



CITTÀ DI MINTURNO

Medaglia d'Oro al Merito Civile

(Provincia di Latina)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

**(FORNITURA, TRASPORTO E CONSEGNA PASTI CALDI ALLE MENSE SCOLASTICHE,
ALL'ASILO NIDO COMUNALE ED AL CENTRO DIURNO COMUNALE
PER DIVERSAMENTE ABILI)**

CIG 6417972609 – GARA N. 6185558

ART. 1

OGGETTO DEL CONTRATTO

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Minturno (di seguito indicato come Comune) a soggetti qualificati, qualunque sia la loro natura giuridica, che utilizzeranno, per la preparazione dei pasti, un locale a disposizione dell'Ente, destinato a Cucina centralizzata/Centro di produzione pasti, nonché tutte le attrezzature attualmente in dotazione alla predetta cucina.

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere erogato agli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primarie degli Istituti Comprensivi Minturno e Scauri, ai bimbi dell'Asilo nido comunale di Scauri vecchia ed agli utenti del Centro diurno comunale per diversamente abili di Marina di Minturno nonché al personale insegnante avente diritto ai sensi delle vigenti disposizioni. Tale servizio potrà contemplare pure la sola fornitura di pasti, preparati presso la cucina centralizzata, destinati ad altre utenze.

Il servizio prevede le seguenti fasi:

- la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e il confezionamento dei pasti e delle diete speciali personalizzate presso la Cucina centralizzata/Centro di produzione pasti di via Finadea – Marina di Minturno, in appositi contenitori in materiale plastico o alluminio termosaldati;
- il trasporto e la consegna dei pasti e delle diete speciali personalizzate ai terminali di consumo, mediante il sistema del legame caldo in confezioni singole;
- la distribuzione giornaliera dei pasti agli utenti, ai bambini ed agli insegnanti delle scuole dell'infanzia e primarie che usufruiscono della mensa scolastica, ai bimbi dell'Asilo nido comunale ed agli utenti del Centro diurno comunale per diversamente abili;
- la pulizia e il riassetto dei locali della cucina e delle attrezzature messe a disposizione dal Comune all'appaltatore;
- il lavaggio e la sanificazione dei contenitori utilizzati per il trasporto e di tutto quanto impiegato per il servizio;
- la dotazione e/o integrazione di tutti gli utensili per la produzione dei pasti e per la somministrazione;
- la fornitura e l'impacchettamento dei singoli pasti in contenitori in materiale plastico o alluminio termosaldati (blistatura).

ART. 2

DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto d'appalto avrà la durata di mesi 3 (tre), nell'Anno Scolastico 2015/2016, fatti salvi ulteriori periodi.

A titolo puramente indicativo, il servizio sarà effettuato presumibilmente dal 19 ottobre 2015 (salvo slittamento dovuto alla conclusione della procedura di gara) al 31 dicembre 2015, e sarà articolato su cinque giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, ad esclusione delle festività contemplate dal calendario scolastico.

ART. 3

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'articolazione del servizio consiste nelle attività di:

- 1. preparazione e cottura dei cibi, con derrate acquistate da parte della ditta appaltatrice, presso la Cucina centralizzata/Centro di produzione pasti indicato all'art. 1.**

La ditta appaltatrice dovrà approvvigionarsi di tutte le derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti, rimanendo

unica responsabile nei confronti dei fornitori.

Il servizio sarà svolto dall'Impresa Aggiudicataria con cucina tradizionale, preparando tutti i cibi cotti esclusivamente il giorno della relativa somministrazione.

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo nonché l'utilizzo di cibi precotti.

Gli approvvigionamenti dovranno tenere conto delle attrezzature di conservazione esistenti e dovranno essere effettuati in modo da limitare al massimo i tempi di giacenza delle derrate alimentari nonché lo stoccaggio eccessivo nelle aree di immagazzinamento.

La cottura, il confezionamento, il trasporto, le consegne saranno effettuati da personale dipendente della Impresa aggiudicataria.

I pasti caldi, opportunamente porzionati in contenitori monoporzione in materiale plastico o alluminio termosaldati, debitamente confezionati, in base al numero degli alunni e dei docenti del plesso di destinazione, saranno trasportati in contenitori termici.

Il pane dovrà essere confezionato in monoporzioni, in sacchetti per uso alimentare e riposto in contenitori puliti e dotati di coperchio.

