



COMUNE DI COSSERIA

♦ Provincia di Savona - Regione Liguria ♦

Italia - Italy ♦ Unione Europea - European Union

✉ Sede: Comune di Cosseria Località Chiesa 1 - 17017 COSSERIA (SV)

Codice Fiscale : 00298560095

Partita I.V.A. : 00298560095

☎ Telefono : 019 - 519608 e 019 - 519450

📠 Telefax : 019 - 519711

Sito Internet: www.comune.cosseria.sv.it E-mail: amministrativo@comune.cosseria.sv.it

Posta certificata del Comune: comune.cosseria.sv@legalmail.it

Museo
Bicicletta

18-19 aprile 1796
Battaglia di Novellara

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

N° 60

24 maggio 2018

Oggetto: "Determinazione a contrattare – Richiesta di offerta tramite RDO diretta su MEPA per fornitura di pasti per la mensa scolastica"

Il Responsabile

Premesso che con deliberazione del Consiglio Comunale n. 7 del 26 marzo 2018, esecutiva, è stato approvato il Bilancio di previsione per l'esercizio finanziario corrente;

Dato atto che occorre provvedere all'approvazione del progetto di fornitura pasti per mensa scolastica per l'anno scolastico 2018/2019;

Atteso che per l'acquisizione della fornitura di cui sopra, è necessario provvedere all'affidamento della medesima ad idoneo operatore economico in qualità di appaltatore per darne compiutamente attuazione e che in considerazione dei tempi ristretti per l'avvio dei servizi e delle numerose scadenze e carichi di lavoro che gravano sull'ufficio è opportuno ricorrere al potente e celere mezzo di trattativa fornito dal MEPA, garantendo la riduzione del costo attuale, dando atto che la ditta CAMST fornisce tutte le garanzie per evitare discontinuità e carenze nel servizio per la conoscenza diretta della logistica e delle specifiche esigenze della mensa scolastica di Cosseria;

Dato atto che il contratto a scadenza annuale garantisce una più solerte attenzione alla qualità delle forniture e che l'importo a base di gara per il 2018/19 sarà costituito dal costo del singolo pasto (IVA esclusa) previsto dal contratto 2017/18 da sottoporre a ribasso;

Ritenuto che, ai sensi di quanto ammesso dalle disposizioni normative vigenti, trattandosi di forniture sotto soglia, sussistono i presupposti per procedere alla scelta del contraente tramite RDO diretta sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, motivata dalle ragioni esposte nel precedente paragrafo;

Visto l'articolo 32 (*fasi delle procedure di affidamento*), comma 2, del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, il quale dispone che *"prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le amministrazioni aggiudicatrici decretano o determinano di contrarre, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte"*;

Visto l'articolo 192, comma 1, del D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 s. m. i., il quale dispone che *"la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante"*:

- il fine che con il contratto si intende perseguire;*
- l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;*
- le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base";*

Considerato che i prezzi che hanno concorso a determinare l'importo posto a base di gara per l'affidamento della fornitura indicata in oggetto rispettano i limiti massimi di riferimento dei prezzi pubblicati annualmente dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.) in attuazione di quanto previsto dall'art. 9, comma 7 della Legge n. 89/2014;

Rilevato che

- L'importo a base di gara, costo del singolo pasto IVA esclusa, è da determinarsi in € 3,23 (euro tre/23), più oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza, IVA esclusa, non soggetti a ribasso pari a € 0,52 (euro zero/52), per un totale di € 3,75(euro tre/75). Importo complessivo dell'appalto per l'intero periodo 27.690,00 Euro più IVA di legge;
- che in relazione alla natura di questo appalto non è necessario, ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D. Lgs. n. 81/2008, il documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI);
- che in relazione alla presente procedura di selezione del contraente il Codice Identificativo Gare (CIG) è **ZD92236B0A**
- che in relazione al presente appalto il Responsabile dell'Area competente ha verificato il rispetto della programmazione dei pagamenti, secondo quanto previsto dall'art. 9, comma 2 della legge n. 102/2009;

