

COMUNE DI COSTIGLIOLE D'ASTI

VIA ROMA N. 5
tel. 0141/962211 – fax 0141/966037
sito INTERNET : www.costigliole.it
e-mail: affarigenerali@costigliole.it

CAPITOLATO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA Anni Scolastici 2010-2011 e 2011-2012

Indice:

- ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2 - AGGIUDICAZIONE
- ART. 3 - OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA
- ART. 4 - PERSONALE
- ART. 5 - PULIZIA ED IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
- ART. 6 - QUALITA' DELLE MATERIE PRIME E DEL SERVIZIO MENSA
- ART. 7 - ORGANIZZAZIONE PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
- ART. 8 - CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI E DEI MATERIALI
- ART. 9 - UTILIZZO DEI LOCALI ED ATTREZZATURE
- ART. 10 - DURATA DELLA CONCESSIONE
- ART. 11 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 12 - VALORE DELLA CONCESSIONE
- ART. 13 - INTEGRAZIONE E AGGIORNAMENTO COSTO
- ART. 14 - OSSERVANZA DELLE CLAUSOLE CONTRATTUALI E PENALITA'
- ART. 15 - DANNI
- ART. 16 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO : LICENZE ED AUTORIZZAZIONI
- ART. 17 - CAUZIONE
- ART. 18 - DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO
- ART. 19 - SERVIZIO
- ART. 20 - ASSICURAZIONI
- ART. 21 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE
- ART. 22 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO AI TAVOLI
- ART. 23 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 24 - DOCUMENTI CHE FANNO PARTE DEL CONTRATTO
- ART. 25 - RICHIAMO ALLA NORMATIVA
- ART. 26 - SUBAPPALTO
- ART. 27 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DELL'IMPIEGO DI CONDIZIONI DI LAVORO.
- ART. 28 - SPESE DI CONTRATTO, REGISTRO ED ACCESSORIE
- ART. 29 - CONTROVERSIE.
- ART. 30 - TUTELA DEI DATI PERSONALI
- ART. 31 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

ALLEGATI:

- Grammatore ASL AT

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina la concessione del servizio di mensa scolastica comprendente **la preparazione e distribuzione dei pasti** nonché la gestione amministrativa del servizio presso:

- la scuola materna "Peter Pan" sita in piazza Medici del Vascello n. 1;
- la scuola materna "Anna e Piero Cora" sita in via Alba n. 52;
- la scuola elementare statale sita in piazza Medici n. 1;
- la scuola elementare statale sita in via Alba n. 47.

Nello specifico:

- a) - la preparazione, presso l'unico centro cottura comunale posto all'interno del complesso scolastico sito in piazza Medici del Vascello n. 1, la somministrazione (scodellamento) dei pasti per gli utenti delle due scuole che hanno sede nel complesso scolastico sopra citato (scuola materna e scuola elementare del capoluogo);
- b) - la preparazione, confezione, trasporto e somministrazione (scodellamento), con mezzi propri, dei pasti per gli utenti della scuola statale dell'infanzia "Anna e Piero Cora" del Boglietto e della scuola elementare statale del Boglietto nonché in favore degli insegnanti, ausiliari aventi diritto al pasto oltre a quanti specificamente autorizzati dall'Amministrazione Comunale.
- c) - la prenotazione dei pasti e l'introito delle tariffe contributive applicate agli utenti mediante sistema informatizzato.

Il numero dei pasti è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Il numero dei pasti è suscettibile di variazioni giornaliere dipendenti dalle diverse articolazioni delle attività scolastiche nell'ambito della settimana.

ART. 2 - AGGIUDICAZIONE

La concessione del servizio è affidata previa gara aperta ai sensi dell'art. 30 del decreto Legislativo n. 163/2003 secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La commissione giudicatrice procede all'esame della documentazione allegata a corredo dell'offerta per la determinazione delle ditte ammesse alla gara.

Procede quindi all'apertura delle buste contenenti: la documentazione per la valutazione della qualità del servizio e l'offerta economica e predispone un verbale di aggiudicazione alla ditta che ha formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Rimette quindi gli atti all'Amministrazione comunale per l'adozione degli atti di competenza.

OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economicamente più vantaggiosa, verrà valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti così suddiviso:

a. Costo unitario pasto PUNTI 30

All'offerta, nel complesso, con il maggior ribasso percentuale, verranno attribuiti 30 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = \frac{(\text{ribasso percentuale offerto} \times 30)}{\text{Massimo ribasso offerto percentuale}}$$

b. Parametro qualità: punti 70

QUALITA' DEL SERVIZIO

1) Sistema di Approvvigionamento:

MAX 10 PUNTI

attribuiti nel modo seguente:

Dovrà essere presentata una relazione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati. In particolare, la ditta offerente dovrà evidenziare quali prodotti agricoli acquisterà presso aziende astigiane.

In particolare al fine di garantire la freschezza delle derrate alimentari, viene attribuito un punteggio massimo di 10 punti alle ditte che dimostrano la tracciabilità e l'origine delle materie prime secondo il seguente schema. La ditta dovrà indicare per ogni tipologia di prodotto un'area di provenienza tra le tre indicate:

PRODOTTI	Provenienza Italia	Provenienza Regione Piemonte	Provenienza Provincia di Asti
Prodotti vegetali (almeno il 70% della fornitura)	1	2	5
Prodotti animali (almeno il 70% della fornitura)	1	2	5

2) Proposte migliorative del servizio erogato

MAX PUNTI 15

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata circa le proposte migliorative del servizio erogato che verranno proposte (esempio: stoviglie non a perdere, introduzione di alimenti biologici nel settore agricolo, caseario e zootecnico).