La frutta dovrà essere trasportata e conservata in contenitori in plastica idonei per alimenti.

2. trasporto dei pasti dal centro di produzione alle sedi di refezione

Il trasporto dei pasti dalla Cucina centralizzata/Centro di produzione pasti sarà effettuato mediante automezzi di proprietà dell'appaltatore con consegna nella fascia oraria che sarà concordata in base alle diverse esigenze dell'utenza presente nei singoli plessi scolastici e nelle strutture comunali. A tal fine si raccomanda l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari, riducendo altresì al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'orario della consegna, allo scopo di evitare un abbassamento della qualità organolettica dei cibi.

Il cibo in avanzo non deve essere asportato dagli utenti né può essere destinato ad altri usi, ma deve essere gestito come rifiuto, ad eccezione del pane, della frutta e dell'acqua (servita dall'Impresa Appaltante solo in caso di ordinanza sindacale per non potabilità accertata dell'acqua fornita dalla rete idrica) che possono essere portati via dagli utenti.

3. pulizia e sanificazione della Cucina centralizzata/Centro di produzione pasti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche inerenti ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso la Cucina centralizzata/Centro Produzione Pasti. Le operazioni di lavaggio e di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari dei pasti.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti.

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione e dei servizi igienici sono riferiti a 30' dalla conclusione delle operazioni di pulizia. Essi devono essere conformi ai limiti di contaminazione ambientale.

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc...).

L'Impresa Appaltatrice si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

I servizi igienici, annessi alla cucina del Centro di Produzione Pasti, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro di Produzione Pasti devono essere pulite e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

ART. 4

DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia statali, delle scuole primarie, dell'Asilo nido, del Centro diurno per diversamente abili, dal personale docente e non docente, operante presso i plessi scolastici nonché da eventuali ospiti

autorizzati dal Comune.

Le sedi, ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati, sono le seguenti:

- a) Asilo Nido "Casa dei Bambini" – Via Mura Megalitiche - Scauri per n. 5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa n. 20 utenti giornalieri;
- b) Scuola Primaria "Don. A Pecorini" – Via del Golfo - Scauri - per n. 5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa n. 77 utenti giornalieri + 32 (2 gg. a settimana);
- c) Scuola dell'Infanzia "Don A. Pecorini" – Via del Golfo - Scauri - per n. 5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa n. 43 utenti giornalieri;
- d) Scuola dell'Infanzia "Ragazzi del Mondo" – Via I. Balbo - Scauri – per n. 5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa n. 75 utenti giornalieri;
- e) Scuola Primaria "Ragazzi del Mondo" – Via I. Balbo - Scauri – per n. 5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa n. 19 utenti giornalieri + 169 (un giorno a settimana);
- f) Scuola dell'Infanzia "C. Sparagna" – Via Cistrelli - Scauri – per n. 5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì), per circa n. 50 utenti giornalieri;
- g) Scuola dell'Infanzia in Viale P. Fedele - Marina di Minturno - per n. 5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa n. 54 utenti giornalieri;
- h) Scuola dell'Infanzia in Via Rinchiusa – loc. Fontana Perrelli - Minturno – per n. 5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa n. 53 utenti giornalieri;
- i) Scuola dell'Infanzia "Angelita" – Tremensuoli – per n. 5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa n. 67 utenti giornalieri;
- j) Scuola dell'Infanzia in Via L. Cadorna - Minturno – per n. 5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa n. 102 utenti giornalieri.
- k) Scuola Primaria "Mons. S. Fedele" - via A. Diaz – Minturno – per n. 5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa n. 79 utenti giornalieri;
- l) Centro diurno per diversamente abili "Arca di Noè" - via Rinchiusa – Marina di Minturno - per n. 5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa n. 14 utenti giornalieri;
- m) Insegnanti + collaboratori autorizzati per circa n. 65.

I dati sopra riportati, essendo presunti, saranno suscettibili di variazioni, in più o in meno, senza alcun limite numerico di fluttuazione in relazione sia alle disposizioni del CSA, circa il numero delle sezioni, sia per le modificazioni sempre possibili nelle iscrizioni alla refezione scolastica e alla frequenza degli alunni, sia per particolari esigenze di tabelle dietetiche.

