



COMUNE DI SUPINO

(Provincia di Frosinone)

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE PRIMARIE ANNO SCOLASTICO 2009/2010

CAPITOLATO SPECIALE

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione scolastica concluso dall'amministrazione appaltante e il contraente appaltatore aggiudicatario, conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara.

Verranno applicati esclusivamente gli articoli del D.Lgs. 163/2006 citati nel presente capitolato speciale, nel bando e in tutta la documentazione inerente la gara. Il D.Lgs. 163/06 e' stato applicato nei limiti degli articoli richiamati dalle norme di gara trattandosi di servizi di cui all'allegato II B.

PARTE PRIMA

Oggetto dell'Appalto – Prescrizioni per lo Svolgimento del Servizio

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di Mensa Scolastica del Comune di SUPINO da parte di impresa di ristorazione specializzata che utilizzi un centro di produzione pasti presso la locale scuola primaria dell'infanzia.

Art. 2 – Caratteristiche della fornitura

La fornitura ha le seguenti caratteristiche:

a) utenti: il numero presunto di pasti da somministrare per ciascun anno scolastico e' il seguente:

- alunni scuola primaria : 132
- insegnanti scuola primaria : 6

Il numero dei pasti previsti e' meramente indicativo e, pertanto, non impegnativo per l'ente appaltante.

b) sedi di refezione:

- scuola primaria di SUPINO

c) pasti: devono essere composti da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta o dessert, pane; dovranno garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti;

d) menù: deve essere composto di piatti semplici e di facile digeribilità, con rotazione che tenga conto dell'alternanza giornaliera fra gli alunni nelle scuole;

e) durata: la fornitura va effettuata dall'inizio della refezione fissata per il 05/10/2009.

Il calendario di inizio e di termine del servizio di refezione e i giorni di refezione possono essere variati insindacabilmente dal comune, secondo le esigenze delle singole utenze ed in relazione al calendario scolastico, senza che con cio' sia riconosciuto alcun compenso al fornitore; l'aggiudicatario ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni stabilite, fino a quando il comune non abbia provveduto ad un nuovo contratto e, comunque non oltre 60 giorni successivi alla scadenza del contratto.

Il servizio comprende:

a) la preparazione e distribuzione presso la sede della scuola di pasti confezionati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (vale a dire senza utilizzo di cibi precotti), con ritiro e sanificazione dei contenitori sporchi e delle stoviglie utilizzate per la distribuzione.

b) la fornitura di diete speciali e/o personalizzate, su presentazione di certificazione medica.

- c) la fornitura, allo stesso prezzo offerto per i bambini frequentanti le relative scuole, di pasti per adulti al personale docente e non docente che ne abbia titolo.
- e) la fornitura, in comodato d'uso, degli utensili e delle attrezzature eventualmente necessari per la distribuzione e la somministrazione dei pasti nonché quelle necessarie per la corretta conservazione della temperatura dei pasti forniti fino al momento della loro consumazione.

Art. 3 - Menù

I pasti forniti **indipendentemente** dal fatto che siano consegnati in contenitori multiporzione o in monoporzione devono essere costituiti da **un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta e acqua.**

I menù devono essere articolati in relazione all'alternanza delle stagioni nonché per le diete personalizzate.

Le materie prime devono essere di "prima qualità", sia sotto l'aspetto igienico che nutrizionale;

Le caratteristiche vanno adeguate automaticamente agli eventuali nuovi parametri indicati dalla normativa nazionale o comunitaria;

L'Ente si riserva l'insindacabile facoltà di apportarvi delle variazioni ove in tal senso giungano indicazioni dall'utenza, organizzata o meno;

Il menù fornito dalla Ditta Aggiudicataria dovrà ottenere il visto preventivo dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente. Innovazioni e modifiche al menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante e la Ditta.

L'azienda dovrà fornire all'Amministrazione appaltante la descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa e qualitativa dei singoli ingredienti.

L'azienda appaltatrice dovrà provvedere alla trasmissione del menù vigente all'ufficio competente e nei refettori e alla sua tempestiva sostituzione in occasione di ogni variazione.

