



Città di Minturno

Medaglia d'Oro al Merito Civile

Provincia di Latina

Servizio n. 1 Amministrativo

Via Principe di Piemonte, 9

04026 MINTURNO

minturno@legalmail.it

pubblicaistruzione@comune.minturno.it

Tel. 0771-6608247

Fax 0771-6608244

GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE DESTINATO ALLE SCUOLE DELL’ INFANZIA E PRIMARIE DI MINTURNO E SCAURI ED AL CENTRO DIURNO PER DIVERSAMENTE ABILI “ARCA DI NOÉ”

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

CIG:

Titolo I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 Oggetto dell’appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di refezione per le Scuole dell'Infanzia e Primarie appartenenti agli Istituti Comprensivi di Minturno e di Scauri ed il Centro Diurno per diversamente abili "Arca di Noé" ad Imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno la Cucina centralizzata/Centro di produzione pasti, a disposizione dell'Ente, ubicata nel Comune di Minturno in Via Finadea.

Il servizio che l'Impresa deve realizzare con propria organizzazione prevede:

- la preparazione dei pasti presso la Cucina centralizzata/Centro di produzione pasti;
- il trasporto dei medesimi pasti, presso i plessi scolastici ed il Centro Diurno, di cui all'allegato elenco (All. 3);
- l'allestimento dei tavoli nei refettori e/o nelle aule dove avviene la consumazione del pasto;
- la fornitura di diete personalizzate, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune;
- la distribuzione dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di appositi contenitori in materiale plastico o in alluminio termosaldati (blistatura), a cura dell'Impresa Aggiudicataria (di seguito indicata con I.A.);
- l'impiego di personale di supporto nei vari plessi, al fine di agevolare gli scolari nella consumazione dei pasti e di curare la successiva sistemazione e la relativa pulizia dei refettori e/o delle aule destinate alla consumazione del pasto;

- la pulizia e la sanificazione dei locali, dei macchinari e di quanto utilizzato per la produzione dei pasti, presso la Cucina centralizzata;
- il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi presso la Cucina centralizzata e nei refettori e/o nelle aule adibite alla consumazione del pasto.

Nello svolgimento del servizio, l'Impresa appaltatrice dovrà assicurare, ai sensi degli artt. 34 e 144 del D. Lgs. 50/2016, il rispetto dei criteri ambientali minimi di sostenibilità energetica, ambientale ed, in particolare, quelli adottati con decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Art. 2

Durata del contratto

L'appalto avrà durata di un anno, a partire dalla data della firma del contratto, con possibilità di ripetizione dello stesso per un periodo di uguale durata come previsto dall'art 63 comma 5 del D. Lgs 50/2016.

Art. 3

Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primarie, dal personale docente e dal personale scolastico ausiliario, appartenenti agli Istituti Comprensivi di Minturno e di Scauri, nonché dagli utenti del Centro Diurno per diversamente abili "Arca di Noè" di Marina di Minturno.

Per l'individuazione del personale scolastico avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

Art. 4

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.

Art. 5

Dimensione presumibile dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni delle Scuole dell'infanzia statali, delle Scuole primarie, 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) 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);
- b) 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;
- c) 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;
- d) 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);
- e) Scuola dell'Infanzia "C. Sparagna" – via Cistrelli - Scauri – per n. 5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì), per circa n. 50 utenti giornalieri;
- f) 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;
- g) 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;

- h) Scuola dell'Infanzia "Angelita" – Tremensuoli – per n. 5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa n. 67 utenti giornalieri;
- i) Scuola dell'Infanzia in Via L. Cadorna - Minturno – per n. 5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa n. 102 utenti giornalieri.
- j) 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;
- k) 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;
- l) Insegnanti + collaboratori autorizzati per circa n. 65.
- m) (eventuale) Asilo Nido "Casa dei Bambini" – Via Don Antonio Pecorini 7 - Scauri per n. 5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa n. 20 utenti giornalieri;

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 in corrispondenza di cause di forza maggiore, come mancata o scarsa erogazione dell'acqua, assenza del personale ausiliario 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 o chiedere compensi di sorta.

Il numero totale presunto annuo dei pasti è di 80.000 circa.

Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune.

Il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno dalle singole scuole entro le ore 9,30.

Il numero dei pasti richiesti quotidianamente dagli Istituti Comprensivi, destinati agli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primarie, dovrà corrispondere a quello dei tickets consegnati giornalmente dagli scolari che fruiscono del servizio in questione.