La Commissione assegnerà 5 punti fino ad un massimo di 15 punti per ogni proposta migliorativa ritenuta accettabile

3) Piano di organizzazione del personale e programma di formazione e aggiornamento professionale

MAX PUNTI 20

Oggetto della valutazione sarà presentare descrizione dettagliata dell'organizzazione del personale intesa numero di addetti, monte ore settimanali, livello di professionalità, mansioni svolte presso il centro di cottura e del programma di interventi di formazione che l'Impresa intende attuare, per tutto il personale del centro di cottura e del personale addetto alla distribuzione dei pasti nei plessi scolastici (il progetto dovrà contenere l'indicazione dei contenuti dell'attività di formazione, dei relativi tempi e dovrà risultare suddiviso per le diverse tipologie di personale), il programma dei controlli igienico-sanitari sulle derrate e il programma degli incontri durante l'anno scolastico con i genitori degli studenti e/o con il personale docente volto alla verifica del gradimento del servizio.

La Commissione attribuirà 1 punto fino ad un massimo di 5 per ogni unità di personale assegnato.

La Commissione attribuirà 1 punto (fino ad un massimo di 5 punti) per ogni corso di cinque ore di formazione professionale programmate in ogni anno scolastico.

La Commissione attribuirà 1 punto fino ad una massimo di 5 punti) per ogni controllo igienico-sanitario programmato durante l'anno scolastico sulle derrate.

La Commissione attribuirà 1 punto fino ad una massimo di 5 punti) per ogni ora di incontro programmata durante l'anno scolastico con i genitori degli studenti e/o con il personale docente volto alla verifica del gradimento del servizio.

4) Integrazione e/o implementazione di attrezzature industriali da cucina

MAX PUNTI 6

Oggetto della valutazione sarà la messa a disposizione della cucina comunale di nuove attrezzature (Teglie in acciaio, robot da cucina, affettatrici...).

La Commissione attribuirà 1 punto fino ad un massimo di 6 punti.

5) Piano di gestione del servizio di trasporto dei pasti

MAX PUNTI 4

Oggetto della valutazione sarà presentare descrizione dettagliata dell'organizzazione del trasporto pasti nelle sedi periferiche.

La Commissione provvederà ad attribuire 1 punto (fino ad un massimo di 4) per ogni automezzo utilizzato quotidianamente.

6) Modalità di gestione delle emergenze

MAX PUNTI 5

Oggetto della valutazione sarà presentare una descrizione dettagliata della gestione delle emergenze.

La Commissione assegnerà i seguenti punteggi:

5 punti nel caso l'offerente disponga di un centro cottura alternativo ubicato nel raggio di 20 km da Costigliole d'Asti;

3 punti nel caso l'offerente disponga di un centro cottura alternativo ubicato nel raggio di 40 km da Costigliole d'Asti;

1 punto nel caso l'offerente disponga di un centro cottura alternativo ubicato nel raggio di 60 km da Costigliole d'Asti;

7) Progetto implementazione sistema informatico per la prenotazione dei pasti e per l'introito delle tariffe contributive applicate agli utenti.

PUNTI 10

Oggetto della valutazione sarà presentare descrizione dettagliata del progetto informatico per la prenotazione dei pasti e l'introito delle tariffe applicate agli utenti che l'azienda intende fornire. Particolare attenzione verrà prestata alla possibilità del pagamento dei pasti tramite versamento presso gli sportelli bancari presenti sul territorio comunale.

A parità di punteggio complessivo le ditte interessate saranno invitate a far pervenire, in busta chiusa, sigillata, offerta migliorativa nel termine perentorio di quindici giorni dalla richiesta inviata anche a mezzo fax con avviso di ricevuta.

ART. 3 - OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA

1. fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza della tabella dietetica e del menù settimanale allegati al presente capitolato di cui formano parte integrante ed essenziale;
2. manutenzione ordinaria, straordinaria ed eventuale riparazione delle apparecchiature e attrezzature, elettrodomestici e impianti e integro di eventuali e necessarie attrezzature per il centro cottura;
3. personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di

pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa, i magazzini viveri e di deposito;

4. Competono inoltre alla ditta aggiudicataria:

- Dotazione di un apparecchio di telefonia mobile in uso esclusivo del personale della mensa.
- Le spese per l'acquisto del materiale di pulizia.
- Le spese di acquisto e trasporto nei magazzini della cucina delle derrate alimentari, secondo le disposizioni sanitarie vigenti.
- La fornitura di acqua minerale naturale da tenersi in dispensa per le emergenze dovute a riparazioni sulla rete di distribuzione dell'acqua potabile.
- La distribuzione dei pasti con mezzi, attrezzature e personale idonei presso gli altri plessi scolastici del territorio comunale.
- La fornitura di tutte le attrezzature occorrenti a rendere funzionale il centro di cottura comprensivo di tutti gli utensili necessari per la conservazione delle derrate alimentari nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie.
- La preparazione dei tavoli non potrà essere effettuata nel pomeriggio precedente.

L'impresa dovrà organizzare il servizio in modo da assicurare comunque la fornitura dei pasti anche se il centro di cottura dovesse risultare inattivo temporaneamente per qualsiasi motivo.

