

**CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO CONTROLLO DI QUALITA’
E DI CONFORMITA’ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
ANNO 2021 E SUPPORTO TECNICO SPECIALISTICO PER LA
REDAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DI GARA PER IL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA**

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto dell’appalto

Oggetto dell’appalto è il servizio di controllo qualità e conformità del servizio di refezione delle scuole e degli asili nido per l’anno 2020 ed il supporto tecnico specialistico per la revisione della documentazione di gara per il servizio di refezione scolastica.

Il servizio di controllo qualità e conformità del servizio di ristorazione scolastica affidato a terzi deve essere effettuato presso le strutture di ristorazione del Comune di Magenta.

In particolare l’attività costitutiva del servizio è esplicitata al Titolo II del presente capitolato

Art. 2- Importo dell’appalto e sua durata

L’importo a base d’asta è fissato 6723 IVA esclusa, di cui €. 5.377,00 relativa al servizio di controllo qualità e conformità del servizio di refezione delle scuole e degli asili nido per il periodo 1.1.2021 /31.12.2021 ed €. 1346, IVA esclusa relativa al supporto tecnico specialistico per la revisione della documentazione di gara per il servizio di refezione scolastica

Art.3- Pagamenti

Nel periodo di durata del servizio il fornitore emetterà n. 11 fatture elettroniche mensili (agosto escluso) di pari importo relativamente al servizio di controllo di qualità e conformità del servizio di refezione scolastica, oltre ad una fattura elettronica relativa al servizio di supporto tecnico specialistico per la revisione della documentazione di gara per il servizio di refezione scolastica, da emettersi alla conclusione della gara

La liquidazione delle fatture avverrà entro 60 giorni dalla presentazione.

Dall’importo della fattura saranno detratte eventuali penalità applicate.

Nel prezzo del servizio si intendono interamente compensati dal Comune di Magenta all’aggiudicatario tutte le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente il servizio di cui trattasi.

A parte saranno fatturati, su richiesta del Comune, previa assunzione del relativo impegno di spesa:

- analisi eccedenti quelle concordate
- eventuali interventi o prestazioni aggiuntive, quali i servizi a richiesta, i cui prezzi verranno concordati di volta in volta tra le parti.

Il pagamento delle fatture avverrà mediante bonifico sul conto corrente bancario o postale dedicato ai sensi della legge 136/2010 e s.m.i. che verrà comunicato dall’aggiudicatario, previa verifica del rispetto di tutti gli obblighi discendenti dal presente contratto e dall’offerta presentata, nonché della regolarità contributiva e previdenziale dell’aggiudicatario secondo le vigenti disposizioni di legge in materia. In caso di inadempienza contributiva e retributiva dell’aggiudicatario, l’Amministrazione Comunale procederà ai sensi degli artt. 4 e 5 del D.P.R. n. 207/10 e s.m.i. Le spese connesse al mezzo di pagamento prescelto (bonifico bancario/postale) sono a carico dell’aggiudicatario

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, comunicare all'Amministrazione ogni variazione relativa alle notizie di cui sopra entro sette giorni dal verificarsi dell'evento modificativo. Ai sensi dell'art. 3 comma 8 della Legge n. 136 del 13.08.2010 il contratto sarà risolto di diritto qualora le transazioni, inerenti e derivanti dallo stesso, siano eseguite senza avvalersi degli Istituti Bancari o della Società Poste Italiane s.p.a.

Il termine di pagamento potrà essere sospeso qualora l'Amministrazione Comunale dovesse riscontrare errori, non meramente formali, e/o omissioni nella fattura e/o nella documentazione allegata, sino a debita regolarizzazione; per tale sospensione l'aggiudicatario non potrà opporre eccezioni né avanzare pretese di risarcimento danni o di pagamento di interessi moratori.

L'eventuale ritardo nel pagamento per cause non imputabili all'Amministrazione Comunale non potrà essere invocato dall'aggiudicatario per la risoluzione o per la sospensione del contratto, né per avanzare pretese di risarcimento di danni o di pagamento di interessi moratori.