All'Impresa Aggiudicataria saranno riconosciuti e pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole e agli utenti del Centro Diurno per disabili "Arca di Noè".

Art. 6

Modalità relative all'aggiudicazione e importo-base della gara

L'appalto sarà aggiudicato mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016.

Il prezzo posto a base d'asta è di € 4,50 a pasto, IVA esclusa, a cui sono da aggiungere € 0,01 (IVA esclusa) a pasto per oneri da interferenza non soggetti a ribasso.

Il valore presunto dell'appalto è di € 721.600,00, Iva esclusa (€ 360.800,00 annui).

L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio e con le quote provenienti dall'utenza fruitrice del servizio. I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

Art. 7

Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti, avverrà secondo il calendario predisposto dalle scuole, dal mese di Ottobre a quello di Maggio di ciascun Anno Scolastico, tranne che per il Centro Diurno (per i quali il periodo di massima previsto è dal 15 Settembre al 15 Luglio).

Art. 8

Ordinativi dei pasti da parte dell'Amministrazione

I pasti dovranno essere forniti dall'Impresa Aggiudicatrice in base al numero degli utenti giornalmente comunicati dagli Istituti Comprensivi e dal Centro Diurno, calcolando le quantità relative ad ogni componente, sulla base delle **grammature** previste nella **Tabella Dietetica** e secondo il menù proposto dal Comune.

L'Ente indica all'I.A. il calendario scolastico, tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione e dei giorni di chiusura fissati dalle varie Istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia.

L'ordinazione dei pasti alla Cucina centralizzata/Centro produzione pasti è effettuata attraverso un ordine esecutivo giornaliero, comunicato telefonicamente e/o a mezzo telefax/email dal personale scolastico, entro e non oltre le ore 9,30 a.m..

Le variazioni del servizio, riferite ad un singolo ed intero plesso scolastico, che comportano una riduzione del numero dei pasti superiore al 50% della frequenza media giornaliera di allievi, devono essere comunicate all'I.A. almeno 24 ore prima.

Tali comunicazioni possono essere effettuate sia per via telefonica (e confermate a mezzo telefax/email) che direttamente via telefax/email. L'I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate agli alunni allergici ed a quelli intolleranti nonché per motivi etico-religiosi.

Art. 9

Interruzione del servizio

In caso di sciopero programmato del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'I.A. dovrà/dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica (per la quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di 24 ore), il Comune non riconoscerà alla medesima Ditta alcun indennizzo. Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore, non daranno 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, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

Art. 10

Macchinari ed attrezzature

L'Impresa appaltatrice si potrà avvalere delle attrezzature e dei macchinari di proprietà del Comune, presenti presso la Cucina centralizzata/Centro produzione pasti, a disposizione dell'Ente, come da elenco allegato (All. 2). Solo dopo una verifica in loco, debitamente certificata, con attestazione che verrà allegata alla domanda di partecipazione alla gara, l'I.A. presenterà un atto di accettazione dell'equipaggiamento per numero e per qualità.

Antecedentemente all'inizio del servizio sarà redatto un verbale, tra il referente del Comune e quello dell'impresa aggiudicataria, sulla consegna e sulla gestione dei locali, delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali.

Le attrezzature e/o i macchinari, che l'impresa fornisce per l'esecuzione e/o il miglioramento del servizio, in attuazione dell'offerta tecnica, non comporteranno pretese economiche nei confronti dell'Amministrazione comunale, nella cui proprietà rientreranno al termine del contratto.

Art. 11

Custodia e manutenzione dei beni comuni

L'impresa aggiudicataria è responsabile della conservazione, della custodia e del corretto funzionamento di tutti i beni ceduti in uso per l'intera durata del contratto. Inoltre, la stessa avrà l'obbligo di eseguire:

- la manutenzione ordinaria e la pulizia dei locali e degli impianti con proprio materiale ed attrezzature (cucine, dispense, antibagni, bagni, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);
- la manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso il Cucina centralizzata di Via Finadea, procedendo al loro rimpiazzo o alla sostituzione di componenti, laddove necessario;
- la pulizia dei refettori e/o delle aule destinate alla consumazione del pasto.