Resta inteso che anche in caso di trasferimento temporaneo del centro cottura, dovrà essere osservata la tabella dietetica prevista, con divieto assoluto di far ricorso a pasti pronti o precotti, garantendo comunque la qualità e l'igiene degli stessi.

ART. 4 - PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria. Il coordinamento del servizio, deve essere affidato ad un responsabile dell'impresa aggiudicataria, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. E' a questa persona che spetta la responsabilità del servizio e i rapporti con l'Amministrazione Comunale ed il suo nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato all'Amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione di chi risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione.

In tal senso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre 3 (tre) giorni dalla segnalazione.

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad assumere tutto il personale in precedenza impiegato nella Gestione uscente, sia esso dipendente sia esso assunto a tempo determinato che indeterminato, senza periodo di prova, alle stesse condizioni economiche e normative, di inquadramento, scatti di anzianità, monte ore giornaliero e settimanale almeno pari all'attuale.

L'organico, che deve essere per quantità e per qualità professionale in misura sufficiente al buon funzionamento del servizio e comunque nel rispetto del CCNL, non può presentare variazioni in "peius" durante tutta la durata dell'appalto.

Per la sostituzione per personale uscente dovrà essere data precedenza a persone in particolari situazioni sociali disagiate segnalate dall'Amministrazione comunale

Occorre garantire comunque la presenza di almeno un addetto ogni 50 utenti per la scuola primaria e secondaria e almeno un addetto ogni 35 per la scuola dell'infanzia.

a) Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.

Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci;

I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale.

b) Sicurezza del personale addetto al servizio:

L'impresa avrà l'onere di predisporre il documento di valutazione dei rischi derivanti dall'esercizio dell'attività comprese le misure adottate per l'eliminazione dei rischi da interferenze e dovrà garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti; essa si impegna a osservare ed a far osservare ai propri dipendenti tutte le norme infortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità. Si impegna inoltre all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

c) Controllo della salute degli addetti:

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, nel rispetto delle disposizioni sulla protezione dei dati personali, di richiedere all'impresa aggiudicataria di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche e/o a controlli sanitari periodici.

I soggetti risultanti portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici saranno segnalati al servizio dell'A.S.L. che provvederà al servizio di bonifica e deciderà sull'allontanamento.

Al gestore farà capo l'onere di provvedere alla sostituzione di detto personale.

d) Vestiario

L'impresa aggiudicataria deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle normative vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa aggiudicataria ed il nome ed il cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi. L'impresa aggiudicataria deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti. Dovrà inoltre essere disponibile presso i centri refezionali vestiario da cucina per gli addetti ai controlli.

e) Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi appositamente approntati per il personale. Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dai capelli. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

f) Rispetto della normativa:

Il gestore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso dell'esercizio per la tutela fisica e della salute dei lavoratori. Ha l'obbligo di dimostrare di aver provveduto a quanto sopra, con la presentazione all'Ente - periodicamente e comunque con cadenza non superiore ai tre mesi - di tutta la documentazione comprovante l'assolvimento degli obblighi sopra elencati (libro paga, matricola, Mod. DM 0/M - Mod. 01/M ecc.).

Con l'obbligo di adottare tutte le precauzioni e attivare tutte le procedure atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele che valgano ad assicurare l'incolumità del personale addetto ai lavori, l'Amministrazione Comunale si riterrà sollevata da ogni responsabilità civile e penale, anche rispetto a terzi.

Il gestore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che venga successivamente stipulato.

In materia antinfortunistica, l'impresa aggiudicataria deve affiggere nei vari locali cucina adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'impresa aggiudicataria, deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'amministrazione comunale dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

L'impresa aggiudicataria dovrà comunque tenere indenne l'Amministrazione comunale da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Costigliole d'Asti deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa aggiudicataria ed i suoi dipendenti.

g) Sciopero

L'aggiudicataria, nella circostanze in cui il personale da essa dipendente eserciti il diritto di sciopero, è tenuta:

- a dare comunicazione preventiva e tempestiva dello sciopero al Responsabile del Servizio Scuola del Comune di Costigliole d'Asti, nonché alla Presidenza dell'Istituto Comprensivo;
- al rispetto di quanto previsto nel contratto nazionale di categoria per quanto attiene all'esercizio del diritto di sciopero da parte dei lavoratori impiegati.

ART. 5 - PULIZIA ED IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione dei locali cucina, dei centri refezionali compresi quelli in cui si effettua la sola distribuzione e delle attrezzature, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni:

a) Misure di sanificazione ambientale:

- Detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc. sia al centro di cottura che nelle sale da pranzo.
- Detersione e disinfestazione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso.

- Detersione e disinfestazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti.
- Periodica disinfestazione e derattizzazione secondo le necessità. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori.
- Verifica della efficienza delle cappe aspiranti.

b) detersivi - sanificanti.

I prodotti detersivi e sanificanti dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche in vigore. Ove sono disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve fare uso di detersivi, dovrà indossare guanti e mascherine.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione.

La ditta aggiudicataria dovrà produrre entro trenta giorni dalla data di inizio del servizio il piano della sicurezza ai sensi del decreto Legislativo 626/1994 e successive modificazioni ed integrazioni.

c) sicurezza

I detersivi ed i sanificanti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave od in un locale apposito adeguatamente ventilato e comunque separati dalle derrate alimentari.

d) servizi igienici e spogliatoi del personale

I servizi igienici dovranno essere costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi a doppio scomparto. Deve essere impiegato sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e dispensa di carta asciugamani.

