

COMUNE DI BARUMINI

Provincia Sud Sardegna

CAPITOLATO D'APPALTO Servizio di Refezione Scolastica

Anno scolastico 2017/2018

CIG: Z4E20D10D1



COMUNE DI BARUMINI

Provincia del Sud Sardegna



Viale San Francesco 5 – c.a.p. 09021 – Barumini – tel. 070/9368024 – fax 070/9368033 –
Email affarigenerali@comune.barumini.it

ASPETTI GENERALI

01 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni ed il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Secondaria di primo grado di Barumini per l'Anno scolastico 2017/2018.

Descrizione del servizio: Preparazione, cottura, fornitura e somministrazione pasti in favore degli alunni delle scuole di Barumini in base alle seguenti modalità:

A. Scuola dell'infanzia:

Dal lunedì al Venerdì per N° 33 iscritti e presunti fruitori del servizio (di cui n.31 alunni e n.2 docenti e/o operatori autorizzati).

Per l'esecuzione del servizio, la somministrazione dovrà essere effettuata presso gli appositi locali mensa della scuola dell'infanzia, sita a Barumini in Piazza San Francesco.

B. Scuola Primaria:

✓ **per un solo giorno a settimana per le classi 4° e 5°** per n. 21 soggetti presunti fruitori del servizio (di cui n.19 alunni e n.2 docenti e/o operatori autorizzati);

✓ **dal lunedì al venerdì per le sole classi 1° 2° e 3°** per n. 26 soggetti presunti fruitori del servizio (di cui n.24 alunni e n.2 docenti e/o operatori autorizzati);

C. Scuola Secondaria inferiore:

Per n. 2 giorni a settimana per n.49 soggetti presunti fruitori del servizio (di cui n. 47 alunni e n. 2 docenti e/o operatori autorizzati).

La scuola primaria e secondaria di primo grado (Punti B e C) si trovano nello stesso plesso, pertanto la somministrazione del pasto avviene negli appositi locali mensa, siti in Piazza San Francesco.

Il servizio dovrà essere svolto in relazione al calendario scolastico. Tali servizi devono essere eseguiti nello scrupoloso rispetto delle prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale.

02 - Importo dell'appalto

Il numero di pasti complessivo presunto per l'anno scolastico 2017/2018 è pari a n° 8.000.

L'importo complessivo stimato delle prestazioni di servizi oggetto del presente appalto è pari a € 38.400,00 (IVA esclusa).

Detti importi presunti non vincolano l'Amministrazione Comunale che sarà tenuta a corrispondere al soggetto aggiudicatario unicamente il numero dei pasti effettivamente somministrati.

L'Amministrazione Comunale corrisponderà al soggetto aggiudicatario, per ogni pasto, il corrispettivo risultante dall'atto di aggiudicazione, comprensivo di ogni voce relativa a derrate alimentari, al personale e di ogni altra spesa sostenuta dal gestore.

Il prezzo di aggiudicazione si riferisce ai pasti effettivamente erogati sulla base di apposita comunicazione del numero degli utenti che giornalmente usufruiscono del servizio mensa.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate dalla scuola al centro di raccolta dati dell'impresa aggiudicataria entro le ore 9.30 (o altro orario concordato con la direzione) di tutti i giorni del calendario scolastico. L'Ente si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni previste nel contratto, eventuali aumenti o diminuzioni dei pasti che si rendessero necessarie a seguito di diversa organizzazione didattica.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato.

Il corrispettivo dell'appalto si intende comprensivo di qualsiasi servizio inerente l'attività nel suo complesso e ogni onere necessario per lo svolgimento del servizio nell'arco di validità del contratto. Per il servizio di cui trattasi, l'impresa non potrà pertanto richiedere maggiori compensi, ritenendosi l'appaltatore in ogni caso soddisfatto dal Comune con il pagamento del corrispettivo. Il prezzo di aggiudicazione è vincolante ed impegnativo per tutta la durata dell'appalto.

