

COMUNE DI SAVIGNONE
Provincia di Genova



**PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI
PASTI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

PERIODO GENNAIO 2009- 30 GIUGNO 2011

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

Approvato con Determinazione del Responsabile del Servizio Scuole n. 65/09

ARTICOLO 1
OGGETTO, DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato speciale ha per oggetto l'affidamento per il periodo 7 gennaio 2009- 30 giugno 2011 della fornitura (preparazione e trasporto) dei pasti per gli alunni delle scuole sottospecificate:

- 1) Scuola dell'infanzia di San Bartolomeo (dal lunedì al venerdì per circa n. 345 pasti settimanali .
- 2) Scuola primaria di Savignone (il martedì e giovedì per circa 78 pasti settimanali)
- 3) Scuola primaria di Isorelle (il lunedì e mercoledì per circa 110 pasti settimanali)

Saranno ammessi a fruire anche il personale che per ragioni di servizio dovrà permanere nel plesso.

L'importo complessivo del contratto è quantificabile nell'importo forfetariamente quantificato in € 161.179,20=**oltre IVA** (4%) per l'intera durata del contratto.

L'importo da sottoporre a ribasso mediante gara ad evidenza pubblica è il costo unitario relativo alla fornitura di un singolo pasto (€ **4,80= al netto della IVA**). **Il corrispettivo sarà determinato, di volta in volta, in base ai pasti effettivamente forniti.**

A puro titolo orientativo è prevedibile una fornitura massima di n. 33.579 pasti per l'intera durata dell'appalto.

Le spese per la sicurezza, imputabili ad interferenze ai sensi del D.Lgs n.81 del 9/04/08 sono pari ad € 0 e non sono soggette a ribasso.

E' stato redatto DUVRI ai sensi del d.lgs n. 81/08, quale documento dinamico e parte integrante e sostanziale del capitolato (allegato B).

Il servizio non è subappaltabile

Il numero dei pasti sopra indicati, come pure i giorni settimanali di refezione e la frequenza media giornaliera, si intendono espressi a puro titolo previsionale e, conseguentemente, non formano oggetto di impegno alcuno per la Civica Amministrazione, riservandosi il Comune la facoltà di aumentare o diminuire la somministrazione dei pasti in relazione al variare del numero dei consumatori, o dell'estensione del servizio ad altre sedi, alle medesime condizioni e costi, anche per limitati periodi di tempo, nonché di farlo cessare in altri, previo congruo preavviso da concordare tra le parti per l'organizzazione dei tempi e delle modalità di avvio.

Occorre ribadire che nessun indennizzo potrà pretendere l'appaltatore nell'eventualità di dovere fornire quantitativi di pasti inferiori al prefissato numero anche in percentuali rilevanti e di contro un eventuale consumo superiore alle previsioni sarà assicurato all'utenza fruitrice assumendo, all'uopo, una successiva imputazione per il correlativo importo.

Il servizio decorre dal 07/01/2009 e terminerà il 30/06/2011 e sarà limitato al solo periodo scolastico.

ARTICOLO 2
PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà affidato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 55, comma 5, D.Lgs. 163/2006, con aggiudicazione secondo il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. 163/2006, e con le modalità previste dal relativo disciplinare di gara.

ARTICOLO 3 CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

I servizi oggetto dell'appalto comprendono :

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti ;
- l'immagazzinaggio delle derrate predette;
- la preparazione ed il confezionamento dei pasti presso il centro di cottura della ditta;
- il trasporto dei pasti nelle sedi scolastiche e loro consegna (al personale incaricato) presso i locali adibiti a refezione;
- la fornitura di articoli complementari quali olio, sale ed aceto, piatti, bicchieri tovaglioli e tovagliette monouso;
- la fornitura di posate monouso (solo per le scuole primarie);
- la fornitura di posate in acciaio (solo per la scuola dell'infanzia di San Bartolomeo).

ARTICOLO 4 REQUISITI DI QUALITA' E MEZZI DI TRASPORTO

Tutte le derrate alimentari destinate al servizio di refezione scolastica del Comune di Savignone, devono essere tenute distinte da quelle destinate ad altri e contraddistinte da apposite indicazioni al fine di consentire in ogni momento la loro identificazione.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire in locali idonei ai requisiti di cui al ex D.Lvo 155\97, tali da garantire il numero dei pasti giornalieri e quant'altro previsto dal presente capitolato d'oneri.