ART. 6 - QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME E DEL SERVIZIO MENSA

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine o segno che possa comunque far ritenere un difetto di confezionamento del prodotto;

b) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;

c) la ditta concessionaria dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna, o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in materia ordinata presso il centro di cottura da parte per personale incaricato e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;

d) è fatto divieto assoluto e tassativo alla concessionaria di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;

e) la ditta concessionaria dovrà altresì limitare l'uso di pelati, conserve o altri prodotti in scatola, preferendo confezioni in vetro. Sono vietate le forniture di alimenti in scatola;

f) la ditta aggiudicataria è tenuta a garantire il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Criticale Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e la predisposizione di tutta la documentazione richiesta, anche nel caso dell'adozione del piano di autocontrollo HACCP con procedura semplificata.

g) Nel rispetto dell'obiettivo del giusto equilibrio, fra qualità e prezzo del pasto fornito la ditta aggiudicataria utilizzerà preferibilmente nella confezione prodotti alimentari con particolare interesse verso i prodotti locali DOC, DOP e con attestazioni di specificità.

h) dovrà essere previsto l'utilizzo nella preparazione delle pietanze, di carni, latte e formaggi con certificazione di qualità e/o marchio di origine controllate e, fermo restando il divieto assoluto di utilizzare prodotti geneticamente modificati, l'eventuale utilizzo di prodotti agricoli derivanti da colture integrate e/o biologiche.

i) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo accurato della qualità e dello stato di conservazione della derrata prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso la scuola.

Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà attenersi al rispetto scrupoloso del divieto di fumare di cui alla legge n° 3/2003.

ART. 7 - ORGANIZZAZIONE PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal diseoloatore verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D.lvo n. 22/97 e successive modifiche ed integrazioni, oppure come materie prime secondarie in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa aggiudicataria. L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Gli adempimenti e gli oneri per lo smaltimento di cui al presente articolo e la fornitura del materiale e delle attrezzature necessarie al corretto svolgimento dello stesso sono a completo carico e spese della ditta concessionaria

ART. 8 - CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI E DEI MATERIALI.

- a) All'impresa sarà concesso l'utilizzo dei locali da adibire a cucina, a refettorio, senza che questi possano essere diversamente utilizzati;
- b) All'impresa saranno concessi in uso tutti gli impianti, gli elettrodomestici presenti nel locale cucina e mensa come da inventario redatto prima dell'inizio del contratto. L'impresa incaricata dovrà accettare, previo controllo, il predetto materiale, sottoscrivendone apposito inventario;
- c) Gli interventi di ordinaria e di straordinaria manutenzione e le eventuali riparazioni di tutte le apparecchiature di cottura e di preparazione, frigoriferi, congelatori, forni, cappa, lavastoviglie, scalda-acqua ed infissi e di pulizia e disintasamento delle tubazioni di scarico sono a carico totale della ditta.

ART. 9 - UTILIZZO DEI LOCALI ED ATTREZZATURE

L'impresa incaricata potrà utilizzare, per comprovata necessità, i locali e le attrezzature della cucina per erogare il servizio anche presso altri Enti Pubblici o Organismi senza scopo di lucro, previa autorizzazione del Comune concedente e senza che tale attività pregiudichi il servizio svolto per conto del Comune di Costigliole d'Asti. In tale evenienza l'impresa dovrà corrispondere al Comune una somma pari al 10% del fatturato emesso al destinatario del servizio stesso.

In tale ultima evenienza, il Comune di Costigliole d'Asti si riserva la facoltà di verificare il servizio fornito dall'impresa al fine di determinare la corretta fatturazione.

ART. 10 - DURATA DELLA CONCESSIONE

L'impresa aggiudicataria si impegna a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno didattico fissato per il 2010/2011 il giorno 13 settembre 2010, e secondo le date previste dal calendario scolastico. Sarà cura dell'impresa aggiudicataria prendere conoscenza di tale calendario. La data finale del servizio, per ciascuna annualità coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola. L'Amministrazione, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei dirigenti scolastici, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tale caso sarà cura dell'Amministrazione stessa comunicare alla ditta aggiudicataria del servizio eventuali modifiche apportate al calendario almeno cinque giorni prima delle stesse. Il presente appalto ha durata di anni due (anno scolastico 2010/2011 e 2011/2012).

ART. 11 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

L'impresa aggiudicataria nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale si impegna a fornire un cestino freddo. Di questa circostanza deve rendere edotta l'Amministrazione comunale con un congruo anticipo.

ART. 12 - VALORE DELLA CONCESSIONE

A base di gara viene posto il seguente costo unitario onnicomprensivo:

per il servizio di refezione scolastica dell'articolo 1) come sopra specificato: **€ 3,75 (tre euro e settantacinque centesimi) più IVA al 4% senza distinzione per i pasti forniti alle diverse categorie di utenti (materne e elementari)**. Non sono ammesse offerte in aumento.

Il servizio dovrà essere garantito nel corso dell'intero anno scolastico secondo le esigenze e le presenze giornaliere degli utenti, senza deroghe o eccezioni (fatte salve le eventuali sospensioni delle lezioni), per un numero complessivo annuo massimo stimato in 23.000 pasti ripartiti indicativamente come segue: scuola dell'infanzia: n° 11.500 (dal lunedì al venerdì); scuola primaria: n° 11.500 (nei giorni fissati per i tre rientri pomeridiani, presumibilmente il lunedì, il mercoledì e il giovedì), per un importo presunto massimo complessivo, IVA esclusa di € 86.250,00 su base annua.