Alla sede di refezione deve essere data fornitura, secondo le esigenze di:

- Olio extravergine di oliva in confezioni sigillate
- Aceto di vino
- Formaggio grattugiato (parmigiano reggiano o grana padano)
- Acqua confezionata in bottiglia
- Stoviglie a perdere (forchette, cucchiari, coltelli, bicchieri, tovaglioli, tovaglie)

Art. 4 – Modalità di esecuzione del servizio

a) Prenotazione dei pasti

Ogni mattina in cui sarà attivato il servizio di ristorazione, le scuole comunicheranno alla Ditta appaltatrice entro le ore 9.30 il numero dei pasti da fornire, secondo le modalità concordate con la scuola stessa

b) Preparazione e cottura

La Ditta appaltatrice nell'erogazione del servizio dovrà:

a) uniformarsi a quanto disposto dalla legislazione vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare;

b) assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati e degli alimenti forniti individuando nella propria attività di produzione e fornitura del servizio le fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza igienica, avvalendosi della predisposizione ed attuazione di un proprio piano / manuale / procedure di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP;

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

Tutti i contenitori per alimenti insieme alle stoviglie e agli utensili fornite dalla Ditta e utilizzate per la distribuzione dovranno essere ritirati a cura della Ditta aggiudicataria.

c) Trasporto

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, tutto il materiale presso il plesso scolastico, depositandoli nei locali destinati a mensa.

La ditta deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

1

Art. 5 – Caratteristiche ed ubicazione del centro di cottura

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di utilizzare per tutta la durata dell'appalto, per la produzione dei pasti il centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci presso la sede mensa della scuola Materna di Supino.

PARTE SECONDA

Modalità di Gara

Art. 6 – Condizione di ammissibilità alla gara

Possono partecipare alla gara le aziende, e i raggruppamenti di cui all'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006, in possesso dei seguenti requisiti:

- a) iscrizione al registro delle imprese della C.C.I.A.A. per la specifica attività dell'appalto (refezione scolastica);
- b) inesistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alla gara di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- c) in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, per le imprese sottoposte alla disciplina di cui alla legge 12.03.99 n° 68. Per le altre imprese dovrà essere dichiarata la loro non assoggettabilità agli obblighi di assunzione di soggetti disabili;
- d) rispettare, per il personale impiegato nel servizio, la normativa e gli accordi contrattuali vigenti quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione e previdenza;
- e) in regola con la vigente normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.
- f) documentazione attestante il possesso della certificazione ISO inerente la ristorazione scolastica.

La mancanza anche di uno solo dei requisiti sopra richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

Nel caso di Raggruppamento di imprese i requisiti sopra elencati dovranno essere posseduti:

- requisiti a), b), c), d), e) g): da ciascuna delle imprese partecipanti al raggruppamento.
- requisito f): e' sufficiente che venga soddisfatto da almeno una impresa partecipante al raggruppamento.

Nel caso di Consorzio per il soddisfacimento dei requisiti sopra elencati, valgono le stesse regole previste per RTI, con riferimento al Consorzio e alle imprese partecipanti al Consorzio.

Inoltre le Società Cooperative e i Consorzi di Cooperative dovranno dichiarare nell'istanza di ammissione l'iscrizione al registro prefettizio, con indicazione degli estremi.

Per i Consorzi di Cooperative, l'istanza e l'offerta saranno presentate con le stesse modalità sopra indicate per i consorzi.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio ovvero anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in associazione o consorzio.

Art. 7 – Procedura d'appalto e svolgimento della gara

L'aggiudicazione verrà effettuata da una apposita Commissione, presieduta dal Responsabile del competente Settore e nominata dal medesimo, secondo criteri sia economici che di qualità come previsto dall'art. 83 del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

Le offerte sono valutate secondo i criteri esposti di seguito.