Art. 4 – Responsabilità ed assicurazioni

L'appaltatore effettuerà la gestione del servizio a proprio nome, rischio e pericolo, a mezzo di personale ed organizzazione propri. L'appaltatore, in ogni caso, manterrà indenne l'Amministrazione Comunale da ogni qualsivoglia danno diretto od indiretto che possa comunque e da chiunque derivare in relazione ai servizi oggetto del presente appalto, sollevando con ciò l'Amministrazione Comunale stessa ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi responsabilità a riguardo. Le eventuali spese sostenute dall'Amministrazione Comunale per porvi rimedio saranno dedotte dai crediti o comunque rimborsate dallo stesso appaltatore aggiudicatario.

L'Amministrazione Comunale è altresì esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'aggiudicatario, per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio, intendendosi al riguardo che ogni eventuale onere è già compreso nel corrispettivo del contratto.

L'Aggiudicatario dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori

Prima dell'avvio del servizio, inoltre, lo stesso aggiudicatario dovrà stipulare, dandone comunicazione al Comune assicurazione per la responsabilità civile verso terzi per un massimale RCT di Euro 1.500.000,00 (un milione cinquecentomila/00).

Il contratto di assicurazione deve contenere le seguenti condizioni:

- si riferiscano ad attività oggetto del presente contratto;
- siano emesse in lingua italiana, in Italia o in paesi UE;
- prevedano il Foro di Milano quale Foro esclusivamente competente per il Comune di Magenta;
- prevedano l'impegno dell'Assicuratore a notificare l'eventuale mancato pagamento del premio direttamente anche all'Ente Affidante;
- prevedano l'impegno dell'Assicuratore a notificare l'eventuale annullamento o recesso direttamente anche all'Ente Affidante;

Eventuali franchigie, scoperti o limitazioni di garanzia restano a carico dell'aggiudicatario e non possono essere opposte all'Amministrazione Comunale.

Prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicatario dovrà presentare, a pena di decadenza dall'affidamento dell'appalto, copia della suddetta polizza assicurativa.

Art. 5 Oneri a carico dell'aggiudicatario

Sono a carico dell'aggiudicatario tutti i costi connessi all'espletamento del servizio così come descritto nel successivo Titolo II ed in particolare

- i costi per il personale
- i costi per il materiale necessario allo svolgimento delle attività previste nel presente capitolato
- i costi per le analisi indicate nel successivo art. 18

L'Aggiudicatario è inoltre tenuto:

- a rispettare gli obblighi e le prescrizioni a proprio carico disposti dal D.P.R. 16/04/2013 n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del d.lgs 30/03/2001 n. 165" e dal Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Magenta approvato con deliberazione di G.C. n. 16 del 29.01.2014.
- a comunicare tempestivamente alla Prefettura e ad al Comune i tentativi di concussione da parte di dipendenti o amministratori pubblici in qualsiasi modo manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa;
- a non concludere contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque a non conferire incarichi ad ex dipendenti pubblici che, per conto della Pubblica Amministrazione dalla quale dipendevano, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali nei confronti dell'aggiudicatario per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di impiego
- a mantenere la riservatezza sulle informazioni di cui possa essere venuto a conoscenza in virtù del supporto tecnico specialistico prestato all'Amministrazione Comunale per la redazione della documentazione di gara per il servizio di refezione scolastica

Art. 6 Inadempienze e risoluzione del contratto

Fatte salve le ulteriori diverse cause di risoluzione previste dalle norme di legge vigenti e dal presente contratto, l'Amministrazione Comunale si riserva di risolvere il contratto, previa diffida ad adempiere, a norma e per gli effetti di cui agli artt. 1453 e 1454 c.c., nei seguenti casi:

- gravi e ripetute violazioni delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità del servizio;
- mancata e continuativa inottemperanza da parte dell'aggiudicatario a norme imperative di legge o regolamentari;
- reiterati inadempimenti delle prestazioni indicate nel presente capitolato

Trascorso inutilmente il termine indicato nella diffida, il contratto sarà risolto di diritto.