Il numero dei pasti e gli importi sopra indicati sono da ritenersi indicativi e non costituiscono impegno per il Comune. Gli stessi potranno essere suscettibili di variazioni alla luce di possibili incrementi degli utenti ovvero diminuzione

degli stessi anche a seguito di riorganizzazione dei servizi scolastici sia da parte del Comune sia da parte di altri enti e/o autorità.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'estensione dei servizi in occasione di iniziative promosse direttamente o indirettamente a condizioni e costi da concordare.

Il valore presunto della concessione, calcolato ai sensi dell'articolo 29 del D. Lgs. 163 del 12/04/2006, viene pertanto stimato in **€ 172.500,00 al netto di IVA**.

Il corrispettivo del Concessionario sarà costituito dalla gestione funzionale ed economica del servizio con acquisizione dei relativi ricavi (costo dei pasti) per la durata della concessione.

ART. 13 - INTEGRAZIONE E AGGIORNAMENTO COSTO

Il Comune di Costigliole d'Asti si riserva la facoltà di chiedere alla ditta concessionaria l'applicazione all'utenza di tariffe inferiori rispetto a quelle di aggiudicazione, per i servizi delle mense scolastiche. Per tale circostanza la differenza di prezzo sarà sostenuta dal Comune di Costigliole d'Asti che provvederà al pagamento previa fatturazione e rendicontazione con modalità da concordare.

La ditta aggiudicataria si impegna all'erogazione del servizio anche nel caso in cui l'utente non abbia corrisposto il valore del buono pasto giornaliero; resta inteso che dovrà essere recuperato da parte della ditta il buono non consegnato e che il servizio potrà essere sospeso, previo avviso da recapitare al Comune di Costigliole d'Asti, solo nel caso di mancato pagamento del buono pasto per tre giorni consecutivi di mensa.

ART. 14 - OSSERVANZA DELLE CLAUSOLE CONTRATTUALI E PENALITA'

L'Amministrazione Comunale, direttamente tramite personale incaricato o tramite un'apposita commissione, controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso l'Amministrazione, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione nella qualità e nella quantità del cibo a seguito dei predetti controlli, o su segnalazione fatte agli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali e dalla A.S.L. accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di € 200,00
- b) alla seconda segnalazione una penale di € 1.000,00
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

Qualora la merce sottoposta a controllo o analisi, non presenti i requisiti prescritti, dovrà essere senz'altro respinta e sostituita a spese dell'aggiudicatario. Ai fini del controllo, la Ditta dovrà consentire, senza ulteriori formalità ai sanitari dell'A.S.L. (medico, veterinario, vigili sanitari e dietista) e della Commissione di controllo, fatte salve le normali tutele igieniche, l'accesso alla cucina, ai locali di deposito, dispensa, frigoriferi.

Nel punto cottura dovrà venire conservato in appositi contenitori un campionario del cibo confezionato per tutto il tempo necessario (min. 48 ore) ad eventuali esami in seguito a sospette tossicoinfezioni alimentari.

ART. 15 - DANNI

La ditta concessionaria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

Qualora la ditta non dovesse provvedere al risarcimento dei danni nel termine fissato dalla relativa lettera di notifica, il Comune è autorizzato a provvedere direttamente con incameramento parziale o totale della cauzione definitiva.

ART. 16 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO: LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

Il servizio dovrà essere eseguito dalla ditta incaricata con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato, con esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

L'impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto nel presente capitolato. Tali licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'impresa, con la massima diligenza a sua cura e spese e saranno intestate al legale rappresentante della società.

L'impresa deve richiedere ed ottenere, prima dell'inizio del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare necessari, con particolare riferimento a quelli rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potranno essere emanati nel corso dell'espletamento dell'appalto. L'impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme che si intendono tutte richiamate derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'impresa in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, deve dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

ART. 17 - CAUZIONE

L'offerta dovrà essere corredata da cauzione provvisoria di € 3.450,00 pari al 2% dell'importo presunto di spesa complessiva a garanzia della mancata sottoscrizione del contratto definitivo di aggiudicazione, ai sensi del 1° comma dell'articolo 75 del D.Lgs 163/2006. La cauzione potrà essere prestata con le seguenti modalità: in contanti, in titoli di stato ai sensi del 2° comma dell'articolo 75 del D.Lgs. 163/2006, mediante fidejussione bancaria, polizza fidejussoria assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari ex 3° comma dell'articolo 75 del D.lgs. 163/2006. Per il caso di cauzione fidejussoria la polizza dovrà avere validità non inferiore a duecentoquaranta giorni, e data di emissione non anteriore ad un mese dalla data di scadenza di presentazione delle offerte. Il fidejussore dovrà dichiarare che procederà al pagamento entro trenta giorni dalla richiesta di incameramento da parte del Comune senza eccezione alcuna. All'atto dell'aggiudicazione definitiva verrà restituita la cauzione provvisoria prestata dai non aggiudicatari. E' data facoltà della riduzione della cauzione provvisoria per gli offerenti in possesso dei requisiti di cui al comma 7 dell'articolo 75 del D.Lgs. 163/2006. Il possesso di detti requisiti dovrà essere dichiarato dall'offerente.