Dato atto che, ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 che il Responsabile Unico del Procedimento per l'appalto della fornitura pasti per la mensa scolastica, indetto con la presente determinazione è stato individuato nel sig. Flavio Strocchio, responsabile dell'area amministrativa;

Considerato che gli elementi indicativi del contratto e della procedura contrattuale sono i seguenti:

- il fine che con il contratto si intende perseguire è garantire la regolare fornitura di pasti alla mensa scolastica per tutta la durata dell'anno scolastico 2018-2019;
- l'oggetto del contratto è l'acquisizione della fornitura di pasti per mensa scolastica;
- il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa digitale tramite MEPA;
- le clausole ritenute essenziali, comprese nei costi d'appalto, sono:
fornitura di pasti caldi nel numero segnalato quotidianamente dall'amministrazione presso i locali della mensa scolastica nell'edificio scolastico in Cosseria località Chiesa 3 negli orari stabiliti dall'Ente;
i pasti devono assolvere ai requisiti nutrizionali per bambini dai 2 ai 12 anni, comprendere pane e bevande (acqua naturale in bottigliette da 500 ml) e devono variare giornalmente e settimanalmente, sono comprensivi della fornitura di posate e stoviglie usa e getta;
fornitura di eventuali pasti idonei all'alimentazione di chi soffre di allergie, intolleranze alimentari e/o segue diete religiose e/o culturali il cui numero e caratteristiche saranno forniti dall'Amministrazione Comunale
disponibilità da parte dell'impresa aggiudicataria ad affrontare e risolvere assieme all'Amministrazione Comunale, eventuali problematiche che dovessero insorgere con l'autorità scolastica e/o con l'utenza della mensa.

Ritenuto altresì di assumere quale criterio di selezione delle offerte:

quello del criterio del minor prezzo ai sensi dell'articolo 95, comma 4 lett. c del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50,

Preso atto che, ai sensi all'art. 51, comma 1 del D.lgs. n. 50/2016, l'acquisto oggetto di affidamento non può essere ulteriormente scomposto in lotti di funzionali o prestazionali in quanto:

costituiscono un lotto funzionale unitario non frazionabile o ulteriormente suddivisibile in termini fisici o prestazionali senza compromettere l'efficacia complessiva della fornitura da acquisire (impossibilità oggettiva);

Ritenuto di prenotare per la prevista spesa sul cap. 1416, art.1, cod. 04.06.1, "Spese per la mensa scolastica" la somma di 6.800,00 Euro nell'esercizio 2018 (comprensivo della somme già impegnate e non utilizzate/liquidate per il precedente contratto) e la somma 22.000,00 Euro nell'esercizio 2019 sia di competenza sia di cassa del Bilancio di Previsione Pluriennale 2018/2020 dando atto che gli importi sono finanziati con gli introiti della mensa scolastica e le entrate ordinarie del bilancio e che vengono rispettati gli equilibri di cassa, dando atto che le somme verranno formalmente impegnate con il provvedimento di affidamento.

Visto il D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 s. m. i.;

Visto il d. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;

Visto il D. P. R. 5 ottobre 2010 n. 207 s. m. i. nella parte ancora in vigore;

Visto il Decreto 19 aprile 2000, n. 145 s. m. i. nella parte ancora in vigore;

Visto il regolamento comunale sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi;

Visto il regolamento comunale di contabilità;

Visto il regolamento comunale dei contratti;

Visto il regolamento comunale sui controlli interni;

DETERMINA

1 di approvare il capitolo speciale d'appalto e il progetto di fornitura pasti per la mensa scolastica come descritto nel capitolo speciale d'appalto, allegato alla presente di cui fa parte integrante e sostanziale;

2 di stabilire che per l'affidamento della fornitura pasti per la mensa scolastica si procederà mediante RDO diretta sul mercato elettronico della pubblica amministrazione ai sensi dell'articolo 36, comma 2 lett. a) dell'articolo del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 come da motivazioni sopra esposte in narrativa;

3 di assumere quale criterio di selezione delle offerte:

quello del criterio del minor prezzo ai sensi dell'articolo 95, comma 4 lett. del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50,

4 di stabilire che:

- L'importo a base di gara, costo del singolo pasto IVA esclusa, è da determinarsi in € 3,23 (euro tre/23), più oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza, IVA esclusa, non soggetti a ribasso pari a € 0,52 (euro zero/52), per un totale di € 3,75(euro tre/75). Importo complessivo dell'appalto per l'intero periodo: 26.000,00 Euro più IVA di legge;
- che in relazione alla natura di questo appalto non è necessario, ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D.lgs. n. 81/2008, il documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI);
- che in relazione alla presente procedura di selezione del contraente il Codice Identificativo Gare (CIG) è il **ZD92236B0A**

5 di dare atto che al finanziamento della spesa si provvede mediante con i proventi della mensa scolastica e le entrate ordinarie del bilancio;

6 di dare atto che in relazione al presente appalto il Responsabile dell'Area competente ha verificato il rispetto della programmazione dei pagamenti, secondo quanto previsto dall'art. 9, comma 2 della legge n. 102/2009;

7 di dare atto che il Responsabile Unico del Procedimento è il sig. Flavio Strocchio, qualifica responsabile dell'area amministrativa;

8 di stabilire che, in ragione di quanto disposto dall'articolo 192, comma 1, del D.lgs. 18 agosto 2000, n. 267, gli elementi indicativi del contratto e della procedura contrattuale sono i seguenti:

- il fine che con il contratto si intende perseguire è garantire la regolare fornitura di pasti alla mensa scolastica per tutta la durata dell'anno scolastico 2018-2019;
- l'oggetto del contratto è l'acquisizione della fornitura di pasti per mensa scolastica;
- il contratto sarà stipulato tramite la procedura di stipula del MEPA;
- le clausole ritenute essenziali, comprese nei costi d'appalto, sono
- + fornitura di pasti caldi nel numero segnalato quotidianamente dall'amministrazione presso i locali della mensa scolastica nell'edificio scolastico in Cossiera località Chiesa 3 negli orari stabiliti dall'Ente;
- + i pasti devono assolvere ai requisiti nutrizionali per bambini dai 2 ai 12 anni, comprendere pane e bevande (acqua naturale in bottigliette da 500 ml) e devono variare giornalmente e settimanalmente, sono comprensivi della fornitura di posate e stoviglie usa e getta;
- + fornitura di eventuali pasti idonei all'alimentazione di chi soffre di allergie, intolleranze alimentari e/o segue diete religiose e/o culturali il cui numero e caratteristiche saranno forniti dall'Amministrazione Comunale
- + disponibilità da parte dell'impresa aggiudicataria ad affrontare e risolvere assieme all'Amministrazione Comunale, eventuali problematiche che dovessero insorgere con l'autorità scolastica e/o con l'utenza della mensa.

9 di prenotare per la prevista spesa sul cap. 1416, art.1, cod. 04.06.1 , "Spese per la mensa scolastica" la somma di 6.800,00 Euro nell'esercizio 2018 (comprensivo della somme già impegnate e non utilizzate/liquidate per il precedente contratto) e la somma 20.500,00 Euro nell'esercizio 2019 sia di competenza sia di cassa del Bilancio di Previsione Pluriennale 2018/2020 dando atto che gli importi sono finanziati con gli introiti della mensa scolastica e le entrate ordinarie del bilancio e che vengono rispettati gli equilibri di cassa.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI PER LA MENSA SCOLASTICA

Art. 1

È indetta una gara mediante RDO a trattativa diretta sul mercato elettronico della pubblica amministrazione (MEPA) con il criterio del prezzo più basso determinato mediante ribasso percentuale sull'importo della fornitura a base di appalto per la fornitura di pasti per il servizio di mensa scolastica per gli alunni della Scuola Primaria e della Scuola dell'Infanzia per il l'anno scolastico 2018/2019, e con l'impegno di seguito specificato.

SCUOLA PRIMARIA

per uno/due giorni settimanali con prevedibile utenza di 100 presenze settimanali ad una media di 35/40 presenze giornaliere.
Orario di somministrazione dei pasti ore 12,00.

SCUOLA DELL'INFANZIA

per cinque giorni settimanali con prevedibile utenza di 120 presenze settimanali ad una media di 25 presenze giornaliere.
Orario di somministrazione dei pasti ore 11,45.