In ogni caso, fatto salvo quanto sopra stabilito, costituisce condizione risolutiva espressa, ai sensi dell'art. 1456 c.c., il verificarsi di una delle seguenti fattispecie, a seguito delle quali il contratto s'intenderà risolto di diritto:

- a) applicazione di penali per un importo superiore al 10% del valore del contratto;
- b) violazione di uno o più obblighi a carico degli appaltatori prescritti dal D.P.R. 16/04/2013 n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del d.lgs 30/03/2001 n. 165" e dal codice di comportamento dei dipendenti del comune di Magenta, approvato con deliberazione di G.C. n. 16.del.29.1.2014;
- c) previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione, qualora nei confronti di un dipendente o amministratore pubblico che abbia esercitato funzioni relative alla stipula od esecuzione del contratto, siano state emesse misure cautelari o disposto il rinvio a giudizio per il reato previsto dall'art. 317 c.p. commesso nell'esercizio delle predette funzioni;
- d) previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione, qualora nei confronti dell'aggiudicatario o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti

dell'operatore economico, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.

- e) la conclusione di contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque il conferimento di incarichi ad ex dipendenti pubblici che, per conto della p.a. dalla quale dipendevano, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali nei confronti del contraente per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di impiego.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario
- b) cessione dell'attività a terzi o mancata osservanza del divieto di subappalto;
- c) provati rapporti commerciali, professionali o di consulenza con aziende di ristorazione privata o con aziende fornitrici di derrate alimentari destinate alla ristorazione collettiva;
- d) reiterati ritardi in caso di emergenza negli interventi superiore a giorni 2;
- e) firma dei certificati di analisi/rapporti di prova da parte di tecnici non iscritti all'Albo Professionale;
- f) manifesta e reiterata differenza tra le qualifiche professionali delle professionalità utilizzate per il servizio e quelle dichiarate in sede d'offerta.

La risoluzione del contratto per inadempienza non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune, di azioni di risarcimento di eventuali danni subiti e comporta il divieto per l'aggiudicatario inadempiente di concludere nuovi contratti con il Comune di Magenta.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, il Comune non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto di risarcimento dei maggiori danni.

Art. 7 Divieto di eccezioni dilatorie

L'aggiudicatario non potrà opporre il proprio inadempimento ad uno degli obblighi nascenti dal presente contratto per l'eventuale ritardo nel pagamento di somme dovute dal Comune.

Art. 8 Disposizioni generali in materia di sicurezza

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi del D. Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 .

L'aggiudicatario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art. 9 Disposizioni in tema di trattamento dei dati personali e sensibili

1. INFORMATIVA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 2016/679

I dati forniti saranno trattati ai sensi della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali, con finalità di gestione amministrativa ed ottemperanza degli obblighi di legge relativi al procedimento di scelta del contraente a cui il presente capitolato fa riferimento, ai sensi dell'art. 6 par. 1 lett. b) e c) del Regolamento UE 679/2016.

I dati personali trattati sono dati anagrafici, di contatto e tutte le informazioni richieste dalla

normativa in tema di contratti pubblici di legali rappresentanti e altri soggetti fisici legati agli appaltatori che partecipano al procedimento.

I dati saranno comunicati al personale coinvolto nel procedimento per gli adempimenti di competenza. Gli stessi saranno trattati anche successivamente per le finalità correlate alla gestione del rapporto medesimo. Potranno essere trattati da soggetti pubblici e privati per attività strumentali alle finalità indicate, di cui l'ente potrà avvalersi in qualità di responsabile del trattamento. Saranno inoltre comunicati a soggetti pubblici per l'osservanza di obblighi di legge, sempre nel rispetto della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali. Non è previsto il trasferimento di dati in un paese terzo.

Il presente trattamento non contempla alcun processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione, di cui all'articolo 22, paragrafi 1 e 4, del Regolamento UE n. 679/2016.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio, pena l'esclusione dal procedimento di scelta del contraente.

I dati saranno conservati per il tempo necessario a perseguire le finalità indicate e nel rispetto degli obblighi di legge correlati.