Tutti i trasporti previsti nel presente appalto devono essere eseguiti nella piena osservanza di tutte le norme igienico –sanitarie e del rispetto di quanto previsto dal ex D.Lvo 155\97. I pasti saranno trasportati dall'Impresa Aggiudicataria con mezzo e personale proprio. I mezzi di trasporto devono essere idonei al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. n°327/80, articolo 43.

In sede di formulazione di offerta la ditta deve dichiarare, di avere, in caso di aggiudicazione , la proprietà e/o piena disponibilità aziendale (giuridicamente dimostrabile), per tutto il periodo dell'appalto, del centro di produzione pasti che intende utilizzare per l'effettuazione del servizio oggetto della gara, ubicato all'interno dei confini dell'ex Comunità Montana Alta Valle Scrivia, o comunque ad una distanza non superiore a km 30 dalla sede della scuola dell'infanzia di San Bartolomeo , ubicata in Via N. Gallino, misurando la distanza seguendo la strada più breve secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale ACI (l'indicazione del requisito è dettato dal fatto che nel periodo invernale l'accesso alla valle non sempre è garantito)".

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R.327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato Decreto.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro - norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

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

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

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

La Ditta affidataria, inoltre, è tenuta ad attenersi nello svolgimento dei servizi alle prescrizioni contenute nell'allegato DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi interferenziali) di cui all'art. 26 del D.lgs 9 aprile 2008, n. 81 al riguardo si specifica che lo stesso potrà essere aggiornato ed integrato anche su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro gg. 10 dall'aggiudicazione, previa valutazione dell'Amministrazione Comunale, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico, od organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio.

ARTICOLO 5 DERRATE ALIMENTARI, MENU' E DIETE

Le preparazioni alimentari fornite dovranno essere composte da un primo piatto, un secondo piatto , contorno, pane, frutta e relativi condimenti e corrisponderanno nella qualità a menù da concordarsi e nella quantità a quanto previsto nella sottoindicata tabella:

CIBI	QUANTITA' SCUOLE DELL'INFANZIA	QUANTITA' SCUOLE PRIMARIE
Carni rosse/bianche	50 gr.	70 gr.
Pesce	65 gr.	85 gr.
Formaggio da pasto	40 gr.	60 gr.
Salumi	30 gr.	40 gr.
Uova	2 (settimanalmente)	2 (settimanalmente)
Verdura (contorno)	60 gr.	80 gr.
Frutta	120 gr.	120 gr.
Pane	40 gr.	50 gr.
Pasta	50 gr.	70 gr.
Pasta (per minestre)	20 gr.	30 gr.
Riso	50 gr.	70 gr.
Riso (per minestrone)	20 gr.	30 gr.
Pizza	120 gr.	150 gr.

Per ciascuna preparazione la ditta aggiudicataria dovrà redigere una tabella contenente gli ingredienti .

Le caratteristiche merceologiche dei prodotti utilizzati per la fornitura dei pasti e le modalità di preparazione e cottura sono evidenziati nell'allegato A del presente capitolato.

Sulla base delle richieste provenienti dall'Amministrazione e/o dalle scuole e in accordo con la dietista della locale Azienda Sanitaria, la Ditta è tenuta a fornire diete particolari che possono prevedere alimenti, modalità di preparazione, cottura e grammature diverse dal menù predisposto dalla locale Azienda Sanitaria. La Ditta è tenuta inoltre a fornire alimenti alternativi per i bambini che per motivi religiosi non mangiano alcuni alimenti. Potrà essere prevista, qualora necessario, la consulenza dei competenti Uffici della locale Azienda Sanitaria.

Con riguardo al precedente comma, la Ditta si impegna a garantire il rispetto di quanto prescritto in materia di tutela dei dati sensibili .

Nel corso del periodo di vigenza contrattuale il Comune, in collaborazione con i competenti uffici della locale Azienda Sanitaria, potrà apportare ai menù e alle diete speciali tutte le modifiche che si rendessero necessarie al fine del miglioramento della qualità del servizio.

I pasti da somministrare dovranno essere cotti il giorno stesso del consumo.

