal settembre 2015 e per tutta la durata dell'affidamento, le caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità. I contenitori utilizzati per la veicolazione degli alimenti dovranno essere recuperati a fine servizio, lavati e pronti per l'uso, con onere a carico della società assegnataria.

4.g) Servizio di sanificazione.

1. La ditta appaltatrice dovrà provvedere allo scodellamento, alla sparecchiatura, al ritiro delle stoviglie e dei rifiuti.

2. Il personale della Ditta deve provvedere al materiale per l'apparecchiatura dei tavoli con stoviglie e posate in dotazione ed eventualmente con proprie tovaglie e tovaglioli di carta (i tovaglioli di carta devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, con materiale atossico).

3. Il lavaggio delle stoviglie e delle posate va effettuato con attrezzatura idonea in sede. L'utilizzo di contenitori e stoviglie monouso è consentito solo se di materiale plastico per alimenti riciclabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti.

4.h) Manutenzione e pulitura dei locali:

1. La ditta è obbligata, con la fornitura del materiale occorrente, alla pulizia dei locali della cucina, delle attrezzature e pulizia del materiale di cucina in uso.

4.i) Raccolta e smaltimento rifiuti

1. La ditta appaltatrice sarà tenuta al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti. In particolare dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti prescrizioni:

- ❖ effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste;
- ❖ depositare i rifiuti esclusivamente negli appositi contenitori;
- ❖ mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche;
- ❖ segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori all'ufficio tecnico del Comune;
- ❖ mantenere gli spazi adibiti alle aree rifiuti in modo decoroso, ossia in buone condizioni di igiene e pulizia;
- ❖ rispettare i giorni previsti dal calendario per la raccolta.

Art. 5 - TARIFFE

5.1. Il costo rispetto al pasto effettivamente preparato e fatturato mensilmente dalla ditta appaltatrice al Comune di Bellinzago Novarese è quello stabilito in sede di presentazione della propria migliore offerta; quest'ultimo stabilisce con proprio provvedimento amministrativo la tariffa agli utenti in abbinamento alla quota fissa dovuta per la presenza mensile nel servizio.

5.2 L'Amministrazione appaltante riconoscerà alla ditta appaltatrice, su presentazione di rendicontazione, il costo stabilito dopo aver visionato il numero dei pasti effettivamente

somministrati e verificati attraverso la visione del registro dove saranno segnate le presenze giornaliere dei bambini e adulti presenti, con saldo a cura degli uffici comunali preposti.

5.3 Il Comune si riserva di valutare autonomamente eventuali casi di esenzione o riduzione rispetto al costo applicato e/o alla tariffa annualmente stabilita.

ART. 6 - ORGANIZZAZIONE del servizio.

6.1 PRENOTAZIONE PASTO E RACCOLTA PRESENZE

La ditta appaltatrice procede quotidianamente alla raccolta delle presenze dei bambini e degli adulti coinvolti nella consumazione, mediante proprio personale e provvede di conseguenza al reperimento delle derrate e della loro trasformazione.

6.2 COMPETENZE DEL COMUNE

Restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi:

- raccolta delle iscrizioni degli utenti al servizio. Le iscrizioni contenenti i dati relativi a nome, cognome, recapito telefonico, e mail dell'iscritto al servizio ed eventuale presentazione di disagio economico con presentazione di documentazione probante.
- definizione delle tariffe secondo proprie modalità.

L'Amministrazione si impegna altresì ad una continua collaborazione col Referente della Ditta aggiudicataria, al fine di realizzare un ottimale svolgimento delle attività e di stabilire un proficuo rapporto con i fruitori del servizio.

ART. 7 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

7.a 1. La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico – sanitaria dei prodotti.

2. In riferimento a quanto suddetto, si ribadisce la necessità che le carni bovine, avicunicole e suine debbano essere di sola provenienza nazionale, con certificazioni di filiera e dotate di tutti i certificati e documenti previsti dalla normativa vigente.

3. La ditta appaltatrice è tenuta a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n.155/1997 e s.m.i.. dandone comunicazione ed aggiornamenti all'ente appaltante.

4. In particolare dovranno essere documentate dalla ditta gestrice le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune di Bellinzago Nov.se. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dalla ditta appaltatrice non fosse ritenuto adeguato, la ditta appaltatrice dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le conseguenti misure attuative.