L'interessato potrà far valere, in qualsiasi momento e ove possibile, i Suoi diritti, in particolare con riferimento al diritto di accesso ai Suoi dati personali, nonché al diritto di ottenerne la rettifica o la limitazione, l'aggiornamento e la cancellazione, nonché con riferimento al diritto di portabilità dei dati e al diritto di opposizione al trattamento, salvo vi sia un motivo legittimo del Titolare del trattamento che prevalga sugli interessi dell'interessato, ovvero per l'accertamento, l'esercizio o la difesa di un diritto in sede giudiziaria.

Il Titolare del trattamento dei dati è l'amministrazione che ha avviato il procedimento, a cui l'interessato potrà rivolgersi per far valere i propri diritti. Potrà altresì contattare il Responsabile della protezione dei dati al seguente indirizzo di posta elettronica: privacy@comunedimagenta.it

L'interessato ha diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali qualora ne ravvisi la necessità

2. NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI ART 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679

La ditta aggiudicataria, ogniqualevolta, in ragione dei rapporti contrattuali intrattenuti con l'Amministrazione Comunale si ritrovi a trattare o semplicemente venga a conoscenza di dati personali e/o sensibili e/o giudiziari riguardanti gli utenti del servizio oggetto dell'affidamento, resta interamente soggetta alle disposizioni di cui al Regolamento UE n. 679/2016.

Nello specifico la ditta aggiudicataria potrà, a tal fine, essere nominata quale responsabile esterno del trattamento dei dati personali ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 28 del Regolamento UE 2016/679.

La Ditta aggiudicataria sarà conseguentemente obbligata ad osservare e mettere in pratica tutti gli adempimenti prescritti dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di trattamento dei dati personali e sicurezza a carico del Responsabile del trattamento, e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza ed il rispetto della normativa da parte di tutti i soggetti coinvolti nel trattamento dei dati.

Art. 10- Foro competente

Ogni controversia non conciliata concernente ogni fase di svolgimento dell'appalto sarà devoluta al giudice territorialmente competente per il Comune di Magenta

Art. 11- Contratto

Il contratto verrà stipulato mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere e mediante posta elettronica certificata

TITOLO II - CARATTERISTICHE ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 12 Attività del servizio di controllo di qualità e conformità del servizio di refezione scolastica

Il contenuto del servizio di controllo di qualità e conformità del servizio di refezione scolastica che l'affidatario deve espletare è il seguente:

1. Controllo dell'organizzazione globale del servizio

- a) Verifica della corretta applicazione del progetto organizzativo presentato dall'Azienda aggiudicataria del servizio;
- b) Verifica del numero di addetti, qualifica e monte ore
- c) Verifica dell'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla relazione tecnica e organizzativa presentata dall'Azienda che gestisce il servizio.

2. Controllo degli aspetti tecnologici

- a) Verifica delle modalità di conservazione delle derrate in relazione alle normative vigenti ed alle specifiche contrattuali,
- b) Verifica delle tecnologie di lavorazione e cottura sulla base delle Buone Norme di Lavorazione (GMP), delle caratteristiche peculiari delle derrate e delle indicazioni contrattuali;
- c) Verifica dell'idoneità del vestiario degli addetti ai fini della tutela igienica degli alimenti (uso di guanti e mascherine ove richiesto);

3. Controllo della corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico (D. Lgs. 155/97) da parte dell'azienda aggiudicataria del servizio

- a) Verifica del rispetto delle procedure;
- b) Verifica dell'esecuzione delle registrazioni;
- c) Verifica dell'esecuzione delle operazioni di monitoraggio;
- d) Controllo della effettuazione del prelievo dei campioni definiti abitualmente "pasto test" da parte del gestore e della loro conservazione nelle modalità e nei tempi prescritti contrattualmente;
- e) Verifica della corretta applicazione del Manuale della Qualità Aziendale.

