



COMUNE DI SESTO ED UNITI

Provincia di Cremona

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI ALLE MENSE SCOLASTICHE



COMUNE DI SESTO ED UNITI

Provincia di Cremona

ART.1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la preparazione, e la somministrazione di pasti caldi presso le mense scolastiche presenti sul territorio comunale, attraverso l'inserimento lavorativo di persone disagiate, ai sensi dell'art. 5 della legge 381/1991.

Tutti gli alimenti dovranno essere conformi al D.Lgs. n.114/2006.

ART.2 - Durata dell'appalto

Il contratto ha validità per gli anni scolastici 2015/16 – 2016/17, con inizio presumibilmente dal 7 settembre 2015 al 30 giugno 2017.

ART. 3 - Esecuzione delle prestazioni del servizio di refezione scolastica

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione la cucina, le relative attrezzature esistenti presso la scuola primaria sita in V.le Sacchi 4 – Sesto ed Uniti.

La cooperativa cucinerà i pasti presso il locale cucina preindicato.

La cooperativa fornisce le derrate alimentari e si impegna a fornire le risorse umane necessarie per la preparazione, la confezione e la distribuzione dei pasti ed il conseguente riassetto dei locali mensa.

Il pasto fornito dovrà consistere in:

- un primo piatto
- un secondo (pietanza)
- un contorno
- pane
- frutta fresca e/o dolce
- acqua minerale

ART. 4 - Esecuzione delle prestazioni del servizio di refezione scolastica

La cooperativa si impegna a cucinare i pasti presso il locale cucina indicati all'art. 3.

La cooperativa si impegna al trasporto dei pasti così confezionati nei locali mensa, appositamente allestiti, presso i locali delle scuole:

- infanzia statale – V.le Sacchi 17 – Sesto Crem.se
- infanzia comunale – Via Cremona 1/A – frazione Casanova d/M
- primaria statale– V.le Sacchi 4 – Sesto Crem.se

con attrezzature e/o mezzi adeguatamente predisposti e con autorizzazione sanitaria rilasciata dall'A.S.L.

Il numero complessivo dei pasti, su base annua scolastica, è indicativamente di 16.000/anno scolastico

ART.5 - Modalità di consegna

Il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali secondo il calendario che verrà comunicato dall'Amministrazione Comunale, la quale si impegna a comunicare giornalmente telefonicamente il numero dei pasti da somministrare.

I pasti dovranno essere consegnati alle scuole entro i seguenti orari:

scuole infanzia:

- entro le ore 10.00 lo spuntino di mezza mattina
- ore 12.00 il pasto principale

scuola primaria:

- ore 12.30 / 12.45 (in relazione alla pausa stabilita dall'orario scolastico)

La ditta appaltatrice dovrà provvedere giornalmente al rilascio di idoneo documento di trasporto in duplice copia, una delle quali dovrà essere firmata dal personale del Comune.



COMUNE DI SESTO ED UNITI

Provincia di Cremona

ART.6 - Trasporto pasti

La ditta appaltatrice si impegna a far eseguire con propri mezzi e proprio personale il trasporto dei pasti alle diverse scuole indicate nell'art.4. I pasti dovranno essere trasportati e consegnati entro il tempo massimo di 30 minuti dal momento della cottura, recapitati in contenitori termici in acciaio inox multiporzioni che consentano di mantenere, per i pasti caldi, una temperatura non inferiore a +65°C, e per gli alimenti deperibili freddi non superiore a +10°C e che non dovranno essere aperti prima della somministrazione.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere igienicamente idonei e tali da assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari e comunque conformi al Dpr n. 327/1980.

Detti automezzi devono possedere il parere igienico-sanitario rilasciato dall'Asl.

ART.7 - Modalità per la distribuzione

La ditta appaltatrice dovrà provvedere con proprio personale alle seguenti incombenze:

- sanificazione delle stoviglie e dei contenitori nonché dei locali adibiti a cucina ed eventuale dispensa mediante un procedimento di detersione e disinfezione e fornitura di piatti, bicchieri e posate usa e getta (scuola primaria di 1° grado).