Fermo il disposto di cui all'art. 5) relativo alle penalità per il caso di sospensione del servizio e alla responsabilità per maggior danno cagionato, la ditta concessionaria dovrà prestare cauzione definitiva per l'intera durata del contratto, con le modalità e le forme previste per la cauzione provvisoria a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni assunte. Importo della

cauzione definitiva 10% del valore del contratto di aggiudicazione. Non è previsto lo svincolo di cui al comma 3 dell'articolo 113 del D. Lgs. 163/2006. La cauzione sia provvisoria che definitiva prestata con le forme della fidejussione dovrà prevedere espressamente le condizioni di cui al 4° comma dell'articolo 75 del D.Lgs. 163/2006.

ART. 18 - DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO

L'impresa aggiudicataria deve eleggere domicilio per la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di Costigliole d'Asti. Tutte le notifiche possono essere fatte alla persona dell'aggiudicatario o alla persona che lo rappresenti nella condotta del servizio nel domicilio eletto.

ART. 19 - SERVIZIO

Il pasto giornaliero sarà costituito da:

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- pane
- frutta o dessert

secondo le grammature ASL allegate e secondo i menù approvati dalla competente ASL, che verranno consegnati entro l'inizio dell'anno scolastico.

I menù, predisposti secondo alimentazione tradizionale e visti dall'A.S.L. AT di Asti, Servizio Igiene ed Alimenti, si distinguono in tipo invernale e tipo estivo e ciascun menù si alterna su quattro settimane. I medesimi dovranno essere affissi nelle sale mensa.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare eventuali variazioni ai menù adottati, qualora l'apposita commissione per la gestione della mensa scolastica ne verifichi l'opportunità, pur nel rispetto della scelta del menù biologico o tradizionale.

Il servizio dovrà essere svolto nel seguente modo:

- preparazione dei pasti e servizio a tavola:

SCUOLA MATERNA STATALE CAPOLUOGO E BOGLIETTO (in media circa 70 pasti giornalieri per 5 giorni/settimana per un totale di circa n. 11.500 pasti annui)

SCUOLA ELEMENTARE CAPOLUOGO E BOGLIETTO (in media 120 pasti giornalieri per n. 3 giorni alla settimana (lunedì, mercoledì e giovedì) suddivisi in doppio turno per un totale di circa n. 11.500 pasti annui)

I pasti per le scuole materna ed elementare della frazione Boglietto dovranno essere trasportati dal centro di cottura ai refettori posti all'interno di ciascuna scuola citata tramite mezzi idonei ed attrezzati, nel rispetto delle normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Il pasto agli alunni delle scuole materne è servito con stoviglie riutilizzabili (piatti, bicchieri e posate) messi a disposizione dal Comune, mentre i pasti per gli alunni delle scuole elementari e medie dovranno essere serviti con stoviglie a perdere (piatti, bicchieri e posate) fornite dalla ditta che si aggiudicherà la concessione.

Il confezionamento dovrà prevedere l'utilizzo di pellicole e materiali idonei al contatto alimentare e conformi ai requisiti imposti dalla normativa in materia. I pasti potranno essere sostituiti, in caso di escursioni scolastiche, da pranzi al sacco asportabili, di pari costo.

La ditta appaltatrice si impegna previa dichiarazione del genitore o di chi ne fa le veci, a somministrare pietanze alternative ad alunni, che per credo religioso non fanno uso di alcuni alimenti. Tale nota dovrà venire consegnata ad inizio di ogni anno scolastico .

Per ogni alunno affetto da patologie di tipo cronico o portatore di allergie alimentari, previa richiesta scritta , corredata da certificato medico, la ditta si impegna a proprie spese a fornire diete speciali personalizzate e comunicate per iscritto in maniera il più possibile dettagliata, al Responsabile addetto del servizio mensa.

Dovranno essere previsti menù particolari in occasione della festività del Natale, del Carnevale, della Pasqua e per fine anno.

ART. 20 - ASSICURAZIONI

L'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati o comunque non preparati e serviti secondo i canoni che regolano e reggono i servizi di mensa descritti nel presente capitolato e con la cura ed attenzione del buon padre di famiglia.

L'impresa pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone e/o alle cose e comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

A tale proposito la ditta appaltatrice contrarrà un'assicurazione contro i rischi, anche prodotti per colpa grave, inerenti la gestione della mensa per un massimale minimo di € 5.500.000,00

ART. 21 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE

Le porzioni degli alimenti indicati nel menù dovranno essere conformi e non inferiori alle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'ASL 8 e allegate ai medesimi menù

VERDURE

Devono essere fresche e di stagione.

Caratteristiche generali: i prodotti devono essere:

- interi;
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi parassitari
- freschi;
- puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro;
- turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento;
- non prefioriti nè pre-germogliati;
- privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto);
- privi di odori e sapori estranei;
- non devono essere conservati con l'ausilio di sostanze chimiche di sintesi (es. anticrittogamici);

FRUTTA

Il prodotto deve essere di stagione quindi non provenire da colture forzate.