4. Controllo e consulenza degli aspetti nutrizionali

- a) Controllo di conformità dei menù preparati rispetto ai menù previsti negli allegati tecnici contrattuali, alla tipologia dei prodotti utilizzati per le preparazioni ed alle grammature stabilite per i singoli ingredienti;
- b) Verifica delle pesature dei prodotti pronti, sia presso la cucina che presso i Terminali di Distribuzione;
- c) Consulenza relativa alla predisposizione di nuovi menù e/o Tabelle Dietetiche
- d) Predisposizione di appositi menù per tutti gli utenti che necessitano variazioni dal menù standard per ragioni patologiche o religiose;

5. Controllo della qualità delle derrate alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione mediante verifiche ispettive

- a) verifica della conformità merceologica delle materie prime sulla base delle specifiche tecniche indicate dall'Amministrazione nel Capitolato d'oneri;
- b) Verifica dell'etichettatura, dell'imballaggio, delle modalità di trasporto/mantenimento delle derrate sulla base delle normative vigenti e del Capitolato d'oneri;
- c) Consulenza nutrizionale, merceologica, tecnologica per l'introduzione di nuove derrate alimentari.

Nel corso dei sopralluoghi il controllo avverrà sia mediante ispezioni a vista sui prodotti alimentari e non alimentari, sia mediante prelievo di campioni da sottoporre ad analisi di laboratorio di fiducia del Fornitore, di cui al punto successivo.

6. Controllo della qualità delle derrate alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione mediante verifiche analitiche

- a) Analisi dei parametri microbiologici (prelievi su matrici alimentari e tamponi superficiali su attrezzature, macchinari, ambiente per verificarne le condizioni igienico sanitarie);
- b) Analisi dei parametri chimico-fisici;
- c) Analisi dei parametri merceologici: tale ricerca comprenderà tra le matrici alimentari anche i prodotti ortofrutticoli;
- d) Analisi sensoriali: verifiche sensoriali sulle materie prime ed i prodotti finiti, con emissione di apposito certificato, riportante le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto ed il giudizio finale complessivo.

Per l'esecuzione delle analisi di cui ai punti a), b), c) il fornitore dovrà avvalersi di un laboratorio di cui al successivo art. 21

7. Controllo dell'igiene ambientale e delle procedure di sanificazione

- a) Verifica dell'igiene ambientale mediante la verifica dei parametri microbiologici (tamponi sulle superfici) in riferimento al piano di pulizia e sanificazione previsto ed alle relative specifiche tecniche.
- b) Verifica della modalità di effettuazione delle operazioni di pulizia e sanificazione, del corretto impiego dei prodotti detergenti e sanificanti, in relazione agli obblighi contrattuali ed alle normative vigenti;
- c) Verifica delle modalità di smaltimento dei rifiuti, in conformità alle disposizioni contrattuali ed alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- d) Controllo della conformità dei prodotti per pulizia e sanificazione e loro destinazione d'uso, in riferimento agli standard contrattuali ed alle schede tecniche dei prodotti.
- e) Verifica della presenza presso le Unità di ristorazione, delle schede tecniche/tossicologiche dei prodotti detergenti e sanificanti.

8. Controllo degli aspetti comunicazionali

- a) Controllo del comportamento professionale degli addetti a contatto con gli utenti.
- b) Controllo delle modalità di apparecchiatura, presentazione delle portate, condizioni dei locali di consumo durante il servizio;
- c) Controllo delle eventuali iniziative comunicazionali proposte dal Gestore in fase d'offerta.

9. Controllo altri aspetti tecnici

- a) Controllo della conformità al piano di manutenzione ordinaria/straordinaria a carico del Gestore, nonché al piano di manutenzione programmata predisposto dallo stesso all'inizio del servizio di Ristorazione,
- b) Verifica dell'applicazione del D. L.vo 626/94 e successive modificazioni (Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori) mediante verifica della presenza della segnaletica di sicurezza sul luogo di lavoro e dell'utilizzo di D.P.I. da parte del personale del Gestore.
- c) Controllo del corretto utilizzo di macchine ed attrezzature da parte del personale operante.