Gli interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature (pulizia e controllo del perfetto funzionamento e dello stato d'uso delle parti meccaniche ed idrauliche, eventuali riparazioni o sostituzioni) devono essere eseguite con scadenze temporali costanti e, comunque, in ottemperanza alle normative in materia vigenti.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, l'impresa sarà tenuta a provvedere tempestivamente (entro 3 giorni lavorativi e consecutivi), a propria cura e spese, tramite personale specializzato, con specifici interventi, avendo cura in ogni caso di procurare il minor disagio possibile all'utenza. Saranno, inoltre, a carico dell'Impresa, eventuali sostituzioni di macchinari e/o di attrezzature, imputabili ad un uso scorretto od al deterioramento nell'arco di durata del contratto.

La Ditta, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Amministrazione comunale la documentazione rilasciata da quella specializzata intervenuta, riportante i dati relativi alle riparazioni eseguite.

In caso di mancato intervento da parte dell'Impresa Aggiudicataria, l'Amministrazione comunale provvederà, previa comunicazione scritta, ad intervenire ed ad applicare le penalità previste dal presente Capitolato e alla richiesta di risarcimento degli eventuali danni.

Tutti gli interventi di manutenzione, ordinaria e straordinaria, devono essere annotati su un apposito registro tenuto presso la Cucina centralizzata, a cura e custodia dell'Impresa Aggiudicataria.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine riguardo alla sicurezza.

L'Ufficio di competenza dell'Amministrazione comunale si riserverà, in ogni momento, di controllare il rispetto delle procedure da parte del personale dell'Impresa Aggiudicataria e l'effettivo stato dei locali, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Art. 12

Cauzione provvisoria

Una garanzia provvisoria, pari al 2% dell'importo posto a base d'asta, dovrà essere costituita ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 13

Cauzione definitiva

L'I.A. deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016, da corrispondere mediante fideiussione bancaria o assicurativa, nella misura del 10% dell'importo del contratto, al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento dei 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. È ivi

compreso il maggior prezzo che il Comune sarebbe tenuto a pagare qualora si provvedesse a diversa assegnazione dell'appalto, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'I.A. Resta salvo per l'Ente 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 avrebbe dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Art. 14 **Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà tenuta, comunque, al risarcimento degli eventuali, superiori danni subiti dal Comune.

Art. 15 **Divieto di subappalto**

E' fatto divieto all'impresa di subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento delle spese e dei danni causati all'Amministrazione.

Art. 16 **Sostituzione dell'Impresa Aggiudicataria**

Nei casi previsti dall'art. 110 comma 1 del Codice, si procederà ad interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei lavori.

Art. 17 **Personale e rapporto di lavoro**

Ogni prestazione inerente al servizio di refezione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria, secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche e le modalità di impiego occorrenti per la gestione in relazione al servizio che lo stesso è tenuto a fornire.

Il personale impiegato dovrà possedere un'adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione, di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro. L'Impresa Aggiudicataria è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e dei rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione Scolastica e Comunale.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale ed ha l'obbligo di indossare un'adeguata divisa con simbolo, logo o altra indicazione dell'Impresa Aggiudicataria, fornita e rinnovata a cura della stessa, di un copricapo idoneo a raccogliere tutta la capigliatura, di guanti igienici, ove necessario, e del tesserino di riconoscimento. Tutto il personale dovrà essere munito dell'attestato di formazione che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria, secondo le leggi vigenti.

L'impresa, prima dell'inizio del servizio, è tenuta a fornire all'Amministrazione comunale l'elenco di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere tempestivamente comunicata per iscritto all'Ente.

L'Impresa Aggiudicataria sarà tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di che trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendosene a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà osservare ed applicare integralmente tutte le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria e dai relativi accordi locali integrativi vigenti, in favore dei dipendenti delle imprese del settore nel luogo e nel tempo in cui si svolge il servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, l'Amministrazione comunale procederà ai sensi dell'art. 30, commi 5 e 6 del D. Lgs. n. 50/2016.

Titolo II ONERI INERENTI AL CONTRATTO

Art. 18 Assicurazioni

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

Pertanto la Ditta deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., con un massimale non inferiore ad € 2.500.000,00 (duemilionicinquecento/00) per sinistro e di € 2.500.000,00 (duemilionicinquecento/00) per persona.

Art. 19 Cucina centralizzata, spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, alla scritturazione, ai bolli ed alla 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.

Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e di imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

Per l'esecuzione del servizio, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione dell'I.A., in comodato gratuito, i locali della Cucina centralizzata sita a Minturno, in Via Finadea, con esonero espresso da ogni responsabilità in ordine all'attività di ristorazione ivi espletata. Detta Cucina è dotata di impianti, attrezzature, macchinari ed arredi, come da piantina e da elenco allegati (All. 1 piantina e All. 2 attrezzature centro cottura).