- preparazione e distribuzione agli utenti delle porzioni loro spettanti previa disposizione delle stoviglie e quanto necessario sui tavoli della mensa

- riordino dei tavoli

I prodotti per la sanificazione sono forniti a spese della ditta appaltatrice, mentre resta a carico del Comune la pulizia dei locali adibiti a mensa.

ART.8 - Personale addetto alla distribuzione

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti, regolarmente assunto dalla ditta appaltatrice, dovrà essere in possesso dell'attestato di frequenza al corso per idoneità sanitaria nonché dotato di tutto il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza (camici, cuffie, guanti, ecc.).

La ditta dovrà comunicare l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato nel servizio e le eventuali variazioni che si verificassero in corso di gestione.

Il Comune si riserva di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti che, per fondati e gravi motivi, non fossero ritenuti idonei.

ART.9 Sicurezza sui luoghi di lavoro

E' fatto obbligo all'Appaltatore al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i).

In particolare l'Aggiudicatario, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento deve essere trasmesso al Comune, il quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Appaltatore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Comune e l'Appaltatore.

Resta a carico dell'Appaltatore la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Date le modalità di svolgimento delle prestazioni oggetto del presente affidamento non sono stati rilevati rischi di natura interferenziale se non quelli specifici propri dell'attività dell'impresa appaltatrice, ai sensi dell'art. 26 c. 3 del D.Lgs. 81/2008, pertanto nell'espletamento del servizio non si richiede di adottare particolari ed ulteriori misure di sicurezza se non quelle che fanno già parte della sicurezza dell'appaltatore, e nella particolare formazione e informazione relativamente alle mansioni da assegnare a ciascun lavoratore.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio l'appaltatore dovrà comunicare il nominativo del Responsabile della sicurezza per il proprio personale



COMUNE DI SESTO ED UNITI

Provincia di Cremona

ART.10 - Cucina di cottura - requisiti

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di individuare, nella propria attività, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza igienica degli alimenti e di garantire adeguate procedure attraverso il piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs 25.05.1997 n.155. Dovrà inoltre trasmettere al Comune la prescritta autorizzazione sanitaria ex Legge 283/62, DPR 327/80 e successive modificazioni.

ART.11 - Conformità degli alimenti

La ditta appaltatrice si impegna che tutti gli alimenti usati per la preparazione dei pasti siano conformi alle vigenti disposizioni legislative anche per quanto riguarda la conservazione, la lavorazione e la distribuzione, impegnandosi altresì ad osservare tutte le prescrizioni che al riguardo fossero impartite dalle Autorità competenti.

ART.12 - Modalità di preparazione degli alimenti

La ditta appaltatrice dovrà impegnarsi a :

- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantirne sempre la freschezza (soprattutto dei vegetali, frutta, latte, ecc.)
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, bensì in cella frigorifera tra 0°C e + 4°C
- non utilizzare prodotti in scatola, ad eccezione di pomodoro pelato e tonno
- non detenere nè usare prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione
- non effettuare il riciclo dei pasti nè degli avanzi
- non preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli del consumo, fatta eccezione per cottura di torte non a base di creme e cottura di budini, arrostiti, bolliti, brasati, polpette, solo con dotazione di abbattitore termico
- non effettuare precottura
- evitare la sovracottura
- non friggere gli alimenti, ma privilegiare cotture al forno, al vapore e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti
- ridurre l'uso del sale e ricorrere all'uso di aromi vegetali
- utilizzare prodotti alimentari rispondenti ai dettami del DPR 322/82 in materia di etichettatura
- non fumare nelle zone di preparazione cibi
- attenersi alle indicazioni contenute nelle DGR n.4/44198 del 27.06.89 e DGR n.6/37465 del 17.07.98 della Regione Lombardia

ART.13 - Menù compatibili con le scelte religiose

La ditta appaltatrice deve garantire in favore degli utenti che ne facciano richiesta all'Amministrazione Comunale, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose e ideologiche.

ART. 14 - Diete speciali

La ditta appaltatrice deve garantire la preparazione di diete speciali con personale adeguatamente formato a dette preparazioni per comprovate situazioni patologiche e previa esibizione di certificato medico al competente ufficio del Comune.