03 – Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta:

- Da 31 alunni della scuola dell'Infanzia;
- da 43 alunni della scuola Primaria;
- da 47 studenti della Scuola secondaria Inferiore;
- da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa);

Il servizio potrà essere esteso – su richiesta del Comune - ad altre tipologie di utenza, anche per brevi periodi di tempo.

04 - Durata del servizio

Anno scolastico 2017/2018 sino a conclusione dell'anno scolastico o comunque entro altra data da definire con la Direzione Scolastica -Istituto Comprensivo di Villamar.

ASPETTI TECNICI E ORGANIZZATIVI DEL SERVIZIO

05 – Centro cottura per lo svolgimento del servizio

Poiché il Comune non dispone di un locale mensa l'impresa appaltatrice dovrà mettere a disposizione un Centro di preparazione e cottura dei pasti adeguato, con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti. Il Centro cottura dovrà essere munito di Numero di Registrazione ai sensi del Reg. CE n.852/2004, garantire tempi di consegna dei pasti che non superino 50 minuti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione.

Al riguardo l'impresa fornirà, in sede di offerta, l'indicazione del centro di cottura che intende utilizzare e il relativo Numero di Registrazione ai sensi del Reg. CE n.852/2004, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto riportato nella relazione tecnica relativa alla produzione allegata alla Dichiarazione Unica Autocertificativa Attività Produttive.

In sede di aggiudicazione dovrà inoltre essere prodotta la documentazione attestante la disponibilità del centro di cottura per tutta la durata dell'appalto.

06 – Modalità di svolgimento del servizio e obblighi

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali. Nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Barumini ed il personale dell'appaltatore.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutte le disposizioni, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato. Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

- 1) l'impresa appaltatrice provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia.
- 2) In riferimento alle modalità di somministrazione dell'acqua durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. Ove fosse necessario migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete può essere prevista l'installazione di un impianto di trattamento domestico dell'acqua. Tale impianto deve possedere i requisiti indicati dal DM 443/90; in particolare la categoria dei filtri composti deve essere munita di apposita approvazione da parte del Ministero della Salute. L'installazione dell'impianto e la sua manutenzione, elemento essenziale per garantire la sicurezza tecnico-igienica delle apparecchiature, devono rispondere alla normativa vigente e sono a carico dell'impresa aggiudicataria. Non sono ammessi gli impianti che utilizzano la categoria dell'osmosi inversa. Sono ammessi esclusivamente gli impianti permanentemente connessi con la rete idrica. In ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi;

- 3) L'eventuale fornitura di diete personalizzate ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi e/o culturali.
- 4) Il servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori. Il centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermitici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.
- 5) L'impresa appaltatrice provvede all'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli studenti.
- 6) L'impresa dovrà fornire tutto ciò che è necessario per la consumazione dei pasti che non sia in dotazione della scuola (tovaglie, tovaglioli, posate e stoviglie, bicchieri), in relazione al numero di alunni che usufruiscono della refezione. Detta attrezzatura resterà di proprietà dell'impresa e dovrà essere ritirata al momento della cessazione del servizio giornaliero.
- 7) Dovrà inoltre essere garantita l'assistenza ai minori della scuola dell'infanzia durante il pranzo;
- 8) Il riordino, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature. Tutte le fasi di smaltimento devono avvenire secondo il Regolamento Comunale della Raccolta Differenziata.

inoltre

- a) L'impresa appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Barumini e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative. Il costo unitario è quello di aggiudicazione per il singolo pasto;
- b) Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. L'appaltatore dovrà eventualmente provvedere alla fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei refettori scolastici. Al fine di ridurre i consumi energetici la macchina lavastoviglie dovrà essere dotata dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi. La medesima resta di proprietà dell'appaltatore e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina sono a carico dell'appaltatore. In caso di mancata installazione o in mancanza di altre soluzioni possibili dovranno essere utilizzati piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile da rendere sempre disponibili, in numero idoneo, presso le sedi scolastiche interessate, in modo da non arrecare interruzione al servizio. L'onere del suddetto intervento resta a carico dell'impresa appaltatrice.
- c) L'impresa dovrà garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati, attraverso idonea procedura di campionatura di ogni prodotto somministrato;
- d) l'appaltatore deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale

minimo di Euro 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto.
Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