Restano a totale carico dell'I.A. le spese inerenti alla fornitura di luce, acqua, gas e telefono, con voltura dei relativi contratti, necessari alla cottura dei pasti. La Ditta sosterrà, inoltre, le spese relative all'acquisto del materiale di pulizia per la Cucina centralizzata e per i refettori, nonché quelle per la manutenzione ordinaria relativamente alla Cucina centralizzata ed alle correlate attrezzature.

Titolo III PERSONALE

Art. 20 Organico addetti e supporto nei refettori

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.

Per tutta la durata del contratto, l'organico deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche tabelle, allegate al progetto offerta.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

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, la Ditta provvederà a quanto richiesto dall'Ente, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Al fine di agevolare gli scolari nella consumazione dei pasti e di garantire l'allestimento e la pulizia dei refettori, l'I.A. assicura l'impiego di almeno n. 16 unità, per 90 minuti giornalieri, nelle sole Scuole interessate dal servizio in questione.

Art. 21

Reintegro personale mancante

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Qualora il numero delle assenze del personale addetto alla produzione dovesse superare il 20% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'I.A. dovrà entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione dell'organico, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche dovranno essere preventivamente comunicate al Comune per l'approvazione formale.

Art. 22

Direzione del servizio

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e con almeno cinque anni di esperienza nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione scolastica. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con il referente comunale preposto al controllo dell'andamento del servizio.

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

Art. 23

Formazione e addestramento

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

Art. 24

Vestuario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

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. 327/1980 e reg. CEE 852/00), da indossare durante le ore di servizio, e dispositivi di protezione individuale, previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento citato all'art. 17 del Decreto Legislativo n. 81/2008 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 il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. n. 327/1980 e reg. CEE 852/00.

Art. 25

Rispetto delle normative vigenti

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme, delle leggi e dei decreti relativi alla prevenzione ed alla protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente.

L'I.A. deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, alla 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, nessun lavoratore escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

Art. 26

Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve 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. L'I.A. è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia esercitato il recesso da esse.

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. 27

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 30 aprile 1962 n. 283 e suo regolamento di esecuzione, al D.P.R. 26 maggio 1980 n. 327 e successive modifiche, alla normativa nazionale e comunitaria nonché a quanto previsto dal presente Capitolato. Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate (Reg. CEE 852/04 e Reg. CEE 853/04).

Le derrate biologiche eventualmente utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, a quella Comunitaria e Nazionale (Es. Reg. CEE n. 2092/91, Reg. CEE n. 1804/99 e Reg. CEE n. 331/2000, Reg. 1437/2000, Reg. CEE n. 2020/2000, D.Lgs. N. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni). Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

Titolo IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 28

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari utilizzate, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nella Tabella Merceologica allegata al menù.

Art. 29
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 leggi vigenti in materia e alla relativa tabella merceologica.

Titolo V
IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 30
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 Cucina centralizzata. Ogni modifica di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura. 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, ortaggi crudi, ecc..

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

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori in materiale plastico o alluminio termosaldati (blistatura). I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Art. 31
Conservazione delle derrate

Il magazzino, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e 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 debbono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nel magazzino che nelle celle e nei frigoriferi. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere utilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, lo stesso dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, 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 appositi frigoriferi 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 agosto 1982, n. 77.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio. I prodotti a lunga conservazione, come paste, 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.

Art. 32

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.

Titolo VI

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 33

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. 34

Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei 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 marzo 1980, n. 327 e Reg. Cee 852/04.

Art. 35

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie 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 avviati 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 della carne cruda dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- 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 alla cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termo-convezione;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata, ad eccezione degli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- la porzionatura dei salumi e dei formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti alla distribuzione;
- per i legumi secchi, prevedere un ammollo per 24 ore, con almeno due ricambi di acqua.

Art. 36

Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegate solo pentole in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 37
Condimenti

Il formaggio grattugiato, se richiesto, viene aggiunto al primo piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si devono utilizzare formaggi e comuni prodotti disciplinati dalla normativa igienico-sanitaria vigente.

E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine, in conformità alla Legge n. 125/1954 e al D.P.R. n. 667/1955 e successive modificazioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure, dei sughi, delle pietanze cotte e delle preparazioni di salse, dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva avente caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407/1960 e dal D.M. 509/1987.