I pasti dovranno essere recapitati in contenitori termici multiporzioni, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65° per i cibi trasportati caldi o non superiore a + 10° per i cibi trasportati freddi.

Il pasto giornaliero è così composto:

1° piatto (con alternativa di piatto in bianco)

2° piatto (con alternativa di piatto per particolari regimi dietetici)

contorno

pane

acqua minerale oligominerale naturale capacità lt.0,5; essa si intende compresa nel prezzo di aggiudicazione;

frutta o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt.

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

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, della fornitura di acqua potabile, della fornitura di gas.
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

Il Comune si riserva di richiedere un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i centri di Ristorazione, così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione.

Il Comune può richiedere all'I.A. in caso di necessità, la fornitura di cestini da viaggio così composti:

- un panino con formaggio o prosciutto cotto;
- un succo di frutta;
- una bevanda al tè;
- un pacchetto di biscotti monoporzione;
- un pacchetto di crackers;
- acqua minerale 500 ml
- un frutto

ARTICOLO 7 PRENOTAZIONE E PIANO DI CONSEGNA DEI PASTI

Le ordinazioni relative al numero dei pasti da confezionarsi, sulla base del menù mensilmente concordato con il Comune, verranno richieste telefonicamente dalla ditta appaltatrice alle scuole fruente il servizio entro le ore 9.30 del giorno di somministrazione.

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 30' e i 10' prima dell'orario stabilito. Gli orari per la consegna dei pasti verranno concordati secondo le esigenze delle istituzioni scolastiche, si indicano di seguito gli orari che, dovranno essere rispettati:

- 1) Scuola dell'infanzia di San Bartolomeo: consumazione del pasto alle ore 12.00 dal lunedì al venerdì (consegna tra le ore 11.30 e le ore 11.50 circa 69 pasti giornalieri)
- 2) Scuola primaria di Savignone: consumazione del pasto alle ore 13.00 il martedì e giovedì (consegna tra le ore 12.30 e le ore 12.50 circa 39 pasti giornalieri)
- 3) Scuola primaria di Isorelle : consumazione del pasto alle ore 13.20 il lunedì e mercoledì (consegna tra le ore 12.50 e le ore 13.10 circa 55 pasti giornalieri)

Fra il termine della preparazione dei pasti inteso come termine della cottura e la loro consegna nei refettori dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a sessanta minuti.

Tale limite, pertanto, deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile.

L'inadempienza alle clausole previste dal presente articolo, inerenti il rispetto del piano di consegna ed i tempi di permanenza dei cibi all'interno dei contenitori, costituirà motivo di risoluzione del contratto.

Il personale addetto al ritiro del pasto firmerà per ricevuta, restituendone copia all'aggiudicatario e inoltrando l'originale al competente Servizio comunale, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

ARTICOLO 11 PERSONALE ASSUNTO DALL'APPALTATORE

La ditta aggiudicataria dovrà avvalersi di un cuoco qualificato in possesso di diploma di scuola alberghiera riconosciuta, di personale qualificato, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le leggi sanitarie.

Nell'esecuzione del servizio della ditta appaltatrice è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per la categoria e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e la località di cui il servizio viene espletato.

Inoltre l'appaltatore stesso si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni sul lavoro e le assicurazioni sociali (invalidità, disoccupazione, tubercolosi, malattie, vecchiaia previdenza, ecc..) nonché al pagamento dei contributi messi a carico dei datori di lavoro, come gli assegni familiari, le indennità ai chiamati alle armi ed i contributi per fini mutualistici in conformità delle clausole contenute nei patti nazionali e provinciali. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato suddetto l'inadempienza accertata e sospenderà il pagamento delle prestazioni sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti

Per la sospensione del pagamento di cui sopra l'impresa non può opporre eccezioni al Comune, né a titolo a risarcimento di danni.

L'appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

L'impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra e, presentare il DURC nei modi di legge.

L'appaltatore ed il suo personale sono tenuti ad osservare tutte le prescrizioni e norme igieniche vigenti e a comportarsi con correttezza nei rapporti con il personale scolastico che collabora al servizio.

Il coordinamento del servizio dovrà essere affidato ad un responsabile le cui generalità dovranno essere preventivamente comunicate al Comune dalla Ditta.