5. In relazione alle attività di cui sopra, la ditta aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della ditta medesima – la qualifica di “responsabile dell'industria alimentare”.

6. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari e di formazione ed informazione professionale degli alimentaristi.

7.b conservazione dei campioni e periodiche analisi di campionatura.

A) CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati deve essere conservato ogni giorno una campionatura del pasto.

Nell'unità di produzione del pasto, il Responsabile deve effettuare una campionatura rappresentativa del pasto completo del giorno. Devono cioè essere prelevati e conservati

ogni giorno gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non cotti.

La ditta aggiudicataria preleverà giornalmente almeno 100 grammi di ciascuna preparazione indicata a menù e dovrà mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4°C, in idonei contenitori sterili monouso ed ermeticamente chiusi e in zona identificabile; su ogni contenitore dovranno essere chiaramente indicate tramite etichetta l'ora e il giorno dell'inizio di conservazione e la denominazione del prodotto al fine di individuare celermente eventuali cause di tossinfezione alimentare; il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile in ogni luogo di consumo o altrimenti nel centro di cottura; il prelevamento del campione dovrà essere effettuato a cura di personale appositamente istruito.

B) PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

La ditta aggiudicataria dovrà disporre di un laboratorio proprio o convenzionato per analisi chimico-fisiche. Durante il corso del rapporto contrattuale e con cadenza trimestrale, la ditta provvederà ad effettuare, a propria cura e spese, almeno un prelievo mensile di prodotto finito, da effettuarsi presso il luogo di produzione pasti.

Il suddetto campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca di almeno cinque agenti patogeni a cura del laboratorio proprio o convenzionato. Il risultato dell'analisi dovrà essere comunicato al Comune. L'Amministrazione Comunale potrà chiedere al gestore, su segnalazione o per intervenute necessità, di effettuare prelievi sulle derrate alimentari crude o sui pasti confezionati da sottoporre ad analisi microbiologiche con onere a carico della ditta aggiudicataria.

L'impresa dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto una campionatura sugli alimenti e del tipo di seguito elencati: vegetali freschi: pesticidi; pasta e riso: parassiti; farina di mais: ogm; prodotti ittici surgelati: mercurio, piombo, cromo.

L'impresa è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti indicati, ovvero, nel caso dalle analisi chimiche si rilevasse la presenza di sostanze indesiderate, il Comune, fermo restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento del risultato batteriologico completamente negativo, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa. Rimane ferma e impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dall'impresa con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'impresa di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

ART. 8 - PERSONALE E ORGANICO

1. PERSONALE A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE:

Il personale che verrà messo a disposizione dalla società per l'espletamento del servizio in oggetto dovrà essere idoneo a svolgere tali prestazioni e di provata capacità, onestà e moralità.

Il personale dovrà inoltre essere dotato di apposita divisa e di cartellino di riconoscimento.

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL, ai lavoratori, compresi i soci lavoratori qualora si tratti di cooperativa, impiegati nel servizio oggetto dell'appalto.

La società aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

2. Tutti i COSTI DI ORGANICO E DI PERSONALE sono a carico della ditta aggiudicataria. L'impresa che gestisce, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto. Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal D.Lgs. 155/97 e sue successive modificazioni ed ai Reg. CE 852, 853 e 854/2004 sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione. L'Impresa aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative. Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria, essendo il Comune sollevato da ogni tipo di responsabilità.

3. ORGANICO: il numero di persone impiegate dalla ditta appaltatrice dovrà essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo e ordinato. L'elenco del personale in servizio dovrà essere sempre aggiornato e inoltrato all'Ente. La ditta aggiudicataria dovrà pertanto provvedere alle opportune comunicazioni ogni volta che avverrà un cambio, una sostituzione o un avvicendamento del personale. La stessa ditta dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale assegnato al servizio oggetto del presente appalto. L'impresa garantirà la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente.

4. CONTINUITA'. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. E' opportuno pertanto che l'impresa non effettui continui spostamenti e che tale personale non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa. La ditta aggiudicataria garantirà il servizio anche nel caso di assenza del lavoratore assegnato originariamente e si impegna, dietro semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, alla sua sostituzione nel caso in cui non dimostrasse sufficiente impegno nell'espletamento dei compiti affidati.