Titolo VII
MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 38
Menù

I menù proposti giornalmente sono predisposti dal Comune ed approvati dalla Asl, devono corrispondere, per tipo e qualità, al menù utilizzato nell'Anno Scolastico 2015-2016 (All. 4).

Art. 39
Struttura dei menù

In linea di massima, il pasto giornaliero è così strutturato:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;
- pane;
- frutta o yogurt o succo di frutta o gelato.

Art. 40
Variazioni di menù

Le variazioni del menù devono essere concordate, di volta in volta, con l'Ufficio Pubblica Istruzione. Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune. L'I.A. può effettuare, in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio preposto alla necessaria autorizzazione, una modifica del menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- sospensione temporanea del servizio per sciopero, incidenti, interruzione della fornitura di gas, acqua o di energia elettrica, ecc;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Titolo VIII
TABELLE DIETETICHE E MENU'

Art. 41
Tablette dietetiche

La tabella dietetica, allegata al menù, è suscettibile di variazioni e/o di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni, proposta da parte

degli organismi competenti (ASL, ecc.), applicazioni delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana), alle condizioni stabilite nel precedente articolo. Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione.

Il Comune si riserva di modificare la stesura della Tabella Dietetica a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando, comunque, le possibili variazioni con l'I.A.. La Ditta è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'I.A. in relazione ad ogni tabella dietetica.

Art. 42

Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalla Tabella Dietetica allegata al presente Capitolato, nella quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 43

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. Le diete speciali vengono fornite in singoli contenitori termici in monoporzione, messi a disposizione dalle famiglie interessate.

La Ditta si impegna, altresì, alla sostituzione, per i singoli utenti, di alimenti o pietanze verso i quali gli utenti dichiarino, con autocertificazione o attestazione medica, la presenza di specifica intolleranza alimentare.

Art. 44

Introduzione di nuove portate

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'I.A. ingredienti e relative grammature.

Titolo IX

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 45

Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.. In particolare, saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I pasti devono essere consegnati in contenitori in materiale plastico o alluminio termosaldati.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 46
Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/80. I costi per la gestione e la manutenzione dei predetti mezzi sono a carico della Ditta.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei medesimi 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 dal Centro Produzione Pasti all'ultimo plesso-centro di ristorazione raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 40 (quaranta) minuti.

Art. 47
Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i plessi scolastici, a cura dell'I.A.. La consegna dei pasti presso ogni plesso deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 30' e i 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Indicativamente l'orario del consumo del pranzo viene fissato, in linea di massima, tra le ore 12,00 e 13,30 per tutte le scuole. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Per ogni terminale di distribuzione l'I.A. ritirerà i buoni pasto consegnati dagli alunni ed emetterà una bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e l'ora di recapito.

Titolo X
NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 48
Somministrazione delle portate

L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni contemplate dai menù e nelle quantità previste dalla Tabella Dietetica. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 49
Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in materiale plastico o in alluminio termosaldato (blistatura), fornito dall'I.A. e conforme ai requisiti di legge. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni, limitatamente alle scuole cittadine:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. preparare accuratamente i centri di refezione, prima della consumazione dei pasti;
5. mettere il pane in tavola prima dell'inizio del pranzo;
6. distribuire i pasti agli scolari/utenti, provvedendo ad aprire gli involucri e a fornire assistenza durante la ristorazione;
7. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;

8. pulire i refettori dopo la consumazione del pasto e provvedere all'eliminazione dei rifiuti attraverso una puntuale raccolta differenziata.

Il ritiro dei rifiuti presso le scuole ed il Centro Diurno è a cura del personale dell'I.A., incaricato di depositarli negli appositi, limitrofi cassonetti. La Ditta deve munirsi di buste di plastica e di recipienti per il trasferimento e lo scarico dei rifiuti nei menzionati cassonetti.

Art. 50

Informazione ai commensali

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

Art. 51

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962, suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, Reg. CEE 852/2004 e 853/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e dal presente Capitolato.

Titolo XI

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 52

Regolamenti

Tutti i trattamenti di pulizia devono essere eseguiti quotidianamente presso il Centro di Produzione Pasti e presso i terminali di consumo (Centri di refezione). Sono da preferire prodotti ecocompatibili. L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di Produzione Pasti e tenere la documentazione comprovante il rispetto di tale piano.