Art. 13 Supporto tecnico specialistico per la revisione della documentazione di gara del servizio di refezione scolastica

L'aggiudicatario dovrà supportare gli uffici comunali per la revisione del capitolato di gara per il servizio di refezione scolastica e dovrà predisporre i relativi allegati quali tabelle merceologiche, menù, tabelle grammature pulizie ordinarie, manutenzioni, procedure operative e DUVRI

verificando in particolare

- la rispondenza degli stessi alle normative vigenti in tema di igiene e sicurezza degli alimenti, di affidamento del servizio di refezione scolastica e di ogni altra normativa d'interesse
- la coerenza con le linee guida regionali in tema di ristorazione scolastica e con le eventuali indicazioni dell'ATS territorialmente competente

integrando la documentazione esistente ove necessario per renderla rispondente allo stato di fatto del servizio (ad es. in caso di introduzione di nuove preparazioni aggiornare, se del caso, le tabelle merceologiche e le grammature)

suggerendo all'Amministrazione Comunale eventuali integrazioni/modifiche al capitolato e relativi allegati finalizzati al miglioramento del servizio di refezione scolastica

fornendo gli elementi utili per la stima del costo pasto con riferimento alla documentazione di gara elaborata

Le attività di cui al presente articolo potranno svolgersi a distanza attraverso scambio di files ma l'aggiudicatario dovrà garantire la propria partecipazione ad incontri operativi presso la sede comunale.

All'aggiudicatario è inoltre richiesto di collaborare con gli uffici comunali per l'elaborazione delle risposte ad eventuali quesiti di natura tecnica proposti dai concorrenti nella fase di gara antecedente la presentazione delle offerte, fornendo le indicazioni richieste entro la giornata lavorativa successiva a quella in cui avrà ricevuto la richiesta da parte degli uffici comunali

Art. 14 Modalità di esecuzione del servizio

I servizi di cui all'art. 12 devono essere svolti dall'aggiudicatario mediante sopralluoghi presso i punti mensa gestiti in appalto, indicati all'art. 15 e mediante incontri con i responsabili dei servizi preposti.

Nel corso dei sopralluoghi effettuati presso il Centro Cottura di via Boccaccio l'aggiudicatario dovrà verificare anche la rispondenza a quanto previsto dal capitolato d'appalto per il servizio di pasti caldi a domicilio

Durante il mese di agosto i sopralluoghi sono sospesi ma l'aggiudicatario dovrà comunque assicurare la propria disponibilità per eventuali incontri con gli uffici comunali preposti.

Per tutta la durata del servizio l'aggiudicatario dovrà altresì assicurare la propria partecipazione ai lavori della Commissione Mensa Comunale, che di norma si riunisce in orario serale con cadenza bimestrale.

Art. 15 Ubicazione delle strutture di ristorazione

Le strutture di ristorazione presso le quali deve essere svolto il servizio di cui al presente capitolato sono:

- Centri di Cottura siti in:
 - via Boccaccio;
 - via Giovanni Paolo II;
 - via Saffi;

- Refettori annessi alle seguenti scuole:
 - Scuola Primaria Santa Caterina- via Santa Caterina
 - Scuola Primaria Giovanni XXIII – piazza F.lli Cervi
 - Scuola Primaria De Amicis – via Papa Giovanni Paolo II
 - Scuola Primaria Molla Beretta – via alla Chiesa – frazione Pontenuovo
 - Scuola Primaria Lorenzini via Isonzo – fraz. Pontevecchio
 - Scuola secondaria di primo grado “IV Giugno 1859” – via Boccaccio
 - Istituto Paritario M. A. Terzaghi – via San Biagio
 - Scuola dell'Infanzia di via Papa Giovanni Paolo II
 - Scuola dell'Infanzia Rodari – via Saffi (annesso alla cucina)
 - Scuola dell'Infanzia Rodari – distaccamento di via Caracciolo
 - Scuola dell'Infanzia G.Fornaroli – via Santa Caterina

Art. 16 Referente del servizio

L'aggiudicatario deve comunicare al Comune di Magenta il nominativo e la professionalità del referente per i servizi oggetto del presente capitolato e il nominativo del laboratorio di analisi di cui si avvarrà

Art. 17 Reperibilità

L'aggiudicatario deve garantire la reperibilità telefonica del referente del servizio di controllo, almeno in orario d'ufficio.