07 – Locali e attrezzature

Il Comune mette a disposizione dell'impresa Appaltatrice, i locali per la somministrazione dei pasti comprendenti:

- N° 1 refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia sita nella Piazza San Francesco;
- N° 1 refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola Primaria e Secondaria inferiore sita nella Piazza San Francesco;

Entrambi i plessi dispongono inoltre di cucina per servizio catering e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'aggiudicatario nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'impresa aggiudicataria ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune.

08 – Sopralluogo

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il Sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con gli Uffici comunali, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega.

09 – Modalità di preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati e confezionati in giornata presso i locali del CENTRO DI COTTURA dell'impresa appaltatrice. La cucina dovrà rispondere ai requisiti richiesti dalla legge in materia e l'impresa dovrà essere in regola con la normativa vigente in materia di preparazione e somministrazione pasti mediante veicolazione.

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche (standard qualitativi minimi) indicate nell' Allegato 1. Le grammature previste nel "*Prospetto grammature degli alimenti utilizzati nel menù*" (Allegato 2), potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo. In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù (che dovranno tendenzialmente fare riferimento alla tabella dietetica di cui all'allegato 3 o altra direttiva prevista dalla ATS Sanluri (ex ASL n.6 sanluri), convenendo con l'impresa le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti l'impresa dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ..)

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento. In particolare si richiede:

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;

E', inoltre, importante eseguire, queste modalità nell' esecuzione delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali - non utilizzare precotture ed evitare sovra cotture per minestre, zuppe, verdure e pasta
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' assolutamente vietato:

- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti;

10 – Trasporto dei pasti

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronomiche con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi strati che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al

momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio. Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.

Le bacinelle gastronomiche e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'appaltatore.

L'aggiudicatario deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

- I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
- La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'appaltatore. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto alla Amministrazione Appaltante i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

11 – Sicurezza Alimentare, eco sostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare.

Il Comune richiede e promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Il Comune - al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto - si riferisce ai seguenti principi:

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;

- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Il Comune richiede all'impresa di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

E' fatto divieto di utilizzare nei servizi di Ristorazione Scolastica i prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N.510/2006, e STG Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006.

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari.

L'impresa deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

L'impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio utilizzati.

12 – Caratteristiche delle materie prime e manipolazione

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa. Per ciascun prodotto impiegato l'impresa deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell' Allegato 1 "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari".

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

L'impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

L'impresa deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

L'impresa deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

13 – Menù e tabelle dietetiche

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 – alla conclusione del servizio); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato può avvenire esclusivamente previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

Art. 14 – Piano di autocontrollo HACCP e Piano di sicurezza

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

Art. 15 – Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune.

Art. 16– Organico Addetti

L'impresa deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alla operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:30. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune.

Art. 17 – Formazione e addestramento – vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

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

L'impresa è tenuta a realizzare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

L'impresa potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito.

L'impresa garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

Art. 18 – Impegni dell'impresa in merito alla promozione della cultura alimentare.

Tra le offerte migliorative del servizio possono rientrare tutte le attività che l'impresa appaltatrice attua impegnandosi nella promozione della cultura alimentare in concerto con gli enti territoriali (la Asl competente per territorio e l'Agenzia regionale LAORE, il Comune etc).

Tali attività possono consistere, a titolo esplicativo:

- nella divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- in attività, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
- nella organizzazione di attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agrobiodiversità locali.

Le suddette attività verranno esplicitate circa le modalità e i tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

Art. 19 – Trattamento dei residui

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 09 "Modalità di preparazione dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati ai sensi dell'art. 20, devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dall'impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa.