Art. 53

Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 54

Interventi ordinari e straordinari

L'I.A. dovrà prevedere a proprio carico interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale della Cucina centralizzata-Centro di produzione pasti e delle zone limitrofe.

Art. 55

Divieti

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 relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso la Cucina centralizzata-Centro di Produzione Pasti.

Art. 56

Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia, se effettuate dallo stesso personale addetto alla preparazione degli alimenti e alla distribuzione dei pasti, non devono essere eseguite contemporaneamente. Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art. 57

Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

Art. 58

Rifiuti

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.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali della Cucina centralizzata-Centro di Produzione, nell'ambito dei cortili di pertinenza. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattate come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde, in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, wc, ecc.). Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti presso la Cucina centralizzata-Centro di cottura sono a carico del Comune.

L'I.A. si impegna a smaltire gli olii esausti e a rispettare le norme e le regole dettate dall'Ente in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. il riciclaggio del materiale a perdere. Contenitori e pattumiere devono essere munite di coperchio.

Art. 59

Servizi igienici

I servizi igienici, annessi alla Cucina centralizzata, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

Titolo XII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 60

Disposizioni in materia di sicurezza

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all'I.A.: a) di attenersi strettamente a quanto previsto dal D.U.V.R.I., allegato al presente Capitolato; b) di presentare in

sede di gara un'autocertificazione relativa all'assolvimento degli adempimenti inerenti alla sicurezza nei luoghi di lavoro, pena l'esclusione della Ditta dalla medesima gara.

Al momento dell'affidamento dell'appalto, l'Impresa aggiudicataria è tenuta a trasmettere al Comune la seguente documentazione:

- 1) Nomina RSPP;
- 2) Nomina Medico competente;
- 3) Designazione addetti emergenza e primo soccorso;
- 4) DVR (Documento di valutazione dei rischi);
- 5) Formazione dei lavoratori.

Art. 61

Referenti della sicurezza

L'I.A. è tenuta al rispetto della normativa vigente sulla sicurezza, a nominare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, ad indicare il nominativo di un suo rappresentante, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 62

Imposizione del 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, la Ditta imporrà al proprio personale il rispetto della normativa in tema di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

Art. 63

Impiego di energia e gas

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

Art. 64

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Sono a carico dell'I.A. la predisposizione e l'affissione dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali della Cucina centralizzata-Centro produzione pasti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 65

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 la Ditta deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga, prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza, dal luogo dell'incidente.

Art. 66

Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

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.

Art. 67

Pulizia di impianti e attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nella Cucina centralizzata-Centro Produzione pasti devono essere deterse e disinfettate. Durante le suddette operazioni di lavaggio delle attrezzature, è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere agli interventi di pulizia degli impianti e delle attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

Titolo XIII

CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 68

Diritto di controllo del Comune

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la Cucina centralizzata e presso i refettori delle scuole per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato. Il Comune può disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro Produzione Pasti e i refettori, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e dal progetto offerto dall'I.A. L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora per verificare il buon andamento delle strutture edili e degli impianti tecnologici. Annualmente le parti verificheranno lo stato dei locali utilizzati.

Art. 69

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda ASL territoriale;
- le strutture specializzate incaricate dal Comune;
- la Commissione Mensa.

L'I.A. provvede a fornire ai rappresentanti della Commissione Mensa ed a tutti i visitatori autorizzati dal Comune un idoneo vestiario (camicie e copricapi monouso), da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti. A tali ospiti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art. 70

Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune, i membri della Commissione Mensa 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 a venire a 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 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;
- le 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 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 delle ASL locali.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno effettuati 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. n. 123/93 e successive modificazioni.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Art. 71

Metodologia del controllo di qualità

I tecnici effettueranno i controlli e le ispezioni a campione secondo la metodologia che riterranno più idonea. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Art. 72

Rilievi e procedimento di applicazione delle penali

I rilievi inerenti alla non conformità al servizio saranno contestati tempestivamente all'I.A. In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri la violazione degli obblighi, saranno comunicate per iscritto ed entro 48 ore dall'accertamento le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non dovesse fornire motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 73
Controllo della qualità

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

Titolo XIV
PENALI

Art. 74
**Penalità previste per il servizio di preparazione,
veicolazione e somministrazione dei pasti**

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

1. Standard merceologici

- a) Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche - € 300,00
- b) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia - € 300,00
- c) Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia - € 300,00