Inoltre, il numero dei plessi e degli utenti potrà variare anche in corrispondenza di altre cause di forza maggiore, come mancata o scarsa erogazione dell'acqua, assenza del personale (ausiliario acc.) o per ogni altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio di refezione.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione e gli orari di ristorazione, nonché le sedi ed i plessi a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando, comunque, le possibili variazioni con la ditta appaltatrice

I motivi suddetti potranno determinare anche la sospensione della fornitura per più giorni, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il numero dei pasti preventivati per il periodo oggetto della gara ed il relativo valore complessivo previsto sono i seguenti:

- **Pasti presumibili n. 36.140=;**
- **Valore dell'appalto € 135.525,00=** IVA esclusa, compresi € 18.070,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

L'Impresa Appaltatrice consegnerà giornalmente i pasti cucinati sulla base del numero degli utenti interessati, riferito a singole scuole, comunicato dall'Ufficio P.I. di questo Comune, al personale presso la cucina centralizzata, entro le ore 9,30.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole e presso la Cucina centralizzata/Centro produzione pasti.

I pasti veicolati dovranno essere forniti dall'I.A. in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo il menù proposto dal Comune.

Le Tabelle Dietetiche (inserite nel Menu ed allegate al presente Capitolato) possono essere variate con l'accordo delle parti.

Il Menù eseguito deve essere unicamente quello stabilito ed approvato dal Comune.

Il Comune comunica all'I.A. il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione e dall'Ente. Tale comunicazione viene effettuata all'I.A. almeno una settimana prima delle previste festività.

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero dei pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, devono essere comunicati all'I.A. almeno 24 ore prima delle ore 09,30 del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.

Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dall'I.A., da personale diverso da quello indicato dal Comune.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'I.A. dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 24 ore.

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 rispettivamente dell'I.A. come del Comune e che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

ART. 5

STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART. 6

PREZZO A BASE DI GARA

Il prezzo a base d'asta di ogni pasto, considerato unitariamente, è così stabilito:

- € **3,75**=(trevirgolasettantacinque), inclusi oneri della sicurezza pari ad € 0,50, non soggetti a ribasso (artt. 17 e 26 del D. Lgs. n. 81/08), esclusa IVA, per fornitura pasto in contenitori monoporzione in materiale plastico o alluminio termosaldati, compresi trasporto e distribuzione.

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati all'I.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o non dal presente invito, inerente e conseguente al servizio in questione.

Tale prezzo comprende:

- a) progettazione del servizio;
- b) eventuale dotazione strumentale aggiuntiva presso la Cucina centralizzata/Centro di produzione pasti sita a Marina di Minturno, in via Finadea;
- c) selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari;
- d) selezione e valutazione dei fornitori;
- e) approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari;
- f) ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari;
- g) preparazione, porzionamento e consegna dei pasti presso i plessi scolastici degli Istituti Comprensivi Minturno e Scauri, l'Asilo Nido comunale di Scauri vecchia e il Centro diurno per diversamente abili "Arca di Noè" di Marina di Minturno;
- h) pulizia, detersione e sanificazione quotidiana, settimanale e mensile di tutti gli ambienti, delle attrezzature, dei piani di lavoro, degli arredi e delle stoviglie (non monouso) utilizzati ed impegnati per il servizio mensa, dei pavimenti e dei lavelli;
- i) Trasporto e consegna dei pasti caldi, opportunamente porzionati in contenitori monoporzione in materiale plastico o alluminio termosaldati, debitamente confezionati, in base al numero degli alunni e dei docenti, trasportati in contenitori termici, presso i plessi scolastici, l'Asilo nido comunale e il Centro diurno per diversamente abili "Arca di Noè";
- j) Formazione del personale.

ART. 7

MODALITÀ RELATIVE ALL'AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato mediante il criterio del prezzo più basso, espresso con il massimo ribasso percentuale sull'importo posto a base di gara, al netto degli oneri per la sicurezza e del costo della manodopera, ai sensi dell'art. 82, comma 2, lett. b), del D. Lgs. n. 163/2006.

ART. 8

CAUZIONE PROVVISORIA

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria pari al 2% del valore dell'appalto. Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari nei termini di legge.

ART. 9

CAUZIONE DEFINITIVA

L'Impresa Appaltatrice deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dalla Legge 10 giugno 1982 n. 348 nella misura del 10% dell'importo complessivo del contratto, al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'I.A., ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto in caso di risoluzione per inadempienze dell'I.A..

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'I.A. è obbligata a reintegrare la medesima cauzione, di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del

contratto.