ART. 15 - Diete leggere (Dieta in bianco)

La ditta appaltatrice deve garantire la predisposizione di diete leggere qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Le diete leggere, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di cinque giorni sono costituite da un primo piatto di pasta o riso, conditi a crudo con olio extra-vergine d'oliva, da una porzione di carne magra o pesce cotti a vapore o lessati, da un contorno di verdura cruda o cotta, pane e frutta.



COMUNE DI SESTO ED UNITI

Provincia di Cremona

ART.16 - Criteri per la scelta delle materie prime

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare nella preparazione degli alimenti, usando preferibilmente prodotti di origine italiana, sono:

PASTA - di semola di grano duro oppure di tipo integrale - di mais -di grano saraceno decorticato

FARINA - di frumento di tipo 1 o di tipo integrale
di mais di grano saraceno decorticato

RISO - sbramato di risone - maratello - arborio - parboiled

PANE - fresco di giornata con farina di tipo 1 o integrale

GNOCCHI - di patate

CARNI - bovine italiane documentate e garantite con marchio di qualità

fresca bovina/manzo/quarto anteriore per la preparazione a cottura prolungata

carne trita per hamburger

quarto posteriore per bistecche

roast-beef

vitello per arrosti

POLLAME - fresco

UOVA - di categoria extra peso 40/45 gr

PRODOTTI ITTICI - di preferenza prodotti surgelati

TONNO - di prima qualità all'olio extravergine di oliva o al naturale

INSACCATI e SALUMI – affettati certificati senza polifosfati

FORMAGGI - ben stagionato: grana padano

media stagionatura: taleggio / bel paese / caciotta

freschi: crescenza / mozzarella

BURRO - centrifugato di crema di latte vaccino con grasso non inferiore all' 82%, acqua non superiore al 16% - da usare solo a crudo

OLIO - extravergine di oliva con acidità max 1%

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - freschi e di prima qualità, prodotti nell'area CEE e con le seguenti caratteristiche: essere di recente raccolta, maturi, asciutti, privi di terrosità e altri corpi o prodotti estranei, indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici, non presentare tracce di appassimento e germoliazione

LEGUMI - freschi, secchi o surgelati. Sono esclusi i legumi in scatola

PURE' - di patate - Non utilizzare preparati per pure'

LATTE - parzialmente scremato

PREPARATI PER BRODO O ALTRI PREPARATI - non utilizzarli ed in particolare quelli contenenti glutammati, grassi saturi e/o idrogenati e/o margarina

Nelle preparazioni usare solo olio extravergine o soprafino vergine di oliva.

Per condire le verdure usare olii vergini di oliva ed eventuale aggiunta parziale di olii mono-seme di girasole o mais. Mai olii di semi vari, olio di oliva comune (cioè non vergine), margarine.

ART.17 - Menu

La ditta appaltatrice si impegna a preparare i pasti giornalieri seguendo le tabelle dietetiche predisposte dall'ASL che saranno comunicate a cura del Comune e a rispettare le grammature delle porzioni in relazione all'età degli utenti come da allegata tabella.

Si intendono compresi nei prezzi dei pasti anche gli spuntini di mezza mattina nonchè la predisposizione di una torta al mese per festeggiare i compleanni per gli alunni della scuola dell'infanzia.

Art. 18 - Locali ed attrezzature

Per l'espletamento del servizio, il Comune mette a disposizione dell'appaltatore i locali della cucina presso la scuola primaria sita in V.le Sacchi 4 – Sesto Cremonese.

Il Comune mette inoltre a disposizione dell'appaltatore l'attrezzatura (utensileria, vasellame, posateria, macchinari e arredi) già in dotazione ai locali medesimi.



COMUNE DI SESTO ED UNITI

Provincia di Cremona

Prima dell'inizio dell'espletamento del servizio, si provvederà alla stesura in contraddittorio di apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti comprensivo dell'inventario dei beni presenti in ciascuna struttura.

I locali e le relative attrezzature e arredi di proprietà del Comune verranno concessi all'Appaltatore in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in ottimo stato, salvo il normale deterioramento d'uso.

Tutte le strutture e i beni concessi in comodato dovranno essere impiegati esclusivamente per il servizio oggetto del presente Capitolato.

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore deve riconsegnare al Comune la struttura unitamente alle dotazioni concesse in comodato che, fatti salvi gli effetti delle attività di manutenzione e sostituzione verificatesi in corso di contratto, devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelle di cui all'inventario iniziale.