2. Quantità

- a) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati a quello dei pasti ordinati - € 300,00
- b) Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo Centro di refezione - € 300,00
- c) Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo Centro di refezione - € 300,00
- d) Mancata consegna dei pasti relativi alle diete speciali personalizzate - € 300,00
- e) Mancata consegna di materiale a perdere - € 300,00
- f) Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione - € 300,00

3. Rispetto del menù

- a) Mancato rispetto del menù previsto - € 300,00

4. Igienico-sanitari

- a) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici - € 500,00
- b) Rinvenimento di parassiti - € 5.000,00
- c) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti - € 1.000,00
- d) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili - € 500,00
- e) Inadeguata igiene degli automezzi - € 1.000,00
- f) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica - € 500,00
- g) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana - € 3.000,00
- h) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i refettori - € 1.000,00
- i) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente - € 1.000,00
- j) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti - € 1.000,00
- k) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti - € 1.000,00
- l) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, allestimento e pulizia dei refettori - € 1.000,00

5. Tempistica

Mancato rispetto degli orari di consegna per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto - € 300,00;

6. Personale

Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato d'appalto - € 1.000,00.

Titolo XV PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 75 Prezzo del pasto

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non previsti dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio in questione. La fatturazione dei pasti avverrà mensilmente.

Il pagamento, ove il Comune non abbia proceduto a contestazioni con atto scritto, avverrà entro 60 giorni dalla data di presentazione della fattura. Non è prevista la rivalutazione del prezzo del pasto per tutta la durata dell'appalto.

Art. 76 Pagamenti per la preparazione, la veicolazione e la somministrazione dei pasti

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese tre tipologie di fattura, relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente:

1. Servizio di refezione scolastica;
2. Servizio di refezione presso il Centro Diurno per diversamente abili di Marina di Minturno.

Le fatture saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto. Quella relativa al punto 1. (refezione scolastica) dovrà riportare in modo distinto il numero dei pasti serviti ai docenti/collaboratori scolastici e quello dei pasti distribuiti agli alunni. Quest'ultimo dato dovrà corrispondere al numero complessivo, mensile dei tickets raccolti ogni giorno, al momento della consegna dei pasti, dal personale della Ditta. I tickets dovranno essere consegnati al Comune contestualmente alla fattura.

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 scolastica per l'acquisto dei tickets. L'Ufficio Affari Sociali curerà la gestione degli introiti relativi al servizio di refezione garantito nei confronti degli utenti del Centro Diurno.

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

Titolo XVI CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 77 Clausola risolutiva espressa

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

- 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 delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n° 155;
- g) Gravi casi di tossinfezione alimentare;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Subappalto del servizio;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e di prevenzione;
- l) Difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

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 l'Ente intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Art. 78

Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati nel precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'I.A. un termine non inferiore a 15 giorni dalla sua ricezione per l'adempimento. Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto, salvo, in ogni caso, il risarcimento dei danni.

Titolo XVII

CONTROVERSIE

Art. 79

Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nella fattispecie di cui all'art. 33 del Decreto Legislativo 31.3.1998 n° 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente è il Tribunale di Cassino (FR).

Titolo XIX

NORME FINALI

Art. 80

Richiamo alla legge e ad altre norme

Tutti gli allegati sopra citati sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice dei Contratti Pubblici (D. Lgs. n. 50/2016), al Codice Civile ed alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Art. 81
Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto l'impresa aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione comunale i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi, i quali devono essere corrispondenti in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale. Tali beni dovranno essere consegnati all'Amministrazione comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Restano di proprietà dell'Amministrazione Comunale, senza che ciò comporti pretese economiche da parte dell'Impresa, tutte le attrezzature e gli arredi ulteriori che la Ditta ha messo a disposizione per l'esecuzione e/o per il miglioramento del servizio, comprese le apparecchiature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa aggiudicataria.

Art. 82
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.

Art. 83
**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 richiesta dal Comune, qualsiasi ulteriore documentazione amministrativa e contabile, volta al recupero di eventuali, altri contributi presenti e futuri.

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- Allegato 1: Piantina della Cucina centralizzata-Centro di Produzione Pasti;
- Allegato 2: Elenco attrezzature presenti presso la Cucina centralizzata;
- Allegato 3: Indirizzi plessi scolastici, Centro Diurno e media giornaliera utenti A.S. 2015/2016;
- Allegato 4: Menù A.S. 2015/2016;
- Allegato 5: D.U.V.R.I.