Art. 18 Emergenza per prelievi urgenti di alimenti

L'Aggiudicatario si impegna a garantire, in caso di emergenza, il tempestivo intervento dei propri tecnici, entro 3 ore dalla chiamata del referente indicato dal Comune di Magenta. Le eventuali analisi seguiranno un iter d'urgenza, assicurando la consegna dei risultati, con la massima tempestività, compatibilmente con il tipo di analisi di laboratorio da effettuare.

Art. 19 Periodicità dei sopralluoghi

Per quanto riguarda le ispezioni presso le strutture sotto indicate, l'aggiudicatario deve effettuare il numero di interventi minimi previsti:

- Cucine (n.3) n. 1 visita mensile
- Refettori n. 1 visita al mese a rotazione

per un totale di n. 11 mesi (escluso agosto) per ciascun anno di durata del contratto.

Deve altresì effettuare, per ciascun anno di durata del contratto, prelievi mediante campionamenti su matrice alimentare e/o ambientale, sui quali saranno eseguite analisi di laboratorio secondo le seguenti indicazioni:

- Cucine
n. 5 campioni complessivi su matrici alimentari/mese di cui:
 - * n. 3 da sottoporre ad analisi microbiologica
 - * n. 1 da sottoporre ad analisi chimico-fisica
 - * n. 1 da sottoporre ad analisi ispettiva e merceologica

All'interno dei campioni da sottoporre ad analisi chimico-fisiche dovranno essere prelevati nell'arco del contratto:

- N. 2 determinazioni di pesticidi
- N. 2 determinazioni di residui antibiotici e ormoni su carni bovine e suine

Nel corso di ciascuna visita ispettiva presso i terminali di distribuzione deve essere prevista almeno una valutazione sensoriale delle preparazioni gastronomiche.

Per ciascuna ispezione effettuata deve essere redatto un rapporto scritto (check list) relativo a tutti gli aspetti oggetto del presente disciplinare. Tali rapporti devono essere poi consegnati al referente indicato dal Comune di Magenta.

Art. 20 Rilevazioni durante le fasi del ciclo produttivo

In caso di specifiche esigenze tecniche oppure qualora si verifici il persistere di una situazione anomala rispetto agli standard prefissati, l'aggiudicatario deve garantire

l'effettuazione di rilevazioni in loco, mediante opportuna strumentazione, durante tutte le fasi del ciclo produttivo.

Art. 21 Situazioni anomale in fase di campionamento di analisi

L'aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente eventuali situazioni anomale riscontrate sui parametri da analizzare; sia durante la fase di campionamento, sia durante l'esecuzione delle analisi stesse.

Tali comunicazioni dovranno avvenire telefonicamente e/o tramite telefax e/o email, informando l'ufficio preposto dal Comune di Magenta.

Art. 22 Ulteriori servizi a richiesta

Il Comune di Magenta potrà richiedere, nel corso del contratto, ulteriori servizi a richiesta, in base ad eventuali ulteriori esigenze emerse. L'aggiudicatario deve essere in grado, mediante le proprie professionalità, di prestare tali servizi, sulla base di apposito preventivo. A titolo esemplificativo, potranno essere oggetto del servizio a richiesta, la redazione di capitolati speciali d'oneri per l'acquisto di beni o servizi oltre a quanto già previsto nel precedente art. 13, computi metrici relativi ad impianti ed attrezzature, stesura di lay out, corsi modulari di formazione/informazione su tematiche relative alla qualità, alla sicurezza (626/92), all'igiene alimentare, agli aspetti ecologici.

Art. 23 Accessi

Il Comune di Magenta si impegna a garantire l'accesso presso le unità produttive ai tecnici incaricati delle ispezioni, in qualsiasi giorno e in qualsiasi orario lavorativo, per esercitare il controllo dell'efficacia e della regolarità del servizio, nonché delle condizioni igienico- sanitarie degli impianti, del magazzino e dei locali adibiti alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti.

Art. 24 Personale

I tecnici che effettueranno il servizio devono essere, preferibilmente, alla dipendenza dell'aggiudicatario, oppure avere con esso un rapporto continuativo di collaborazione dimostrabile.

Art. 25 Rispetto della normativa

L'aggiudicatario nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, deve garantire il rispetto della normativa vigente in materia sanitaria.