IMPORTO A BASE D'APPALTO: L'importo a base d'appalto è di Euro 3,23 (IVA esclusa) per ogni singolo pasto, più oneri relativi all'attuazione dei piani di sicurezza, IVA esclusa, non soggetti a ribasso pari a Euro 0,52, per un totale di Euro 3,75. Importo previsto per l'intero periodo Euro 27.690,00 più IVA e oneri di sicurezza.

Art. 2

Termini e modalità di presentazione delle offerte:

Trattandosi di acquisto forniture effettuato tramite RDO con trattativa diretta sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, i termini e le modalità di presentazione delle offerte sono quelli codificati e previsti dal MEPA medesimo.

Art. 3

PROCEDURA DELLA GARA

Trattandosi di acquisto forniture effettuato tramite RDO con trattativa diretta sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, la procedura di gara è quella codificata e prevista dal MEPA medesimo. Così come anche le modalità di accettazione dell'offerta e la stipula sono quelle codificate e previste sul MEPA.

Art. 4

OBBLIGHI E ADEMPIMENTI DELL' AGGIUDICATARIO

Mentre l'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta e nei contenuti della stessa, il Comune non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando saranno perfezionati, a norma di legge, tutti gli atti inerenti e conseguenti al presente appalto.

Art. 5

CONDIZIONI D'APPALTO

Dovrà essere garantita, per ciascun singolo alunno, la preparazione di:

- un primo
- un secondo con contorno
- frutta o dolce
- pane
- $\frac{1}{4}$ acqua minerale

I menù dovranno essere strutturati almeno su quattro settimane a rotazione e con andamento stagionale (autunno-inverno e primavera estate). I pasti devono assolvere ai requisiti nutrizionali per bambini dai 2 ai 12 anni.

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze degli utenti.

Gli utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Oltre alla prevista possibilità di formulare diete speciali, per bambini con allergie o intolleranze, dovranno essere garantiti, all'occorrenza, pasti alternativi per esigenze etniche e/o religiose, presenti nella scuola.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

Il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato seguendo rigorosamente le prescrizioni contenute nelle tabelle (sistemi di cottura e grammatura) indicate sub lett.b) al presente capitolo.

Il servizio di trasporto dei cibi preconfezionati da consegnarsi alle Scuole è a carico della ditta aggiudicataria.

Sono a carico della ditta aggiudicataria le spese relative a:

- fornitura dei generi alimentari necessari al confezionamento dei pasti compreso il latte e il pane;
- fornitura delle stoviglie e posate usa e getta e tovagliolini di carta necessari per ciascun pasto;
- fornitura dei contenitori a perdere e dei contenitori termici necessari per la realizzazione del servizio di refezione delle Scuole;

Per la somministrazione dei pasti dovrà essere assicurata la disposizione delle razioni in contenitori capienti di acciaio nei quali sia possibile il condimento dei primi piatti.

I contenitori dovranno essere a loro volta disposti in contenitori scaldavivande elettrici a chiusura ermetica che dovranno essere pronti entro le ore 11,45 al fine di essere consegnati al personale che effettuerà la consegna dei pasti nel plesso scolastico interessato.

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, sia per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche sensoriali e nutrizionali degli alimenti, e da garantire la massima sicurezza igienica.

Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue:

- la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo;
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante.
- Tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste quantità della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo.
- La porzionatura e battitura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o il giorno precedente il consumo;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di confezionamento. Anche i prodotti alimentari preparati in cucina con un giorno di anticipo (abbattuti, in attesa di cottura, o in marinatura) devono presentare in evidenza la data di allestimento;
- evitare la promiscuità fra le derrate;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;

- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura; le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pangrattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata frittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici distinte;
- Per gli arrosti, brasati, roast beef e, in generale, per tutte le cotture di carni a pezzo intero non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a Kg 2/2,5;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate;

Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione de prodotti.

Tutti gli alimenti cotti da consumarsi caldi dovranno mantenere temperature superiori ai 65°C; gli alimenti cotti da consumarsi freddi dovranno mantenere temperature inferiori ai 10°C.

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato.

I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva.