Caratteristiche generali i frutti devono essere:

- interi;
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria;

- privi di odori e sapori anormali;
- puliti, cioè privi di ogni impurità e corpi estranei;
- turgidi, cioè senza segno di ammolimento;
- privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sui frutti in uscita dagli ambienti refrigeranti non costituisce difetto);

PROSCIUTTO COTTO

Dovrà essere senza polifosfati, di 1^ qualità, di coscia, dovrà essere avvolto in idoneo involucri plastico o carta alluminata D.M. 21 marzo 1973, dovrà essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

PANE

Deve essere bianco, comune, ben lievitato e privo di grassi aggiunti. Il pane dovrà comunque rispondere ai seguenti requisiti: odore gradevole, crosta di colorito bruno, uniforme e ben aderente alla mollica: questa dovrà essere soffice, elastica, porosa, omogenea. Il pane fornito non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21.3.1973 e modificazioni del D.M. 25.6.1981.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n. 1526 del 23.12.1956 e successive modificazioni. Non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

FORMAGGI

Devono essere della qualità: crescenza, ricotta, toma piemontese, mozzarella, caciotta, parmigiano reggiano o grana padano, e dovranno essere freschi e genuini, prodotti in special modo nel territorio della Regione Piemonte.

CRESCENZA: la pasta dovrà essere omogenea, morbida, di colore che va dal bianco al giallognolo, sapore dolce. Avrà la seguente composizione: latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale.

RICOTTA: proveniente da latte fresco vaccino, non deve essere pastorizzata e a lunga scadenza, non deve presentare conservanti, il caglio utilizzato dovrà essere naturale e non ottenuto da additivi chimici.

TOMA PIEMONTESE: proveniente da latte vaccino, di colore banco paglierino con occhiatura minuta diffusa, di sapore dolce e gradevole, di aroma delicato;

CACIOTTA: prodotto italiano con latte vaccino, pasta morbida, senza occhiature, bianca, di sapore dolce, esente da muffe, contenuto in materia grassa non inferiore al 50%.

MOZZARELLA: deve provenire da latte intero vaccino. Si escludono prodotti con conservanti.

PARMIGIANO REGGIANO O GRANA PADANO: dovrà rispondere alle norme vigenti D.P.R. 1269/865. Dovrà essere stagionato almeno 18 mesi. Sulla forma dovrà essere impresso il marchio del consorzio di provenienza, il numero di matricola su almeno 2 punti e la data di produzione.

CARNE BOVINA

Dovrà essere nazionale e, più precisamente, proveniente dalla Regione Piemonte. Dovrà essere accompagnata da una certificazione del produttore in cui si dichiara la provenienza dal Piemonte della fornitura e che i capi sono stati allevati secondo le norme di legge nazionale e che gli stessi siano stati sottoposti ai controlli contro la BSE.

La fornitura deve essere sezionata, sgrassata e completamente priva di ogni tipo di scarto.

Dovranno essere scelti tagli che risultino dopo la cottura particolarmente teneri soprattutto in considerazione dei soggetti (bambini) per i quali il servizio è allestito.

La carne per la polpetta ed il polpettone si intende utilizzata cruda e tritata in loco dopo essere stata spolpata e sgrassata.

La carne bovina utilizzata deve essere conforme al testo della Legge Regionale del 14.7.1988 n° 35 e munita pertanto della certificazione prevista dal regolamento attuativo DPGR 29.3.89 n° 3121.

PESCE

Per pesce si intende: platessa, merluzzo, sogliola, palombo. Può essere fresco o surgelato. Il tessuto muscolare del pesce deve essere di colorito chiaro ed esente da soffiature di colorito marrone per formazione di metamioglobina, i grassi non devono aver subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da "bruciature da surgelazione".

PASTA

La pasta di semola garantita di grano duro, senza aggiunta di additivi, dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche: stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità o presenza di muffa, aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita, resistenza alla cottura senza spaccarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta ed eccessivo deposito di amido.

PASTE FRESCHE ALL'UOVO

I tortellini o ravioli dovranno essere freschi e di produzione artigianale con il ripieno privo di spezie.

Dovranno inoltre essere privi di conservanti.

FARINA DI MAIS

La farina non deve contenere sostanze estranee non consentite e non deve risultare conservata con sostanze chimiche di sintesi. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti e in confezione di carta sigillata, senza difetti, rotture od altro.

RISO

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti e non devono essere presenti corpi estranei e alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni devono rispondere ai requisiti legislativi, legge 325/58 art. 5: devono essere sigillate, riportare le dichiarazioni riguardanti il peso netto, ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione e tutte le altre dichiarazioni previste dalla legge. Il confezionamento deve avvenire in sacchetti di tela o carta.

OLII

Olio extra vergine di oliva

Dovrà essere di qualità pregiata, avere l'aspetto limpido e brillante, essere fresco e privo di impurità, il suo sapore dovrà essere fine ed aromatico.

Olio di mais

Deve rispondere ai requisiti di qualità e composizione previste dalla legge R.D.L. 2033.

Confezioni per tutti gli olii: bottiglie di vetro che devono presentarsi sigillate e in buono stato. Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.P.R. 18.5.1982 n. 322.

UOVA

Dovranno essere in possesso delle caratteristiche previste dal regolamento CEE e avranno le seguenti caratteristiche:

- uova di gallina produzione nazionale
- categoria extra
- pezzatura 55-60 gr.

POLLAME

Condizioni generali:

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge 283/61 e della legge 503/82 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica, deve provenire da allevamenti nazionali, deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni naturali e di sintesi, legge n. 4 del 3.2.1961. Non deve presentare tracce di antibiotici; per la conservazione non deve essere trattato con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici.

Le carcasce devono presentare il bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria.

LATTE VACCINO

Latte pastorizzata intero fresco.

Latte pastorizzato parzialmente scremato fresco.