I beni di cui sopra devono essere consegnati al Comune in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, macchine, attrezzature ed arredi, questi verranno contestati all'Appaltatore in sede di verbale di riconsegna e, successivamente, stimati ed addebitati interamente all'Appaltatore. In caso di ammanco di materiale, salvo quanto precedentemente disposto, l'Appaltatore potrà in alternativa provvedere al reintegro dello stesso. Si provvederà anche in tal caso alla stesura in contraddittorio di apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti comprensivo dell'inventario dei beni presenti in ciascuna struttura all'atto della riconsegna.

Per l'espletamento del servizio il Comune concede i locali della Cucina nello stato di fatto in cui si trovano e l'Appaltatore, in sede di sopralluogo, potrà verificarne la consistenza.

Art. 19 – Interventi di manutenzione e pulizie

L'Appaltatore ha l'obbligo contrattuale di effettuare le manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutti gli impianti e le attrezzature ubicate nella cucina.

L'Appaltatore sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche.

Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'Appaltatore o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati all'Appaltatore, previa contestazione e valutazione tra le parti.

Le pulizie ordinarie e straordinarie dei luoghi, degli arredi e degli impianti in cui si svolge il servizio sono comunque a carico dell'Appaltatore.

Art. 20 - Utenze energetiche

Tutti i costi di gestione delle utenze energetiche (energia elettrica, acqua, gas, tassa dei rifiuti ecc. ecc.) presso la Cucina saranno a carico del Comune.

ART. 21 - Controlli

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli presso i refettori per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni del presente capitolato speciale.

ART.22 - Oneri a carico dell'appaltatore

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale la predisposizione dei locali adibiti a mensa scolastica e le spese relative al riscaldamento, consumo di energia elettrica e acqua.

ART.23 - Pagamento delle fatture

Le fatture che dovranno essere emesse mensilmente, verranno liquidate dal Comune entro il termine massimo di 30 gg dalla ricezione.

ART.24 - Responsabilità

Per eventuali danni a terzi che si verificassero in dipendenza dell'esecuzione del servizio, la responsabilità è a carico della ditta appaltatrice.



COMUNE DI SESTO ED UNITI

Provincia di Cremona

ART. 25 - Cauzione

La ditta appaltatrice, all'atto della stipulazione del contratto, dovrà prestare cauzione nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di I.v.a, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a causa di inadempimento da parte della ditta appaltatrice.

ART.26 -Risoluzione

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risoluzione anticipata del contratto per violazione, da parte della ditta appaltatrice, delle norme del presente capitolato. A tal fine gli inadempimenti verranno contestati con provvedimento scritto da parte del Responsabile del Servizio e la ditta avrà 10 giorni di tempo per la presentazione di sue controdeduzioni. Al termine del procedimento, da concludersi in giorni 20, il Responsabile del servizio provvederà, qualora l'inadempimento risulti accertato, a segnalare all'Amministrazione l'opportunità di risolvere anticipatamente e con incameramento della cauzione, il contratto.

Art. 27 - Rapporti tra appaltatore e committente e pagamenti

Oltre alle norme contenute nel presente capitolato d'appalto, l'Impresa ha l'obbligo di attenersi scrupolosamente a qualsiasi richiesta scritta che le pervenga dal Committente in relazione al servizio oggetto del presente appalto. Il pagamento delle fatture avverrà a cadenza mensile e sarà effettuato solo a seguito di verifica di regolarità contributiva D.U.R.C., mediante Bonifico Bancario entro 30 giorni dal ricevimento della fattura.

Questa dovrà riportare il codice identificativo di gara n° 6096941 – CIG: 63158070D1

All'uopo si rende necessario che la Società aggiudicataria comunichi gli estremi del conto corrente dedicato a ricevere il pagamento delle fatture, ai sensi dell'art.3 – L. 13/8/2010 n.136 (tracciabilità dei flussi finanziari).

ART.28 - Spese e varie

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla stipula del contratto sono a carico della ditta appaltatrice.

FIRMA DIGITALE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Firma digitale degli eventuali legali rappresentanti delle ditte temporaneamente associate ai sensi dell'art. 37 del D. lgs. 163/2006 e smi..

Allegare copia del documento di identità del soggetto firmatario