ART. 10

SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. nei casi di cui agli artt. 135 e 136 del D. Lgs n. 163/2006, gli uffici preposti del Comune potranno interpellare i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura.

ART. 11

ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A..

Pertanto, l'I.A. deve stipulare un'apposita assicurazione R.C.T., con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00= (unmilione cinquecentomila/00) per sinistro blocco unico e di € 250.000,00 (duecentocinquantamila/00) per persona.

ART. 12

SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A..

ART. 13

REVISIONE DEI PREZZI

I prezzi di aggiudicazione sono per la ditta aggiudicataria impegnativi e vincolati per la durata del contratto. Trova applicazione l'art. 115 del Codice degli Appalti Pubblici.

ART. 14

ONERI A CARICO DEL COMUNE

LOCALI

Per il servizio di cui al presente Capitolato, il Comune metterà a disposizione della ditta i locali della Cucina centralizzata/Centro produzione pasti, sita in Via Finadea Minturno.

Detti locali sono adeguati a livello impiantistico, dotati di allacci necessari al funzionamento, conformi alle norme sulla prevenzione e sulla sicurezza sul lavoro ed alla normativa sui laboratori di preparazione e confezionamento di materie alimentari disciplinata dal D.P.R. 26.03.1980, n.327. Tali locali sono adeguatamente attrezzati per permettere il funzionamento della Cucina centralizzata/Centro produzione pasti.

Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale nel quale verranno individuate le caratteristiche edili di finitura dei locali, con la precisazione delle osservazioni ritenute opportune.

I locali vengono ceduti in comodato precario alla ditta aggiudicataria.

Sono a carico della ditta le spese relative alla conservazione ed alla manutenzione ordinaria dei locali (ad eccezione di quella straordinaria) nonché quelle di disinfezione, disinfestazione e/o derattizzazione.

ATTREZZATURE ED IMPIANTI

Per l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato, il Comune mette a disposizione l'attrezzatura fissa e mobile necessaria al funzionamento della Cucina centralizzata/Centro di produzione pasti, indicata nell'elenco stilato dal personale tecnico dell'Ufficio Pubblica Istruzione.

Ogni integrazione di attrezzatura necessaria per la gestione del servizio sarà a carico della ditta, senza nulla a pretendere dal Comune.

Prima dell'inizio delle prestazioni verrà redatto un verbale nel quale verranno elencate tutte le attrezzature consegnate.

Gli impianti vengono ceduti in comodato dal Comune alla ditta aggiudicataria, senza che ciò possa costituire diritto alcuno che non sia l'uso stesso.

Qualora, peraltro, la ditta aggiudicataria provvedesse di propria iniziativa ad effettuare lavori di modifica o trasformazione, qualunque ne sia il motivo o l'entità senza il preventivo consenso dell'Amministrazione, sarà onere della ditta provvedere a sua cura e spese alla rimessa in pristino di quanto modificato entro il termine prescritto dall'Amministrazione, sempre nel rispetto delle norme urbanistiche ed edilizie.

Scaduto inutilmente tale termine, l'Amministrazione potrà effettuare direttamente i lavori di ripristino, ritenendo l'importo relativo da quanto dovuto alla ditta aggiudicataria per qualsiasi titolo o ragione.

Resta comunque inteso che, ove l'Amministrazione ritenesse di non dar luogo ai ripristini, i lavori eseguiti dalla ditta aggiudicataria resteranno di proprietà dell'Amministrazione senza nulla corrispondere alla ditta.

Sono a carico della medesima ditta, inoltre, le spese relative alla conservazione ed alla manutenzione ordinaria delle attrezzature, del mezzo di trasporto e degli impianti.

Eventuali carenze e disservizi non dipendenti dalla ditta, che dovessero verificarsi, dovranno essere tempestivamente segnalati all'Amministrazione, in modo che la stessa possa provvedere immediatamente alla loro eliminazione.