All'offerta economica che presenta il prezzo più basso sono assegnati 50 punti. Alle altre offerte sono attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{50 \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

Le valutazione qualitative, con attribuzione di punteggio fino ad un massimo di 50 punti, sono eseguite dalla commissione di gara con riferimento ai seguenti parametri:

- a) Specializzazione del concorrente nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi con il certificato del registro imprese attestante nell'oggetto sociale: ristorazione collettiva (0 p. assenza di certificato – 15 p. presenza di certificato)
- b) Autocertificazione relativa al numero di pasti totali confezionati presso il centro cottura nell'anno precedente, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti confezionati per la ristorazione scolastica. (0 p.:0-10% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale del prodotto - 3 p.: 11-20% - 6 p. : 21-40% - 9 p. : 41-60% - 12 p.: 61-80% - 15 p.: 81-100%)
- c) Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione collettiva e scolastica prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati (0 p.: la ditta non ha eseguito servizi di ristorazione scolastica – 5 p.: la ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica)
- d) documentazione attestante il possesso della Certificazione I.S.O., inerente la ristorazione scolastica (0 p.: assenza di Certificazione di qualità – 5 p.: presenza di certificazione di qualità)

- e) Autocertificazione sul numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il numero dei pasti prodotti/giorno (0 p.: rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno – 5 p.: rapporto tra 1/60 e 1/80 pasti prodotti/giorno – 10 p.: rapporto inferiore a 1/60 pasti prodotti/giorno)

La commissione attribuisce a ciascun parametro sopra indicato un punteggio come specificato nell'allegato 2.

Sarà ritenuta offerta più vantaggiosa quella che otterrà il punteggio più alto dalla somma del punteggio di qualità con quello economico (prezzo).

In caso di parità di punteggio complessivo l'appalto verrà aggiudicato al concorrente che, tra i due a pari merito, avrà ottenuto il **punteggio di qualità** più alto.

Le offerte non presentate nei modi e termini stabiliti dal capitolato e dalla lettera d'invito sono escluse dalla gara. L'aggiudicazione può avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua alle richieste del comune.

Al comune è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

Resta salva la facoltà del comune di non procedere all'assegnazione qualora la commissione esprima parere negativo in merito all'esistenza di requisiti soddisfacenti in capo a tutti o parte degli offerenti.

Art.8 – Modalità di formulazione dell'offerta

Le ditte concorrenti dovranno formulare le loro offerte nel rispetto delle indicazioni riportate nel presente capitolato e nel bando di gara.

I partecipanti dovranno far pervenire presso l'Ufficio Protocollo del Comune di SUPINO **entro e non oltre il termine indicato nel bando di gara** la propria offerta in un unico plico sigillato controfirmato o siglato su tutti i lembi di chiusura in cui all'esterno dovrà essere riportato l'indirizzo del Comune di SUPINO – Via G. Marconi – 03019 SUPINO, l'indicazione del mittente e l'indirizzo dello stesso oltre la dicitura: **“OFFERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA COMUNALE”**.

Il plico dovrà contenere, pena l'esclusione, tre distinte buste sigillate e controfirmate o siglate su tutti i lembi di chiusura, riportanti il nome della ditta:

- busta n. 1 “Documentazione amministrativa”
- busta n. 2 “Documentazione tecnica per valutazione parametro qualitativo”
- busta n. 3 “Offerta economica”.

Non saranno considerate le offerte pervenute oltre il termine indicato nel bando di gara. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio del mittente: per le offerte non pervenute, o pervenute in ritardo, non sono ammessi reclami.

La busta n. 1 “Documentazione amministrativa” deve contenere, a pena di esclusione:

1) **Domanda di partecipazione in carta libera**, redatta in lingua italiana sulla base del **fac-simile** di cui all'allegato 1 del presente capitolato, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente nella quale il concorrente dichiara:

- a) che la ditta è iscritta al registro delle imprese della C.C.I.A.A. per la specifica attività oggetto dell'appalto (refezione scolastica);
- b) l'inesistenza di cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs.163/2006;
- c) di rispettare, per il personale impiegato nel servizio, la normativa e gli accordi contrattuali vigenti quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione e previdenza;
- d) di essere in regola con la vigente normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.
- e) l'insussistenza di rapporti di controllo e di collegamento determinati ai sensi dell'art. 2359 c.c., con altre imprese partecipanti alla stessa gara;
- f) di aver tenuto conto, nel redigere l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori e alle condizioni di lavoro;
- g) che la ditta mantiene le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative:
 - INPS: sede di _____, matricola n. _____ (nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)