L'impresa in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

Art. 20 – Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale

Il Comune, previo parere circa le modalità da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. Tali attività possono svolgersi in osservanza delle Leggi vigenti in materia.

Art. 21 – Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

Art. 22 – Comitati mensa

Su proposta ed indicazione degli Organi Scolastici, la Giunta Comunale individua, quale componente del "Comitato Mensa", un rappresentante del comune (dirigente responsabile servizio mensa o suo delegato).

Potranno altresì far parte del Comitato gli insegnanti, i genitori, esperti della A.S.L. e del gestore del servizio. I membri del Comitato svolgono funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

Art. 23– Verifica corresponsione buoni mensa

L'aggiudicatario ha l'obbligo di verificare giornalmente il pagamento della retta di contribuzione degli utenti, mediante il ritiro dei buoni pasto debitamente compilati a cura di ciascun utente, che dovranno essere allegati alle fatture emesse mensilmente a fronte della prestazione del servizio. L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a segnalare immediatamente i casi di mancata consegna al Comune, che provvederà a porre in essere gli atti necessari per la riscossione delle somme dovute.

Art. 24 – Funzioni di vigilanza e controllo

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali mensa della Scuola (refettorio, locali accessori, mezzo utilizzato) nonché del Centro Cottura, i controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.

Art. 25 - Penali

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 500,00 al di
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 250,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00;
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00;
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00;
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00;
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00;
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00;
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 250,00;
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00;
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00;
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00;
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00;

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario e gli eventuali maggiori danni.

Art. 26 – Contratto

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nella forma prevista dalla normativa vigente.

E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara. L'offerta vincola, invece, immediatamente l'impresa aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

Art. 27 - Divieto di cessione del contratto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, pena l'immediata risoluzione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

E', altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio medesimo.

Art. 28 - Cause di risoluzione del contratto

Il contratto potrà essere risolto per le cause di cui all'art. 1453 del Codice Civile.

Il contratto deve intendersi altresì risolto per:

- constatazione della falsità delle dichiarazioni rese in sede di gara;
- apertura di una procedura fallimentare o assimilata a carico dell'impresa appaltatrice, messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività dell'impresa appaltatrice;
- sopravvenuta condanna per reati relativi alla condotta professionale di prestatore di servizi, correlata all'espletamento del servizio di ristorazione scolastica;
- interruzione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- inosservanza delle norme di legge e/o mancata applicazione dei contratti collettivi al personale dipendente e ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze ad esso spettanti;
- inosservanza grave e reiterata delle norme igienico-sanitarie nella gestione del servizio;
- gravi violazioni nell'utilizzo di derrate alimentari non conformi alle norme di legge e di contratto, relativamente alle condizioni igieniche e/o alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare, la cui causa sia con certezza imputabile all'impresa appaltatrice;
- grave inosservanza delle disposizioni relative alla consistenza quali-quantitativa dell'organico;
- gravi danni prodotti a locali, impianti e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- contestazione di 2 violazioni gravi cioè quelle che sono sanzionate con la penale massima (art. 25);
- pluralità di violazioni e/o reiterazione di altre infrazioni.

In tutte le ipotesi sopra indicate, il contratto si risolverà di diritto, con effetto immediato, a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale. In tal caso l'appaltatore incorrerà nella perdita della cauzione, che resterà incamerata dal Comune, fatto salvo il risarcimento del danno ulteriore.

Art. 30 - Risoluzione del contratto per inadempimento

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

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

ALTRE INFORMAZIONI

Art. 31 - Spese e imposte

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le sue variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 32 - Nota informativa ai sensi della legge sulla privacy

Si informa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs n.196/2003, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto.

Art . 34 - Ulteriori disposizioni

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

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici:

Tabelle dietetiche,

Prospetto grammature degli alimenti utilizzati nel menù

Elenco e descrizione della materie prime.

Barumini, 23 novembre 2017

Responsabile del Servizio Amministrativo

Dott.ssa Cinzia Corona