5. VESTIARIO: la ditta aggiudicataria dovrà fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda (generalità e ragione sociale), il nome e cognome del dipendente e le sue mansioni.

4 RISPETTO NORMATIVE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO. La ditta aggiudicataria si impegnerà, ad applicare le prescrizioni del D.Lgs. n.81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni, e a rispettare quanto previsto dal Documento Unico di Valutazione dei Rischi per le Interferenze (DUVRI) allegato al presente capitolato sotto la lettera "B".

5 FORMAZIONE PROFESSIONALE: la formazione professionale è obbligatoria. La formazione professionale di tutto il personale in forza è a carico della ditta aggiudicataria. Il personale è tenuto a partecipare gratuitamente ai corsi periodici di aggiornamento organizzati dalla stessa con particolare attenzione alla formazione professionale sostitutiva del Libretto di Idoneità Sanitaria per gli Alimentaristi (LISA).

6 SCIOPERO: In caso di sciopero del personale dipendente della ditta aggiudicataria, il Comune dovrà essere avvisato entro i 3 giorni lavorativi precedenti a quello in cui si verificherà l'evento. In caso di impossibilità di erogare il servizio per sciopero del personale la ditta appaltatrice dovrà GARANTIRE L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO.

ART. 9 - SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO/TUTELA DELLA PRIVACY

- a) Il personale della ditta aggiudicataria è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs. 196/2003 e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.
- b) L'impresa si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

ART. 10 - CONTROLLO QUALITA'

1. Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la ditta aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta. Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente dal Comune o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Bellinzago Nov.se, sia mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per il territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato. Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'impresa è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

2. In particolare si prevedono due tipi di controllo:

- **controllo tecnico-ispettivo**, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti confezionati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione fino alla consegna finale, ed il rispetto di tutto quanto definito dal presente capitolato; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di cottura ed agli spazi destinati al consumo.

- **controllo igienico-sanitario**, svolto dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari, relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti forniti ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa; le richieste poste in essere dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari dovranno essere immediatamente recepite dalla ditta aggiudicataria.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di operare tali controlli nei modi e nei tempi che riterrà più opportuni. In occasione dei momenti di verifica, il Comune si riserva la facoltà di proporre modifiche e/o alternative al servizio in atto.

ART. 11 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

1. Ogni responsabilità connessa con l'uso degli immobili, degli impianti, delle apparecchiature e delle attrezzature e con l'erogazione dei servizi oggetto del presente appalto è assunto totalmente dalla ditta aggiudicataria, rimanendo il Comune sollevato e indenne da qualsiasi responsabilità per danni a persone o a cose che dovessero accadere nell'esercizio del presente affidamento. L'impresa aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'impresa stessa quanto dell'Amministrazione Comunale o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto o per cause connesse allo stesso, anche se eseguito da terzi.

2. L'impresa aggiudicataria si impegna a stipulare con primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa a copertura del rischio da responsabilità civile dell'impresa in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui all'appalto. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere tra l'altro, la copertura dai rischi da intossicazione o da tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparate con le derrate fornite dal concessionario. L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza massimali non inferiori a : € 5.000.000,00 (cinque milioni di euro) per sinistro.

3. Le cose di terzi in consegna o custodite dall'impresa aggiudicataria dovranno essere coperte anche per i danni derivanti da furto e incendio.

4. L'Amministrazione comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale dell'impresa durante lo svolgimento del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

ART. 12 - COORDINATORE E RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati dalla ditta aggiudicataria ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune.

ART. 13 - REMUNERAZIONE DELL'APPALTO.

A far data dall'01.09.2015 la ditta aggiudicataria presenterà regolare fatturazione mensile dei pasti preparati e documentabili sul registro presenze giornaliero secondo il costo unitario stabilito. Il Comune, verificata la correttezza della fatturazione, provvederà ad effettuare i pagamenti secondo la normativa vigente, tenendo conto della data di ricevimento della fattura con data di protocollo del Comune.