Il personale dell'aggiudicatario deve indossare indumenti idonei ed essere munito di cartellino di riconoscimento.

Art. 26 Professionalità e qualifica dei tecnici che effettueranno il servizio

Tutti gli elaborati dovranno essere firmati da professionisti iscritti ai rispettivi albi professionali, in relazione alle specifiche competenze riconosciute da ciascun ordine professionale.

Su ogni documento dovrà essere riportato il numero di iscrizione all'albo, comprovante l'abilitazione legale dell'estensore all'esercizio della professione.

Tali professionalità, unitamente a quanto richiesto dal presente articolo, dovranno essere comunicate per iscritto al Comune di Magenta prima dell'avvio del servizio e resteranno invariate per tutta la durata del servizio.

Art. 27 Tempi di consegna dei risultati emersi dagli interventi ispettivi

L'aggiudicatario, consegnerà al Committente i risultati emersi dall'intervento di Controllo di Conformità entro 15 (quindici) giorni dall'effettuazione dell'intervento, compatibilmente con i tempi tecnici richiesti dalle analisi o dalle elaborazioni.

Art. 28 Presentazione dei risultati delle analisi di laboratorio

I dati relativi ai risultati delle analisi di laboratorio dovranno essere riportati sui certificati di analisi in modo tale da consentirne una facile lettura.

A tal fine sui certificati di analisi, in corrispondenza dei valori determinati, dovranno figurare anche i limiti previsti dal Capitolato Speciale d'Oneri per il servizio di refezione scolastica, i limiti legali, oppure, in mancanza di questi, i valori riportati in letteratura relativi ai parametri analizzati.

Sui certificati di analisi, inoltre, in caso di non conformità, dovrà figurare un commento, chiaro e comprensibile, che evidenzi la non conformità o la non corrispondenza del prodotto con le specifiche del capitolato.

Art. 29 Controlli da parte del Committente

E' facoltà del Comune di Magenta effettuare durante il corso di applicazione del contratto, controlli e verifiche presso il laboratorio di analisi utilizzato dal fornitore, allo scopo di accertarne l'idoneità allo svolgimento delle prestazioni richieste, con riferimento alle modalità di conservazione dei campioni, alle apparecchiature, strumenti analitici, qualità dei reagenti e personale specializzato impiegati, nonché la corretta applicazione delle metodiche analitiche necessarie per la determinazione di risultati analitici corretti e precisi.

Art. 30 Metodiche di analisi

Per l'esecuzione di tutte le analisi l'aggiudicatario deve servirsi esclusivamente di laboratori accreditati secondo la Norma ISO/IEC 17025, in base alle normative vigenti in materia e adottando metodiche di analisi appropriate e validate. I macchinari e le attrezzature devono essere idonee e il personale qualificato.

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare al Comune di Magenta i dati del laboratorio ove verranno eseguite le analisi.

Art. 31 Controlli paralleli

Il Comune di Magenta si riserva inoltre la facoltà di effettuare, con le proprie strutture o attraverso altri laboratori, controlli paralleli e di confronto sui campioni prelevati ed analizzati dall'aggiudicatario.

In caso di ripetute discordanze, ovvero, in caso di inosservanza delle presenti prescrizioni, a giudizio insindacabile del Comune, il contratto si intenderà immediatamente risolto senza che l'aggiudicatario abbia a pretendere compensi o indennizzi di alcun genere, riservandosi il Comune ogni eventuale azione di risarcimento danni. Tale risoluzione verrà comunicata a mezzo lettera RR, ed avrà effetto dalla data di ricevimento.

Art. 32 Penalità

Nel caso di eventuali ritardi nella consegna dei risultati e, fatte salve cause di forza maggiore, da certificarsi in accordo tra le parti, verrà applicata una penale pari ad euro 100,00.

Art. 33 Riservatezza e segretezza

L'aggiudicatario è tenuta al riserbo assoluto di quanto potrà apprendere durante il rapporto con il Comune di Magenta. I risultati, anche parziali, dell'opera professionale sono di esclusiva proprietà del Comune.