ART. 15

ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

- a) Tutte le spese del personale, compresi gli oneri assicurativi e previdenziali;
- b) Conservazione e custodia, con cura e diligenza, di quanto messo a disposizione dal Comune;
- c) Oneri per spese di registrazione del contratto;
- d) Spese per alimenti, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione ;
- e) Fornitura in uso di attrezzature e scaffalature ad integrazione di quelle già di proprietà comunale, per il funzionamento della Cucina centralizzata/Centro produzione pasti;
- f) Spese relative a sacchetti per rifiuti e tutto il materiale di pulizia e sanificazione della predetta Cucina ;
- g) Fornitura dell'acqua agli utenti (in caso di ordinanza sindacale per non potabilità accertata dell'acqua servita dalla rete idrica);
- h) Spese per utenze varie (gas, acqua, energia elettrica, telefono);
- i) Spese relative alla stipula di una specifica polizza con compagnia per l'assicurazione dei rischi di responsabilità civile verso terzi, derivanti dall'espletamento del servizio;
- j) Eventuali danni alle derrate alimentari di proprietà dell'appaltatore in conseguenza di incendi, furti, allagamenti comunque verificatisi e resisi possibili;
- k) Spese, oneri per la distribuzione dei pasti ai singoli plessi scolastici elencati all'art. 4;
- l) Oneri per ogni danno che, per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune, ai destinatari del servizio ed a terzi.

L'Amministrazione si riserva, altresì, il più ampio controllo sul corretto uso dei locali e delle attrezzature fornite alla ditta aggiudicataria. Dovranno inoltre essere prodotte, prima dell'inizio del servizio, tutte le autorizzazioni necessarie.

ART. 16

PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere effettuata da personale alle dipendenze dell'I.A., munito di requisiti soggettivi e di idoneità sanitaria.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene relative alla produzione dei pasti e quelle di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e consegna dei pasti, deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

ART. 17

ORGANICO, FIGURE TECNICHE E QUALIFICHE PROFESSIONALI

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa Appaltatrice dovrà comunicare al Comune l'organico minimo necessario, con relative qualifiche professionali, munito di requisiti soggettivi e di idoneità sanitaria, atto a garantire il regolare funzionamento del servizio stesso.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi: in tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo PEC o Fax, al Comune per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione, l'I.A. non può procedere ad alcuna variazione.

ART. 18

DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con l'Ufficio P.I. e con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione al Comune.

ART. 19

FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE

L'I.A. deve garantire personale formato e addestrato ai sensi della normativa vigente.

ART. 20

VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (D.P.I.)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42 D.P.R. n. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio nonché dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del D. Lgs. n. 626/94 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante l'indicazione dell'I.A., il nome ed il cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80.

ART. 21

CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Azienda USL può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

ART. 22

RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, le leggi e i decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali.

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti da leggi e da decreti vigenti, relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

ART. 23

APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A.

ART. 24

DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 30.04.1962 n. 283 ed al suo regolamento di esecuzione, al D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e successive modificazioni ed integrazioni, al D. Lgs. 26.05.1997 n. 155, al D. Lgs. 26.05.1997 n. 156, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene, dal presente Capitolato, ferma restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie autoapplicative non condizionate.

ART. 25

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed al menu allegato.

Le derrate alimentari utilizzate per il Comune, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nel suddetto menu.

L'I.A. deve inviare all'Ufficio Pubblica Istruzione (che attesterà l'accettazione) l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei

relativi marchi, nominativi dell'Azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc..
Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

ART. 26

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 27

GARANZIE DI QUALITÀ

L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

ART. 28

IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

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

L'I.A. deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura. Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc...

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

ART. 29

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nel magazzino che nei frigoriferi. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, il prodotto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

Una volta usati, i sacchetti, le scatole ed i contenitori metallici vanno svuotati e gettati. Il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio, sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti, refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23.08.1982 n. 77.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc.. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 20°-25° C. Il magazzino deve essere ben ventilato ed illuminato.

ART. 30

RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

ART. 31
MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

ART. 32
PREPARAZIONE DEI PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione di piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C, in conformità all'art.31 del D.P.R. 26.03.1980 n. 327.

ART. 33
OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersioni in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, polpette, cotolette, ecc...)
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla distribuzione;
- per i legumi secchi, predisporre l'ammollo per 24 ore, con almeno due ricambi di acqua.

ART. 34
LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente al consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 35
PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiera. La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ART. 36
MENÙ

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati ed approvati dal Comune.

ART. 37
VARIAZIONE DEI MENÙ

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti dal Comune. Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici Comunali preposti alla necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'acqua,

- dell'energia elettrica e del gas;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

ART. 38 **TABELLE DIETETICHE**

Le tabelle dietetiche previste dal menu allegato al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ASL, Comune, Commissione Mensa, ecc.).

Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione.

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle Dietetiche previste dal menu, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A..