Il responsabile sarà diretto interlocutore con il Servizio Scuole del Comune, per tutto quanto concerne la gestione delle forniture.

ARTICOLO 12 SCIOPERI

In caso di sciopero del personale qualora la comunicazione al Comune sia fatta posteriormente alle ore 9.00 del giorno precedente lo sciopero , verrà applicata alla ditta aggiudicataria una penalità pari al 50% del costo dei pasti non forniti (calcolati sul numero di presenze dell'ultimo giorno di mensa precedente lo sciopero), fatta salva la facoltà di acquisto , da parte della Civica Amministrazione, a totale carico della ditta aggiudicataria , di alimenti alternativi al pasto non fornito.

ARTICOLO 13 CONTROLLI IGIENICO – SANITARI E SISTEMA HACCP

Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie si fa espresso riferimento al D.Lgs. n. 155/97 (attuazione direttiva 93/43/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari nonché a quanto previsto dal Regolamento locale d'igiene tipo della Regione Liguria.

Per quanto non previsto espressamente nel presente Capitolato, si rimanda a tutta la normativa in vigore, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dalla stessa , senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettante per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La vigilanza e i controlli saranno eseguiti mediante i servizi preposti dalla competente ASL che eseguirà le necessarie verifiche su strutture , attrezzature, alimenti e personale, comprensive anche del livello di conoscenza teorico – pratica.

Il Comune potrà disporre , in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio , l'ispezione alle attrezzature , ai locali, ai magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, nonché sul controllo, sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti.

Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, la ditta appaltatrice fornirà al personale degli uffici comunali incaricato della vigilanza, tutta la documentazione necessaria , consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali e al magazzino nonché fornendo tutti gli elementi eventualmente necessari e la relativa documentazione .

Allo stesso scopo la ditta appaltatrice provvederà a conservare, alla temperatura di + 4° C per 48 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi. Tali contenitori dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati , nei casi in cui si verificano casi di intossicazione, per effettuare le eventuali analisi di laboratorio.

Ai sensi dell'art. 3 del D.L.vo n. 155/97, presso le cucine di proprietà della ditta, ove vengono confezionati i pasti da erogare nei servizi di mensa scolastica, devono essere applicate tutte le procedure di sicurezza igienica prevista dal sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti di critici denominato HACCP.

Entro 30 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto l'Appaltatore è obbligato a fornire il manuale di corretta prassi igienica per la sede di produzione dei pasti , ai sensi dell'art. 4 del citato D.L.gvo. Per quanto previsto nel presente articolo l'Appaltatore si configura come responsabile dell'industria alimentare.

ARTICOLO 14 ESONERO DA RESPONSABILITÀ PER IL COMUNE - ASSICURAZIONE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

L'appaltatore , inoltre, risponde direttamente e personalmente dei danni e delle conseguenze comunque pregiudizievoli che, nell'espletamento dell'attività da lui o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto , possano derivare agli stessi dipendenti , ai commensali, al Comune o a terzi in genere.

A tale scopo stipulerà , a proprie spese, subito dopo l'aggiudicazione, regolare polizza di assicurazione per danni a cose e/o persone nonché per la responsabilità civile della ditta appaltatrice verso terzi e ne fornirà copia al Comune.

L'appaltatore è tenuto, inoltre , a sollevare il Comune da qualunque pretesa nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi assumendo in proprio l'eventuale lite.

ARTICOLO 15 RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

Se entro 3 (tre) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la I .A. non ripristina la conformità del servizio e non fornisce motivate giustificazioni, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accettabili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Si procederà comunque all'applicazione delle penalità di cui al seguente articolo al verificarsi della terza inosservanza, contestate con le modalità di cui sopra.