Il prodotto deve provenire da allevamenti nazionali e deve essere specificata la provenienza.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.P.R. 322/82

YOGURT

Dovrà esser fornito solo yogurt italiano di ottima qualità, alla frutta. Non dovrà contenere coloranti o conservanti ed i vasetti dovranno riportare ben stampigliata la data di scadenza. Dovrà essere trasportato e distribuito in conformità alle attuali norme legislative.

PRODOTTI BIOLOGICI

Per coltivazione BIOLOGICA si intende un tipo di allevamento vegetale nel quale non si sia ricorso all'uso di fitofarmaci o ai concimi di sintesi. I sistemi di coltivazione debbono avvenire nel rispetto del ciclo naturale: non sono ammesse le coltivazioni forzate in serra. Non devono essere utilizzati né coadiuvanti né additivi sintetici di sorta (coloranti, conservanti, antiossidanti, emulsionanti e stabilizzanti, addensanti e gelificanti, aromi). Per la conservazione non sono ammesse sostanze chimiche di sintesi, che, quindi non devono essere applicate né direttamente al prodotto né al magazzino di stoccaggio. I contenitori devono essere in vetro, tessuto, carta e cartone per alimenti: sono da escludere le bande stagnate e le indicazioni precedenti devono essere accompagnate da certificazione che ne attesti non solo le caratteristiche merceologiche ed organolettiche, ma anche la qualità di naturalità.

I prodotti biologici che eventualmente potranno essere introdotti nei menù adottati dovranno pertanto uniformarsi a tutte le normative disciplinanti la produzione e la denominazione delle derrate alimentari descritte come biologiche.

ART. 22 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO AI TAVOLI

Sarà cura e responsabilità dell'impresa aggiudicatrice:

- a) che il pasto giunga caldo dall'origine al momento del consumo, secondo l'orario stabilito dall'Amministrazione Comunale d'intesa con la Dirigenza della Direzione Didattica e della Presidenza e che le condizioni organolettiche del pasto stesso siano idonee;
- b) che il servizio stesso sia effettuato in modo idoneo, tale da non dover richiedere l'intervento di altro personale che non sia quello della concessionaria.

Inoltre l'impresa concessionaria si impegna a sostituire, in tempo, derrate alimentari che non risultassero in regola con quanto stabilito nel presente

capitolato. L'Amministrazione comunale, infine, si riserva il diritto di convocare il dietologo dell'impresa aggiudicataria allorché lo riterrà opportuno, senza ulteriore aggravio di spesa, da parte dell'Amministrazione stessa.

ART. 23 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il rapporto contrattuale è risolto, con incameramento della cauzione e senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del magistrato, o altra formalità, all'infuori della semplice notifica del provvedimento amministrativo da farsi a mezzo raccomandata R.R. nei seguenti casi:

- a) concessione in subappalto senza consenso del Comune
- b) rinuncia della ditta
- c) fallimento della ditta
- d) in caso di inadempimento da parte della ditta appaltatrice allorché la medesima ricevuto dall'amministrazione l'addebito con nota raccomandata, non provveda a rimuovere le inadempienze nei termini previsti dalla lettera di contestazione: il rapporto si riterrà risolto alla terza inadempienza della ditta contestata nei modi previsti.

Con la risoluzione del contratto sorgerà nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa.

L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato. All'impresa inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e ove, questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti dell'impresa.

Art. 24 - DOCUMENTI CHE FANNO PARTE DEL CONTRATTO

Fanno parte del contratto conseguente al presente servizio:

- il capitolato e relativi allegati (disciplinare di gara e grammature).

ART. 25 - RICHIAMO ALLA NORMATIVA

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa richiamo alle disposizioni del codice civile, alle leggi ed alla normativa di settore.

ART. 26 - SUBAPPALTO

Il subappalto è normato secondo le disposizioni di cui all'art. 118 del Decreto Legislativo n. 163/2006

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità.

ART. 27 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DELL'IMPIEGO DI CONDIZIONI DI LAVORO

Le autorità presso le quali i concorrenti possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizione del lavoro sono: Ispettorato del Lavoro - Inps - Inail.

La ditta concessionaria dovrà attestare di aver tenuto conto degli obblighi connessi a disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori nonché alle condizioni del lavoro.

Compete all'affidatario di attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi, della prevenzione ed assicurazione sul lavoro, delle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, t.b.c. ed altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso d'appalto per la tutela dei lavoratori.

ART. 28 - SPESE DI CONTRATTO, REGISTRO ED ACCESSORIE

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese relative alla registrazione del contratto di affidamento ed accessorie.

ART. 29 - CONTROVERSIE

E' esclusa la competenza arbitrale e pertanto in caso di controversie si procederà con ricorso al giudice ordinario del Foro di Asti.

ART. 30 - TUTELA DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 si precisa che la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura concorsuale per l'appalto dei servizi in oggetto. L'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione dalla gara. I dati saranno trattati con liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; saranno organizzati e conservati in archivi informatici e/o cartacei. La comunicazione e la diffusione dei dati personali raccolti avverrà solo sulla base di quanto previsto da norme di legge.

ART. 31 - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi della legge 7/08/1990, n. 241 e s.m. ed i., si precisa che il Responsabile del Procedimento è la dott.ssa Chiara NOVELLO (Tel.: 0141 962210 e-mail: affarigenerali@costigliole.it).

Costigliole d'Asti, 14/07/2010

Il Responsabile del Servizio
dott.ssa Chiara NOVELLO