ART. 14 - CAUZIONI

Cauzione provvisoria:

Per quanto concerne la cauzione provvisoria, si fa rinvio a quanto specificato nel bando-disciplinare di gara. La cauzione provvisoria della ditta aggiudicataria sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. A conclusione della gara per l'appalto, ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

Cauzione definitiva:

Prima della stipula del contratto, la ditta risultata gestrice dovrà presentare nel termine di 30 giorni dall'aggiudicazione, pena la decadenza, cauzione definitiva in ragione dell'intero

valore netto dell'affidamento, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti con la partecipazione alla gara. L'entità della cauzione è fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale complessivo calcolato moltiplicando l'importo unitario a pasto offerto in sede di gara con il numero medio annuo presunto di pasti moltiplicato per il biennio. Il deposito cauzionale dovrà essere mantenuto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, nell'ammontare sopra definito, per tutta la durata del contratto. La cauzione potrà essere costituita in uno dei seguenti modi:

- IN CONTANTI mediante versamento al Banco Popolare Soc. Coop – Agenzia di Bellinzago Nov.se -Ufficio Tesoreria, specificando che trattasi di "deposito cauzionale per.....", -

La cauzione prestata presso la Tesoreria Comunale non sarà produttiva di interessi a favore dell'impresa.

- FIDEJUSSIONE BANCARIA O ASSICURATIVA o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.L.vo 1.9.1993 n. 385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie.

Detta fidejussione dovrà contenere:

-rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ai sensi dell'art. 1944, comma secondo, del Cod. Civ.;

-assunzione dell'impegno incondizionato del soggetto fideiussore a versare l'importo della cauzione su semplice richiesta dell'ente garantito ed entro il termine tassativo di 15 giorni, senza possibilità di opporre eccezioni di sorta.

Inoltre le fidejussioni bancarie e le polizze assicurative devono essere accompagnate da una dichiarazione sottoscritta dal rappresentante dell'Istituto di credito o dell'assicurazione dove sia specificato il nome, il cognome, la qualifica e il titolo in base al quale lo stesso è legittimato a sottoscrivere il documento rilasciato, da compilare secondo le indicazioni contenute nel seguente modello:

"Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____, sottoscrive nella sua qualità di _____ dell'Assicurazione/Istituto Bancario _____ con sede in _____, via _____, in forza di procura (o altro) in data _____, n. _____ di repertorio, Notaio Dott. _____."

ART. 15 - CONTRATTO

Il contratto che a seguito dell'aggiudicazione definitiva verrà stipulato sarà redatto in forma pubblica amministrativa. Tutte le spese di quest'ultimo, nessuna esclusa ed eccettuata, comprese quelle di registrazione, sono a totale carico dell'aggiudicatario senza diritto di rivalsa. La ditta aggiudicataria dovrà rendere le prestazioni oggetto dell'appalto anche nelle more della stipulazione del contratto. È vietata in tutto o in parte la cessione del contratto. Il sub appalto è consentito nei limiti e secondo le modalità previste dall'art. 118 del D.lgs. n.163/2006 e s.m.i.

ART. 16 - PENALITA' e RISOLUZIONE CONTRATTO.

Poiché il servizio oggetto del presente appalto è da ritenersi di pubblica utilità, la ditta aggiudicataria per nessuna ragione può sospenderlo, effettuarlo in maniera difforme a quanto stabilito e/o eseguirlo in ritardo.

Sono previste le seguenti penalità:

- a) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per i pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dal Comune (che si riserva fin d'ora questa facoltà): fino a €. 2.000,00= per ciascuna violazione;

- b) mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti negli ambiti di consumo: fino a €. 500,00= per ciascuna violazione;
- c) fornitura di pasti in numero inferiore a quanto necessario senza immediata reintegrazione: fino a €. 500,00= per ciascuna violazione;
- d) preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato il quale abbia compromesso lo svolgimento del servizio: €. 1.000,00= per ciascuna violazione;
- g) inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti, alle condizioni igienico/sanitarie degli addetti : fino a €. 2.000,00= per ciascuna violazione;
- h) ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del capitolato desumibili direttamente o indirettamente dal capitolato stesso, oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a €. 3.000,00= per ciascuna violazione.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati alla ditta aggiudicataria mediante l'invio di segnalazione a mezzo raccomandata A.R. o tramite utilizzo di PEC. Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio. La ditta aggiudicataria ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro gg.8 (otto) dal ricevimento della raccomandata/comunicazione.