ARTICOLO 16 PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

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

- € 500: mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.
- € 500: confezionamento non conforme alla vigente normativa.
- € 500: etichettatura non conforme alla vigente normativa.
- € 500: non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
- € 2500: totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.
- € 500: mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.
- € 250: mancata consegna di materiale a perdere.
- € 250: mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.
- € 500: mancato rispetto del menù previsto.
- € 500: rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- € 250: rinvenimento di parassiti.
- € 1000: rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
- € 500: inadeguatezza igiene delle attrezzature e utensili.
- € 500: inadeguatezza igiene degli automezzi.
- € 10.000: fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
- € 500: mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le applicazioni delle suddette penali, per n. 2 volte, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

ARTICOLO 17 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'Art.1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art.67, le seguenti ipotesi:

1. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
2. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
3. impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
4. gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
5. gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
6. mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26/05/1997, n°155;
7. casi di grave tossinfezione alimentare;
8. interruzione non motivata del servizio;
9. violazione delle disposizioni che regolamentano il subappalto;
10. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

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

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

ARTICOLO 18 CORRISPETTIVI – LIQUIDAZIONE FATTURE E PAGAMENTI

Alla ditta aggiudicataria spetta, a compenso degli oneri che la stessa andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione .

Nel prezzo forfettario si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. tutti i servizi comprese, le derrate, la fornitura quotidiana di posate in acciaio, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

La liquidazione dell'importo delle prestazioni è disposta entro 60 giorni dal ricevimento della fattura sulla base dei pasti effettivamente serviti , suddivisi per plesso, dopo aver accertato la regolarità dei documenti comprovanti l'importo da liquidare .

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi , le provviste, le prestazioni, le spese accessorie necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, nonché qualsiasi onere espresso e non espresso nel presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Dall'ammontare del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per l'esecuzione d'ufficio, quelle per le pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

ARTICOLO 19 SPESE INERENTI L'APPALTO

Tutte le spese, tasse, imposte inerenti e conseguenti all'appalto ed alla stipulazione del relativo contratto anche se non richiamate espressamente nel presente capitolato sono a carico dell'appaltatore ad eccezione dell' IVA che è a carico del Comune.

ARTICOLO 20
OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore o che potessero essere eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi in oggetto dell'appalto.

ARTICOLO 21
CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero sorgere tra la ditta appaltatrice ed il Comune circa l'interpretazione della corretta esecuzione delle norme contrattuali saranno deferite a giudizio di un collegio arbitrale composto da tre membri di cui uno scelto dal Comune, uno dalla ditta appaltatrice ed il terzo che sarà Presidente del collegio stesso, scelto di comune accordo o, in difetto, designato dal Presidente del Tribunale di Genova.

Il collegio arbitrale giudicherà come amichevole compositore e senza le forme di procedura per gli atti di istruzione.

Le spese di giudizio saranno a carico della parte soccombente.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità.

La Ditta s'impegna a fornire prima della stipula del contratto la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari, dal Decreto Legislativo n.155 del 26.05.1997.

Tutti i prodotti utilizzati dalla Ditta dovranno inoltre riportare sull'etichetta tutte le informazioni previste dalle norme vigenti (Decreto Legislativo n.157/2004).

E fatto assoluto divieto di provvedere a preparazioni o cotture, anche parziali, dei cibi nei giorni antecedenti a quello del consumo.

Le forniture di ogni tipologia di pasto, previste dal presente Contratto, devono rispettare la "stagionalità" prevista dai menù e, relativamente alla frutta e verdura, esse devono conformarsi ad un criterio di ampia variabilità e gradibilità dei prodotti.

Dovranno essere utilizzati i seguenti alimenti:

LATTICINI

formaggi stagionati quali: parmigiano reggiano e grana padano entrambi con almeno 12 mesi di stagionatura (interi, a pezzi e grattugiati);

formaggi a pasta molle prodotti da puro latte vaccino senza additivi aggiunti quali: stracchino, robiola, crescenza, taleggio, caciotta fresca e simili, formaggi freschi monodose con fermenti vivi esenti da additivi;

formaggi a pasta filata ricavati da latte vaccino intero nella forma di "bocconcino" (mozzarella); filoni da utilizzare esclusivamente come ingrediente della pizza (unici ingredienti: latte, caglio, sale);

formaggi a pasta dura tipo: asiago, montasio, latteria, quartirolo lombardo e simili;

ricotta di siero di latte vaccino senza aggiunta di latte intero e panna;