- INAIL: sede di _____, matricola n. _____ (nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)

e che l'impresa stessa e' in regola con i versamenti ai predetti Enti;

h) che né il sottoscritto né gli altri soci e amministratori muniti di potere di rappresentanza ne' i direttori tecnici (se esistenti) si trovano in una delle situazioni previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;

i) che nei confronti della Ditta istante, non ricorrono le cause ostantive di cui alla Legge 31.05.1965, n. 575 e successive modifiche ed integrazioni, e che le stesse non ricorrono neppure nei confronti delle persone dei legali rappresentanti e (se esistenti) dei direttori tecnici della Ditta stessa nonché (solo per le società di capitali) degli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione;

l) di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione previste dal Codice Penale, dagli articoli 120 e seguenti della Legge 24 novembre 1981, n.689 nonché dalle leggi tributarie che comportano l'applicazione di sanzioni penali che prevedono espressamente come sanzione accessoria l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione;

m) che nei propri confronti non sono state emesse sentenze ancorché non definitive relative a reati che precludono la partecipazione alle gare d'appalto;

n) di non essere stata temporaneamente esclusa dalla presentazione di offerte in pubblici appalti;

o) di aver preso piena ed integrale visione e conoscenza del Capitolato Speciale d'Appalto e di accettarne incondizionatamente le clausole tutte;

p) di impegnarsi a non subappaltare il servizio oggetto dell'offerta;

q) di essere in grado di garantire il servizio a decorrere dal 05/10/2009.

2) Documentazione attestante l'avvenuta costituzione della Cauzione Provvisoria di € 1.400.00 pari al 2% dell'importo massimo presunto del contratto. Essa deve essere prestata a pena di esclusione. La cauzione provvisoria dovrà essere costituita ai sensi dell'articolo 75 del D.Lgs. 163/2006. Si richiama l'attenzione sul fatto che, già in questa fase di cauzione provvisoria, sulla base dell'articolo 75 del D.Lgs. 163/2006 l'offerta e' altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113, qualora l'offerente risultasse affidatario.

1

3) Copia del capitolato speciale d'appalto **debitamente sottoscritto** per accettazione in ogni pagina dal legale rappresentante della ditta, **pena l'esclusione.**

1

La busta n. 2 "Documentazione tecnica per valutazione parametro qualitativo" deve contenere, a pena di esclusione, una relazione tecnica, redatta sulla base del **fac-simile** di cui all'allegato 2 del presente capitolato, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, accompagnata da fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore ai sensi e per gli effetti di cui agli artt 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n° 445, che riporti tutti i dati rilevanti al fine della attribuzione dei punteggi relativi al parametro qualitativo previsti dall'art.7 del capitolato speciale integrata da tutta la documentazione tecnica necessaria;

La busta n. 3 "Offerta Economica" deve contenere, a pena di esclusione:

l'offerta economica, redatta sulla base del **fac-simile** di cui all'allegato 3 del presente capitolato, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della ditta . L'offerta deve indicare, in cifre e in lettere, fino ad un massimo di **2 (due)** decimali, il prezzo unitario del pasto offerto (IVA esclusa),

Nel caso di discordanza tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere, e' valido il prezzo più favorevole per l'Amministrazione.

PARTE TERZA

Contratto

Art.9 –Corrispettivo dell'appalto

Ai fini della stipulazione del contratto, il corrispettivo dell'appalto, in ragione della durata del medesimo, sarà quello relativo all'offerta prodotta dalla ditta che risulterà vincitrice.

Con il corrispettivo di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Art.10 – Cauzione definitiva

A garanzia dell'appalto, la ditta sarà tenuta a costituire un deposito cauzionale pari al 10% dell'importo contrattuale complessivo del servizio, in riferimento alle quantità di refezioni da fornire di cui all'art. 1.

Tale deposito dovrà essere costituito entro 10 giorni dalla data di comunicazione dell'assegnazione dell'appalto con le modalità previste dall'articolo 113 del D.Lgs. 163/2006.