Il condimento per la pastasciutta deve essere consegnato a parte.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione, con formaggio parmigiano o grana grattugiato in giornata con la grammatura secondo ricetta e consegnato in vaschette separate.

È vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni e integrazioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

L'olio di oliva è da utilizzarsi solo per ungere i contenitori utilizzati per la cottura.

Pasta e riso in bianco saranno conditi in cucina.

La salsa di pomodoro, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.

Nelle scuole devono essere consegnati sale, olio, aceto o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo al Committente e non saranno fatturate.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Appaltatore deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti.

L'impresa deve inoltre garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu, nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

L'impresa deve mettere a disposizione proprio personale con un rapporto minimo di 1 addetto ogni 40 utenti e comunque in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario compresi guanti e mascherine monouso, se del caso.

Dovrà essere messo a disposizione del centro cottura e di ciascun terminale di distribuzione un termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi. Il personale dell'Amministrazione Comunale impegnato in eventuali controlli, o altri soggetti da lui incaricati al controllo, potranno avvalersi dell'uso di detti termometri.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati con le istituzioni scolastiche, definiti all'inizio dell'anno scolastico.

Qualora nelle cucine non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie, l'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di piatti e posate a perdere, oltre che a provvedere all'immediata riparazione della macchina, senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.

La consegna dei pasti presso i plessi scolastici deve essere effettuata a cura dell'Appaltatore entro massimo 30 minuti dalla fine del confezionamento.

Per il confezionamento e il trasporto dovranno essere utilizzati contenitori idonei allo scopo e conformi alle normative vigenti, mentre i contenitori interni dovranno necessariamente essere in acciaio o policarbonato, di varie altezze in relazione del prodotto da servire, muniti di coperchio a tenuta e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Inoltre i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza.

I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quello indicato sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato, la ragione sociale della D.A., il luogo e la data di produzione dei pasti, la modalità di conservazione. Inoltre deve essere indicata la tipologia dell'alimento trasportato con riferimento al menu del giorno che deve sempre accompagnare i pasti nella fase del trasporto. La pulizia, il lavaggio, la sanificazione di detti contenitori dovranno essere effettuati presso il Centro mensa.

Per quanto riguarda il pane, sia in panini che a fette, deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta che sarà trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

A bordo degli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, deve essere sempre presente l'allegato menu.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, di proprietà e/o nella piena disponibilità della D.A., devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80, art. 43.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

La ditta aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche

sensoriali dei pasti. Il progetto offerto deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.

Il personale addetto al trasporto dei pasti dovrà provvedere al caricamento e scaricamento dei contenitori e delle ceste senza pretendere alcun aiuto da parte degli addetti alla mensa centralizzata e ai plessi scolastici.

L'igiene degli alimenti deve rispettare gli standard previsti dalla vigente normativa nazionale e regionale.

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dalla normativa della Regione Liguria.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi e alla confezione dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. ... deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.

- I prodotti biologici, deperibili e non, devono essere conservati separatamente dai prodotti convenzionali;
- Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto;
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla vigente normativa di settore.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro e acciaio inox;
- I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C;
- È tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio per la conservazione degli alimenti;
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio. Il sale utilizzato dovrà essere di tipo iodato in confezioni da 1 Kg.;
- Gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente, le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili;
- La frutta, prevalentemente di stagione, deve essere fornita in una gamma e nei calibri indicati dal menù;
- Le fragole devono essere condite con zucchero e succo di limone;

■ Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi inerenti l'igiene del personale dipendente della ditta aggiudicataria o le operazioni di pulizia, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie o di natura igienico sanitaria, la ditta deve provvedere senza alcun maggiore onere per il Comune.

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

Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, nel rispetto delle vigenti norme in materia igienico – sanitaria.

La produzione e la consegna dei pasti dovranno, in ogni caso, rispettare gli standard igienici previsti dalle norme in vigore.