PANE/PASTA/RISO/GNOCCHI/SFARINATI

pane comune di tipo "O";

pane integrale biologico;

orzo perlato extrafino;

pasta alimentare di semola di grano duro resistente alla cottura (cuocendo 50 grammi di pasta in 1/2 litro di acqua salata per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento ,farinoso);

gnocchi di patate freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protetta o surgelati, senza aggiunta di additivi e preparati solo con: patate, farina di grano, uova, acqua, sale, aromi naturali eventualmente spalmati con olio vegetale;

riso parboiled;

riso integrale;

pasta all'uovo ripiena (sottovuoto, in atmosfera modificata o surgelata) esente da qualsiasi conservante o additivo e priva di qualsiasi "esaltante". Il ripieno deve essere composto da: ricotta e spinaci (o altre verdure);

farina per polenta istantanea;

per la pizza: pasta lievitata di pane preparata con farina tipo "O", acqua, olio extravergine di oliva, sale e lievito di birra.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Tutti i prodotti ortofrutticoli freschi dovranno possedere le caratteristiche commerciali di categoria "prima" ed "extra", rispondere alle Norme di Qualità per i prodotti ortofrutticoli commercializzati all'interno dell'Unione Europea di cui ai relativi regolamenti là dove siano previsti e, in mancanza di questi, secondo le norme di qualità edite dall'ICE. (Istituto per il Commercio Estero). Sugli imballaggi dovranno essere apposte le indicazioni relative a: imballatore o speditore, natura del prodotto, origine del prodotto e caratteristiche commerciali (categoria e calibro).

I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale ed inoltre essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberi. La frutta e la verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura.

verdure fresche, di stagione;

verdure surgelate (da utilizzare come contorno o come ingrediente) limitate ai seguenti tipi: spinaci, fagiolini, bietina, carciofi, asparagi, preparati per minestroni di verdure.. L'Ente appaltante si riserva di escludere verdure surgelate che, pur soddisfacendo requisiti di legge, non rispondono a requisiti organolettici soddisfacenti Non è consentito l'uso di verdure in scatola;

per le minestre: legumi secchi quali ceci, fagioli, piselli, lenticchie, legumi misti nonché legumi surgelati quali piselli, fagioli, legumi misti per minestroni (il Comune si riserva di escludere legumi surgelati che, pur soddisfacendo i requisiti di legge, non rispondono a requisiti organolettici soddisfacenti);

frutta fresca, di stagione;

OLI E GRASSI

olio extra vergine di oliva da usare crudo, fornito in bottiglie di vetro;

olio di arachide per la cottura o per la frittura;

burro di pura panna centrifugata, confezionato in pani dal peso netto di gr. 250 o a richiesta da 500 gr., avvolti in idonea carta alimentare.

E' tassativamente vietato l'utilizzo di margarina e/o grassi diversi da quelli sopra descritti.

CARNE FRESCA

Tutte le carni dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti, abilitati CEE oppure ad essi equiparati. Deve essere possibile risalire all'allevamento di origine degli animali da cui derivano le carni.

- ❑ carni bovine fresche, refrigerate. Devono provenire da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, classificati per la conformazione con la lettera "U" oppure "R" e con "stato di ingrassamento 2", secondo le griglie CEE. I tagli consigliati sono: roastbeef, scamone, garretto, noce, fesa, sottofesa, petto, punta di petto, spalla, muscolo del quarto posteriore per il macinato;
- ❑ carni suine fresche, refrigerate, eventualmente disossate e confezionate sottovuoto, comunque prive di grasso di copertura. I tagli consigliati sono: filetto, carré, braciola, lonza, polpa di coscia;
- ❑ carni avicole fresche, refrigerate di categoria A: polli eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa e anca di tacchino. Le carni devono essere prive di odori e sapori anomali, la pelle deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

CARNE CONSERVATA

prosciutto crudo S. Daniele affettato o, su richiesta, intero o in tranci, disossato, confezionato sottovuoto con stagionatura non inferiore ai 12 mesi. Alla sezione dovrà presentare rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, privo di odori sgradevoli o anomali;

prosciutto cotto Praga affettato o, su richiesta, intero senza polifosfati: coscia pressata, confezionata

sottovuoto, senza aggiunta di polifosfati, dovrà avere pezzatura media di 6- 8 kg., presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti; prosciutto cotto Praga con le stesse caratteristiche del precedente ma anche senza aggiunta di proteine o altri derivati del latte; bresaola della Valtellina affettata o, su richiesta, intera prodotta con muscoli di bovino adulto o equino, stagionatura minima 45 giorni.