La cauzione resterà vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita al contraente solo dopo la liquidazione dell'ultima fattura e consegnata non prima che siano state definite le ragioni di debito o credito ed ogni altra eventuale pendenza.

Art.11 – Spese contrattuali

Tutte le spese contrattuali inerenti il contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

Prima della stipula del contratto l'aggiudicatario sarà tenuto all'anticipazione di tutte le spese contrattuali afferenti all'appalto in oggetto mediante versamento presso la Tesoreria comunale dell'importo comunicato dal Comune.

Art.12– Aggiornamento prezzi

L'eventuale revisione avviene in base ai dati di cui all'art. 7, comma 4, lett. c) e comma del D.Lgs. 163/2006, previa verifica degli Indici ISTAT di variazione dei prezzi al consumo dell'ultimo anno.

L'eventuale richiesta di revisione prezzi dovrà essere inoltrata al Comune per iscritto e allegando la documentazione dimostrativa. La mancata richiesta, entro i termini di cui sopra, si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.

1

Art.13 – Penali

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procede all'applicazione delle seguenti penalità:

- In caso di mancata consegna di interi pasti regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati: una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti prenotati per quel giorno;
- In caso di mancata consegna di parte dei pasti regolarmente nei giorni e nell'ora fissati: una penalità pari al 5% totale dei pasti prenotati per quel giorno;
- Qualora siano forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente capitolato, che non siano immediatamente sostituiti con prodotti a norma, ovvero siano forniti prodotti diversi da quelli prenotati (escluso il caso indicato dall'art. 15): una penalità pari al 20% del valore dei pasti non conformi al capitolato o alla prenotazione.

In caso di recidiva, o qualora il fornitore operasse inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, il comune può revocare l'appalto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti del fornitore alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e agendo per il loro pieno risarcimento.

Art.14 – Responsabilità

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione, preparazione, conservazione, trasporto e consegna dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi per tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

L'impresa, in particolare, si assume ogni responsabilità in merito all'applicazione e all'osservanza delle regole igieniche, secondo il metodo HACCP, in tutto il ciclo di operazioni necessarie e poste in essere per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.

1 Art. 15 – Garanzie per l'effettuazione del servizio

In caso di sciopero del personale della scuola, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica almeno 24 ore prima della data di effettuazione dello stesso. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore nove del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro le 48 ore. In questo caso la ditta deve comunque impegnarsi a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

La ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di **interruzione forzata della produzione** presso il proprio centro di cottura, fornendo i pasti necessari quotidianamente, con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, tramite una o più strutture produttive alternative.

Art.16 – Trattamento dati personali

Tutti i dati personali di cui l'Amministrazione sia venuta in possesso in occasione dell'espletamento del procedimento di aggiudicazione vengono trattati nel rispetto della normativa in materia di riservatezza.

La presentazione dell'offerta da parte della Ditta concorrente implica il consenso al trattamento di dati forniti, compresi eventuali dati sensibili, da parte del Comune nel rispetto della normativa vigente.

PARTE QUARTA **Monitoraggio e Controllo**

Art.17 – Autocontrollo H.A.C.C.P.

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la ditta deve prevedere e applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del Regolamento (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e della Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 1041 del 11 aprile 2006 e relativi Allegati.

Art.18 – Forme di monitoraggio e controllo del servizio

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente.

Il comune si riserva la facoltà di:

- Disporre in qualsiasi momento, a suo giudizio e discrezione, l'ispezione delle attrezzature, dei locali, dei magazzini e di quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato;
- Richiedere al servizio igiene alimenti e nutrizione dell'ULSS periodici interventi, con prelievi di campioni, sia alla fonte di produzione sia al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio;
- Visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, prima e durante lo svolgimento del servizio, controllando anche la qualità delle preparazioni.
- Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze rimediabili senza pregiudizio per l'intero servizio, il comune informa per iscritto l'appaltatore circa le modifiche e gli interventi da eseguire, che devono essere immediatamente apportati senza oneri per l'appaltante.
- Se al contrario le carenze sono gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il comune ha facoltà di sciogliere il contratto.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Art.19 – Commissione controllo mensa

Se costituita, il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "commissione controllo mensa".

I membri della "commissione controllo mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.