In mancanza di accordo fra le parti, entro gg. 30 (trenta) dalla data di ricevimento della raccomandata di contestazione, la ditta aggiudicataria dovrà pagare la penalità applicata. Nel caso di mancato pagamento, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale, di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della ditta aggiudicataria, il responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'impresa, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il responsabile competente, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento, seppur accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine per l'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio (dovranno sussistere tutte e tre le condizioni). I termini per la definizione di tale procedimento sono fissati in giorni 30 (trenta) dal ricevimento dei giustificativi inviati dalla ditta aggiudicataria.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione presso il servizio di nido comunale, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione temporanea del servizio di cui al presente capitolato, addebitando all'impresa aggiudicataria del servizio i relativi costi sostenuti ed applicando una penale di €. 1.000,00=.

In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della ditta aggiudicataria, tutti i costi necessari a garantire l'effettuazione temporanea del servizio, nonché tutti i costi relativi al nuovo affidamento verranno addebitate alla aggiudicataria per colpa e responsabilità della quale si è addivenuti alla risoluzione del contratto. In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della aggiudicataria, la ditta stessa incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuova gara e per tutte le altre circostanze che si possono verificare. Il Comune incamererà in tal caso la cauzione e la ditta aggiudicataria non potrà richiedere danni o compensi di sorta, ai quali dichiara sin d'ora di rinunciare. In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della aggiudicataria,

tutte le forniture, in materiali ed attrezzature, fino a tale data effettuate, resteranno di proprietà del Comune e la ditta aggiudicataria non potrà richiedere danni o compensi di sorta, ai quali dichiara sin d'ora di rinunciare. Nel caso di revoca o risoluzione anticipata del servizio per qualsiasi motivo, l'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria formulata dalla commissione di gara, per procedere ad un eventuale affidamento del servizio.

Al verificarsi di un numero superiore a 3 (tre) inadempienze, verificatesi durante lo stesso anno scolastico, le quali abbiano comportato l'applicazione di una penale superiore ad euro 500,00 per ciascun evento, sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale procedere alla risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della ditta aggiudicataria. Sarà inoltre facoltà della Amministrazione Comunale procedere alla risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della aggiudicataria in tutti i casi specificati all'interno del presente capitolato, nonché nel caso di apertura di procedura di fallimento a carico della aggiudicataria, abbandono dell'appalto dal parte della aggiudicataria, interruzione di servizio da parte della aggiudicataria, difformità nella realizzazione dell'allestimento dei locali rispetto al progetto offerto in sede di gara (fatto salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale e nel rispetto del valore economico complessivo della fornitura), quando la ditta aggiudicataria, e/o i fornitori dalla stessa incaricati, si rendano colpevoli di frode, per sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal bando di ammissione alla gara e dal presente capitolato ed in ogni altro caso che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto nei termini previsti dall'art. 1453 del Codice Civile. Oltre ai casi sopra elencati, il Comune potrà risolvere il contratto per colpa e responsabilità della ditta aggiudicataria, per inadempienza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida (vedasi quanto in precedenza specificato in tema di comunicazione di inadempimenti). Trascorsi 8 gg. dalla suddetta diffida, in assenza di accordo fra le parti, il Comune potrà risolvere il contratto per colpa e responsabilità della aggiudicataria. La risoluzione anticipata del contratto sarà notificata a mezzo lettera raccomandata A.R./PEC al domicilio della aggiudicataria. In tal caso il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva.

ART. 17 - DOMICILIO

La ditta appaltatrice è obbligata a comunicare il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi dell'appalto. A tale domicilio sarà inviata ogni comunicazione concernente all'appalto, comprese contestazioni, penalità e diffide.

ART. 18 - CONTROVERSIE

Tutte le controversie in ordine all'appalto insorte fra l'Amministrazione e l'impresa possono essere risolte, ai sensi dell'art.241 del D.lgs. n.163/2006.

ART. 19 – TRACCIABILITA' DELLE TRANSAZIONI FINANZIARIE

La ditta aggiudicataria si impegna a dar corso a tutti gli adempimenti previsti dalla L. 136/2010 e s.m.i. relativi alla tracciabilità delle transazioni finanziarie. In relazione alle attività di pagamento l'affidamento della presente gara è contraddistinto da un codice identificativo della gara

ART. 20 - DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia. La ditta aggiudicataria è pertanto tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative

in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria pertinenza, che verranno durante la durata della concessione emanate. Saranno a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese di contratto, quelle di bollo, di registro, di quietanza e di diritti di segreteria.