ART. 39 **QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI**

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche, allegate al menu, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

ART. 40 **DIETE SPECIALI**

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente. La Ditta è obbligata alla predisposizione di diete speciali relative a regimi dietetici particolari, senza alcun diritto a maggiorazione.

Rientrano tra le diete speciali anche quelle individuali, richieste per motivi etnico-religiosi. Quelle speciali vengono fornite in singoli contenitori termici in monoporzione. La Ditta si impegna altresì alla sostituzione, per i singoli utenti, di alimenti o pietanze verso i quali gli utenti dichiarino, con certificazione medica, la presenza di intolleranza alimentare.

ART. 41 **CONTENITORI**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.. In particolare, sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. Le pietanze devono essere consegnate in monoporzione in contenitori in materiale plastico o alluminio termosaldati.

ART. 42 **MEZZI DI TRASPORTO**

I mezzi di trasporto devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art.43 del D.P.R. n. 327/80. E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i plessi scolastici, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dalla Cucina centralizzata/Centro Produzione Pasti all'ultimo plesso-punto di ristorazione raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 40 (quaranta) minuti.

ART. 43 **ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI**

I pasti devono essere consegnati dall'I.A. al personale autorizzato presso i plessi scolastici, l'Asilo Nido ed il Centro Diurno. La consegna dei pasti, presso i suddetti siti, deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 30' e i 10' prima dell'orario stabilito per il pranzo da ogni singola scuola, dall'Asilo e dal Centro Diurno. Indicativamente l'orario del consumo del pranzo viene fissato in linea di massima tra le ore 12,00 e 13,30. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso. Per ogni terminale di distribuzione l'I.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 44

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

L'I.A. deve, prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 4 del D. Lgs. n. 626/94, tenendolo a disposizione.

ART. 45

REFERENTI PER LA SICUREZZA

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco. L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 46

SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

L'I.A. da atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito, unitamente al rappresentante in loco del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver sottoscritto il relativo verbale congiunto di presa d'atto e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

ART. 47

VERBALE DI SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi verrà redatto congiuntamente prima dell'inizio del servizio oggetto del contratto.

ART. 48

DIVIETI

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc...

ART. 49

RISPETTO DELLE NORME E DEI REGOLAMENTI

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza e dell'igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare, imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'I.A. deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune, dei quali verrà idoneamente informato.

ART. 50

NORME GENERALI PER L'IGIENE

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato quanto previsto dal D.P.R. n. 303/1956.

ART. 51

IMPIEGO DI ENERGIA ELETTRICA E DI GAS

L'impiego di energia elettrica, gas, vapori, da parte del personale dell'I.A. deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A..

ART. 52

SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 53

PIANO DI EVACUAZIONE

L'I.A. deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali. A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

CONTROLLI DI QUALITÀ' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 54

CONTROLLI DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la Cucina centralizzata/Centro di Produzione Pasti ed i Centri di ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso la Cucina centralizzata/Centro di Produzione Pasti ed i Centri di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e dal progetto offerto dall'I.A..

ART. 55

ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda ASL territoriale;
- il personale incaricato dal Comune;

L'I.A. provvede a fornire ai visitatori autorizzati dall'ASL e/o dal Comune idoneo vestiario (camiche e copricapi monouso), da indossare durante la visita alla Cucina/Centro di Produzione Pasti. A tali ospiti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART. 56

TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

Le verifiche sono articolate in ispezioni, controlli sensoriali ed accertamenti analitici di laboratorio. Esse saranno effettuate senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A..

Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati ed i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;

- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- le modalità di manipolazione;
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo delle attrezzature;
- il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

I test analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti sono compiuti dai laboratori dell'ASL.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.Lgs.123/93 e successive modificazioni. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

ART. 57

IDONEITÀ SANITARIA DEI COMPONENTI DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO

I componenti degli organi di controllo devono essere muniti della documentazione richiesta dall'ASL locale di competenza. Essi devono altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso i Centri di Produzione Pasti ed i refettori, camice bianco e copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

ART. 58

METODOLOGIA DEL CONTROLLO DELLA QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e di asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime, comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

ART. 59

RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

I rilievi inerenti alle non conformità del servizio sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica, e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, l'Ente comunicherà all'I.A. per iscritto, nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non fornirà alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non saranno ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

ART. 60

CONTROLLO DELLA QUALITÀ

L'I.A. è tenuta a consentire l'accesso periodico alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal piano del servizio.