PRODOTTI ITTICI

Qualora sia di facile reperimento si utilizzeranno prodotti freschi e, in alternativa, prodotti surgelati. I prodotti surgelati dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essicamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Indicativamente si propongono:

filetti surgelati, perfettamente deliscati, in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati di: nasello, merluzzo, platessa/limanda, sogliola, cernia, trota, salmone, dentice; tranci surgelati, in confezioni originali di: pesce spada, tonno, cernia, salmone; bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco dal prodotto; tonno in scatola all'olio d'oliva o al naturale da utilizzare come ingrediente;

UOVA

Uova fresche di categoria A - extra, categoria di peso "M" (da 53 a 63 grammi) di produzione comunitaria, in confezioni originali.

VARIE: dovranno essere garantiti tutti gli alimenti da utilizzare per le diete speciali non altrove descritti.

MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà utilizzare i generi alimentari con le caratteristiche sopra indicate ed osservare le seguenti modalità di preparazione e cottura:

PASTA/RISO asciutti: cuocere in acqua abbondante al dente (non eccedendo nell'aggiunta di sale, in particolare quando come secondo è previsto affettato o quando il condimento è particolarmente salato. Per "tirare" il risotto utilizzare brodo vegetale. E' vietato l'uso di preparati per brodo.

MINESTRE/BRODI: è vietata la sovracottura; in generale i bambini preferiscono i passati alle minestre, sarà cura della Ditta adottare la preparazione maggiormente gradita. E' vietato l'uso di preparati per brodi.

GNOCCHI: di patate e di semolino di preparazione casalinga.

CARNE: privilegiare la cottura al forno, al vapore, a pressione e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione e la conseguente formazione di sostanze mutagene. Utilizzare la soffrittura (con olio extra-vergine d'oliva) solo per la preparazione della carne arrosto e delle scaloppine.

PESCE: per far sì che i bambini mangino il pesce, alimento scarsamente apprezzato, sarà opportuno utilizzare metodi di cottura a loro graditi. La Ditta utilizzerà le varietà di pesce ed i metodi di cottura che più piacciono ai bambini e, dato che la frittura risulta essere il metodo largamente più apprezzato, impanarlo (uova sbattute e pane grattugiato) e cuocerlo nelle teglie appena unte in forno molto caldo coprendolo con la carta alluminio fino a 2/3 della cottura poi scoprirlo fino alla doratura.

VERDURE/CONTORNI: cuocere le verdure a vapore se possibile o a pressione o in poca acqua salata per salvaguardare il più possibile il patrimonio vitaminico-minerale; quando possibile, utilizzare l'acqua di cottura delle verdure (aggiungere a passati o minestrone o utilizzare per la cottura del risotto). Dare sempre verdure di stagione alternandole nell'arco della settimana e dare

almeno due contorni pur aumentare la probabilità che il bambino mangi la verdura, alimento purtroppo non sempre gradito. Le patate devono essere cotte preferibilmente a vapore o a pressione, intere e con la buccia.

FRUTTA: utilizzare sempre la frutta fresca di stagione alternando i tipi il più possibile.

CONDIMENTI: utilizzare l'olio extra-vergine di oliva a crudo sugli alimenti già cotti. Utilizzare il burro, quando espressamente previsto in menù, solo a crudo.

VARIE: usare con moderazione il sale da cucina ed utilizzare erbe aromatiche fresche e/o secche: salvia, rosmarino, prezzemolo, basilico, le erbe vanno aggiunte a fine cottura se fresche, all'inizio se secche.

CONDIMENTI PER IL PRIMO: la salsa di pomodoro, il ragù, la base per il risotto, andranno preparati "a freddo" senza soffriggere, l'olio extra-vergine di oliva sarà aggiunto a fine cottura.