Il servizio di razione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Committente e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Committente e della ditta aggiudicataria che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolo e dalle norme del codice civile.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

La ditta aggiudicataria, su presentazione di certificato medico o in altra forma stabilita dal Comune, deve fornire le derrate alimentari previste per la preparazione di diete speciali, per i diversi utenti, autorizzate dal competente servizio di razione

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti previsti dalla vigente normativa

Grammature indicative per porzione	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	ADULTI
grammi	grammi	grammi	grammi
PRIMI PIATTI			
pasta o riso	50	70	90
asciutti			
pasta o riso in brodo	30	40	50
gnocchi di patate	120	160	200
CONDIMENTI PER PRIMI			
parmigiano o grana grattugiato	5	5	10
sugo o base con pomodoro	20	30	50
olio extra v. d'oliva	5	5	7
SECONDI PIATTI			
carni	60	70	100
pesce	60	100	120
uova	1	1	2
prosciutto cotto	40	50	70
formaggio morbido	50	60	70
formaggio a pasta dura	30	40	70
CONTORNI			
verdura cruda in foglia		40/60	
verdura cruda		80/120	
verdura da fare cotta		120/150	
CONDIMENTO			
olio extra v d'oliva	5	5	8
PANE			
pane comune	50	80	80

pane integrale	50	60	80	
PIATTI UNICI				
pasta pasticciata/Lasagne al forno				
pasta di semola di grano duro	40	50	60	
besciamella	40	50	60	
ragù di carne	30	40	50	
Carne o pesce con polenta o patate				
carne	50	60	120	
pesce	70	100	120	
polenta	40	60	100	
patate				
Cereali per minestra e legumi				
cereali (pasta, riso, orzo, farro, semolino)	30	30	40	
patate	30	30	50	
legumi secchi	20	30	50	
legumi freschi	40	60	100	
Pizza margherita				
pasta per pizza	150	150	0	200
mozzarella	30	30	40	
FRUTTA FRESCA				
Frutta fresca di stagione		120/150		

Art. 6

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad emettere nei confronti del Comune fatture elettroniche mensili, con l'indicazione distinta del numero dei pasti erogati ad utenti distinti per singola Scuola.

La ditta dovrà rispettare tutti gli obblighi previsti dalla Legge 13/08/2010, nr. 136, al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi alla fornitura comunicando altresì gli estremi del c/c dedicato e i nominativi delle persone delegate ad operare sul conto medesimo

Al pagamento delle forniture sarà provveduto entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle relative fatture, mediante emissione di mandato da estinguersi con versamento sul suddetto conto corrente dedicato.

Art. 7

La ditta aggiudicataria del servizio assume l'obbligo di dotarsi di polizza assicurativa a copertura dei rischi derivanti dall'espletamento della gestione del servizio. Tale documentazione dovrà essere esibita al Comune prima della stipula del contratto.

ART. 8

La ditta aggiudicataria del servizio a garanzia delle obbligazioni assunte dovrà prestare una cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale dell'intero periodo da vincolarsi per tutto il periodo contrattuale secondo quanto previsto dal D. Lgs. 163/2006

ART. 9

La Ditta aggiudicataria viene informata che il trattamento dei dati personali che la riguardano saranno oggetto di trattamento finalizzato, nel rispetto della Legge n.675/1996 sulla tutela dei dati personali. Tali dati saranno utilizzati dall'Amministrazione Comunale, salvo divieto, per le proprie attività previste dalle vigenti norme di Legge, Regolamento ed Istituzionali, nei limiti stabiliti da tali Leggi e Regolamenti.

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto (diritti di Segreteria – spese contrattuali) sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Per tutto ciò non espressamente richiamato nel presente capitolato si farà riferimento alle norme previste dal vigente D. Lgs. 163/2006.

Per eventuali controversie viene individuato quale foro competente SAVONA e TAR LIGURIA.

Letto, confermato e sottoscritto

Il Responsabile dell'Area Finanziaria e Amministrativa
F.to *Flavio Strocchio*

**VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE ATTESTANTE LA
COPERTURA FINANZIARIA**

Il Responsabile dell'Area Finanziaria e Amministrativa
F.to *Flavio Strocchio*

CERTIFICAZIONE DI COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE

Si certifica che la presente copia di determinazione, in carta libera ad uso amministrativo, è conforme all'originale depositato agli Atti d'Ufficio.



L'incaricato dal Sindaco
(*Flavio Strocchio*)