ART. 61

AUTOCONTROLLO

L'Impresa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 1°, del D. Lgs. 26/5/1997 n. 155, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto i sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione, e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

L'impresa dovrà garantire anche per i propri fornitori e da questi acquisirà e renderà disponibili, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia,

fermo restando che l'attività ispettiva, che l'ente appaltante e/o autorità sanitaria competente effettuerà, dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni dei punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.

Il Comune ha facoltà di nominare un suo esperto HACCP per eventuali controlli periodici.

PENALI

ART. 62

PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1) Mancato rispetto degli standard merceologici	€.	300,00=
2) Mancato rispetto delle quantità	€.	300,00=
3) Mancato rispetto del menu	€.	300,00=
4) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie	€.	600,00=
5) Mancato rispetto degli orari di consegna	€	300,00=
6) Mancato rispetto del Capitolato	€	300,00=

Il totale delle penali non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto, a danno del fornitore.

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

ART. 63

PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE, LA VEICOLAZIONE E LA CONSEGNA DEI PASTI

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, in base alle modalità prescritte dalla normativa vigente.

Si stabilisce, fin d'ora, che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., con il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o, in subordine, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture saranno pagate entro 30 trenta giorni dal ricevimento delle stesse, a cura della Tesoreria Comunale.

La liquidazione della fattura è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge, attestato dal DURC.

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 64

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- a)** Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b)** Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c)** Impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- d)** Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e)** Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f)** Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 26.05.1997, n. 155;
- g)** Casi di grave tossinfezione alimentare;
- h)** Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i)** Interruzione immotivata del servizio;
- j)** Subappalto totale o parziale del servizio o cessione del contratto;
- k)** Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni

subiti per tale causa.

ART. 65

RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi segnalati dal precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di un provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicata all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

CONTROVERSIE

ART. 66

FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o sull'esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente sarà quello di Cassino (FR).

NORME FINALI

ART. 67

VINCOLO GIURIDICO

L'aggiudicazione dell'appalto costituisce un impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti del servizio in questione dal momento in cui viene comunicata nei limiti e per gli importi specificati.

Il prezzo di aggiudicazione è vincolante per la durata dell'appalto. In esso si intendono compresi o compensati tutti gli oneri di cui al presente Capitolato, tutto incluso e nulla escluso, per la completa esecuzione della fornitura, che dovrà essere eseguita a norma delle leggi che disciplinano la materia. Il prezzo unitario si intende offerto dalla ditta aggiudicataria in base al calcolo di propria convenienza, a tutto rischio suo e sono quindi invariabili ed indipendenti da qualsiasi eventualità. La ditta aggiudicataria non avrà, quindi, diritto alcuno di pretendere sovrapprezzi e indennità speciali di alcun genere o di far valere qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione.

ART. 68

STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'ultima delle comunicazioni di cui all'art. 79 comma 5 lett. a) del D. Lgs n. 163/2006.

Nel contratto la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale per tutti gli effetti dello stesso nel territorio del Comune, presso il quale saranno notificati gli atti occorrenti.

ART. 69

DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto di subappalto totale o parziale e di cedere il contratto riferito al presente appalto. In tali casi si applicherà l'art. 65.

ART. 70

RICHIAMO ALLA LEGGE E AD ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

ART. 71

**STRUTTURE ORGANIZZATIVE DEL COMUNE DI MINTURNO
E RISCOSSIONE DELLE RETTE**

La struttura organizzativa del Comune, a cui è affidata la gestione ed il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato, è l'Ufficio Pubblica Istruzione, il quale provvederà a curare la gestione degli introiti con riscossione diretta delle tariffe – rette dovute dall'utenza.

CONSERVAZIONE E CONSEGNA DELLA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI AGEA/CEE

Per consentire al Comune l'espletamento delle procedure AGEA/CEE concernenti il recupero di contributi sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle Mense Scolastiche, l'I.A. deve fornire, nei tempi stabiliti dall'Ente, la necessaria documentazione prevista dai relativi Regolamenti CE. Nel contempo, deve assicurare la necessaria collaborazione e produrre, se richiesto dal Comune, qualsiasi ulteriore documentazione amministrativa e contabile, volta al recupero di eventuali, altri contributi presenti e futuri.

Allegati

Menù con tabelle dietetiche

Elenco delle attrezzature/apparecchiature presenti presso la Cucina centralizzata