**DOCUMENTO UNICO
DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI**

Decreto legislativo 9 aprile 2008, n.81

Art. 26 - Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

**ATTIVITÀ PER CUI VIENE REDATTO IL DUVRI : SERVIZIO REFEZIONE
SCOLATICA**

DITTA INTERESSATA : Da definirsi

PERIODO DI ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI: 07/01/2010 – 30/06/2011

Il presente documento deve essere allegato al Contratto d'appalto relativo al servizio in oggetto e ne costituisce pertanto parte integrante e non enucleabile;

Viene redatto ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs.81/08 quale strumento di relazione tra il Comune di Savignone, la Ditta aggiudicataria ed il personale educativo ed ausiliario della scuola, al fine di trasferire informazioni, definire modalità comportamentali e promuovere la cooperazione ed il coordinamento fra gli stessi;

Il servizio viene considerato nella sola parte della consegna delle derrate alimentari al personale ausiliario della scuola, in quanto la preparazione dei pasti avverrà al centro di cottura dell'Impresa Appaltatrice;

La valutazione di rischi da interferenza tiene conto che il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (Istituti scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (comune) ovvero il responsabile del plesso scolastico, la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice che saranno adibiti alla consegna giornaliera dei pasti, e alla presenza di alunni e personale scolastico;

Viene redatto nella fase di predisposizione del capitolato di appalto quale documento dinamico e quindi modificabile ed integrabile a seguito di specifiche segnalazioni della Ditta appaltatrice o dai Dirigenti delle Istituzioni scolastiche, fermo restando che il servizio sarà svolto secondo le modalità e nella ferma osservanza di quanto stabilito dal Capitolato Speciale d'Appalto.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' :

Il servizio di Refezione, affidato in appalto con la tipologia dei “pasti pronti veicolati” comporta la consegna giornaliera dei pasti pronti presso i seguenti plessi scolastici :

Scuola dell'infanzia di San Bartolomeo (dal lunedì al venerdì)

Refettorio della Scuola primaria di Savignone (il martedì e giovedì)

Scuola primaria di Isorelle (il lunedì e mercoledì)

L'attività in appalto avrà inizio presumibilmente il 7 gennaio 2010 e si protrarrà fino al 30 giugno 2011 (limitatamente al periodo scolastico).

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di **refezione** oggetto di appalto sono situati all'interno delle varie scuole dell'infanzia. Il refettorio della scuola primaria di

Savignone è ubicato in locali non appartenenti all'edificio scolastico

Al momento della consegna dei pasti non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale dell'ufficio istruzione che controlla il servizio) mentre sono presenti gli alunni e il personale scolastico (insegnanti, personale ausiliario dipendente sia dallo Stato che da cooperativa incaricata dallo Stato).

INTERFERENZE:

Le interferenze presenti riguardano la Ditta appaltatrice e il soprarichiamato personale scolastico che concorrono con diverse attività allo svolgimento del servizio in riferimento agli utenti fruitori dello stesso;

PREVENZIONE E PROTEZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI **Misure di prevenzione per la tutela dell'utente e degli operatori**

Le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono a rischi specifici, i rischi potenziali sono riconducibili solo alla consegna delle derrate alimentari.

Dopo l'aggiudicazione dell'appalto e prima dell'inizio effettivo del **servizio**, si prevede di effettuare un sopralluogo presso tutte i locali presso i quali sarà attivato il servizio in argomento e successivamente, una riunione di coordinamento;

In detta riunione verranno stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per l'eliminazione dei rischi interferenziali:

- Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso i refettori il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
- L'accesso ed il transito dei Dipendenti della Ditta sarà comunque accompagnato da un referente della scuola stessa che impedirà interferenze con attività concomitanti alla consegna dei pasti;
- Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione dei colli contenenti le derrate, dovranno essere concordate con il referente di sede: le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento momentaneo del materiale movimentato;
- E' fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio di consegna dei pasti se non specificatamente autorizzati dalle autorità scolastiche con apposito permesso;
- E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto;
- E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei vari plessi scolastici,
- L'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti presso le aree scolastiche deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita degli alunni da scuola e comunque previa verifica dell'assenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi;
- Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura, dei cancelli d'accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto atto a verificare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o la introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica;

- La velocità di accesso e percorrenza presso e in prossimità delle aree scolastiche dovrà essere limitata ai 10 km/h e il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

**NON SI PREVEDONO ONERI ECONOMICI PER I COSTI DELLA SICUREZZA
PER I RISCHI DA INTERFERENZE**

**IL RESPONSABILE DI SERVIZIO
(Barbara Porcile)**

-