

COMUNE DI CERCENASCO

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCUOLA MATERNA E PRIMARIA ANNI SCOLASTICI: 2021/2022 - 2022/2023

TITOLO I – NORME GENERALI

Articolo 1 – Oggetto – Definizioni

1.1. Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento ad impresa di ristorazione specializzata, del confezionamento, del trasporto e della somministrazione di pasti ai soggetti e nei locali indicati agli articoli 3 e 6 nonché la pulizia ed il riassetto di dispense, refettori ed altri locali interessati dalla distribuzione e somministrazione, e comunque dello svolgimento di tutte le operazioni (anche non specificamente elencate) utili affinché preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti rispondano alle norme sull'igiene degli alimenti ed alle indicazioni contrattuali.

1.2. L'impresa aggiudicataria è tenuta ad integrare le attrezzature, in particolare : piatti, posate, bicchieri, mestolo e stoviglie in genere, tovaglie e tovaglioli sono ammessi a perdere, per circa 150 bambini, nonché olio, aceto, sale e prodotti per la pulizia di cucina necessarie ed indispensabili per il buon funzionamento del servizio mensa senza richiedere oneri aggiuntivi, tenendo conto che il Comune metterà a disposizione le seguenti attrezzature:

- 1 lavandino inox
- 1 lavandino in ceramica
- 1 tavolo inox
- 1 carrello;
- 1 armadietto per detersivi;
- 1 armadietto spogliatoio;
- 1 armadio per stoviglie in acciaio inox.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre fornire le seguenti attrezzature:

2 lavastoviglie, 1 frigorifero, 1 scaldavivande, 1 piastra elettrica, 1 forno a micro onde tavoli e sedie per circa 85 bambini e carrello inox a due ripiani;
ed inoltre pranzo natalizio per scambio di auguri e n. 4 pranzi con prodotti tipici regionali.

1.3 Nel presente capitolato s'intende per "Impresa" la Ditta a cui viene affidato il servizio di refezione scolastica e per "Comune o A.C." l'Amministrazione Comunale di Cercenasco, che affida all'impresa il servizio di refezione oggetto dell'appalto.

Articolo 2 – Durata del contratto

2.1 Il contratto avrà la durata di anni 2 (due) e quindi per gli anni scolastici: 2021/2022 – 2022/2023;

2.2 Nelle more della nuova gara, il Comune potrà chiedere alla ditta la disponibilità ad una proroga tecnica di durata massimo semestrale alle stesse condizioni dell'affidamento in essere.

Articolo 3 – Tipologia dell'utenza

3.1 L'utenza del servizio appaltato è costituita da alunni delle scuole materne e scuola primaria, personale docente ed ausiliario delle scuole.

Articolo 4 – Tipologia del servizio di somministrazione

5.1 La tipologia del servizio di somministrazione richiesto, tenuto conto dell'utenza, è la seguente:

- somministrazione al tavolo a cura dell'Impresa, con piatti, posate, bicchieri, cucchiaini, tovaglie e tovaglioli a perdere, olio, aceto e sale, il tutto fornito dall'Impresa.

Articolo 5 – Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato. Tali standard sono da considerarsi minimi.

L'aggiudicatario dovrà effettuare, all'inizio di ogni anno scolastico, iniziative di sensibilizzazione sui temi dell'educazione alimentare.

Articolo 6 – Ubicazione delle mense – Dimensione presunta dell'utenza

6.1 Le sedi dove devono essere consegnati e somministrati i pasti e la dimensione giornaliera presunta degli stessi sono le seguenti:

Punto di somministrazione		Totale
Scuola infanzia – Via Asilo n. 1	Pranzi	6.831
Scuola primaria - Via XX Settembre 28	Pranzi	6.030
Pasti per Estate Ragazzi presso scuola Elementare		700
		13.561

6.2 Il numero dei pasti è previsto in numero **13.561** per anno scolastico, ed è da considerare solo indicativo, l'eventuale variazione nel numero degli utenti (in più o in meno) non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

6.3 Salvo diversa previsione contrattuale, il numero effettivo degli utenti presenti sarà comunicato dagli ausiliari scolastici entro le ore 8,40 del giorno a cui ci si riferisce.

Articolo 7 – Calendario di erogazione del servizio – Inizio della fornitura

7.1 L'erogazione dei pasti nelle scuole avverrà dal lunedì al venerdì per la scuola materna e nei giorni di lunedì, martedì e giovedì per quella primaria, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

7.2 L'Impresa s'impegna ad iniziare il servizio alla data del 1°giorno dell'anno scolastico 2021/2022 successivo all'affidamento del servizio.

7.3 Il Comune si riserva di posticipare la data di inizio del servizio o di attivarlo parzialmente, senza che ciò dia diritto all'Impresa di richiedere indennizzi o risarcimenti per la parziale o totale mancata attivazione.

Articolo 8 – Orari di consegna

8.1 La consegna dei pasti per la somministrazione non dovrà avvenire per ogni sede prima delle ore 12.00 e dovrà essere ultimata entro le ore 12.30.

Gli orari dovranno essere rispettati tassativamente.

Articolo 9 - Interruzione del servizio

9.1 In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Impresa ed il Comune dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

9.2 In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'Impresa con un anticipo di 24 ore, il Comune riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo, non superiore comunque al 30 per cento del prezzo contrattuale.

9.3 Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità né per l'una né per l'altra parte. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, saranno considerati cause di forza maggiore terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse e simili.

Articolo 10 - Centro di cottura

10.1 L'impresa aggiudicataria dovrà dotarsi di un centro di cottura posto ad una distanza non superiore a **50** chilometri dai punti di somministrazione.

Articolo 11 – Modalità di aggiudicazione e valore dell'appalto

11.1 L'aggiudicazione sarà effettuata secondo quanto disposto dall'art. 95 D.Lgs. n. 50/2016 a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

11.2 Il valore complessivo presunto dell'appalto, per l'intera sua durata di anni due, è pari ad Euro 105.775,80 oltre a iva (calcolato moltiplicando il numero dei pasti presunto per il valore unitario posto a base di gara di € 3,90 a pasto).

11.3 Per essere ammesse alla gara le imprese concorrenti dovranno essere in possesso, oltre che dei normali requisiti per concorrere agli appalti della P.A., anche dei seguenti requisiti specifici:

- dichiarazione dell'Ente competente per territorio comprovante l'idoneità dal punto di vista igienico-sanitario del centro di cottura e dei locali adibiti a magazzino;
- capacità economica e finanziaria risultante da dichiarazioni di almeno due banche attestanti la solvibilità in relazione all'importo complessivo dell'appalto;
- esperienza nel settore attestata da forniture analoghe a quella oggetto delle gare svolte negli ultimi tre esercizi;

11.4 L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di un'unica offerta valida.

11.5 In caso di carente, irregolare o intempestiva presentazione dei documenti prescritti, di non veridicità delle dichiarazioni rilasciate, di inadempimenti connessi e conseguenti all'aggiudicazione, la medesima sarà revocata e la fornitura sarà affidata al concorrente che segue nella graduatoria, fatto salvo il diritto al risarcimento di tutti i danni e delle spese derivanti dall'inadempimento.

Articolo 12 – Prezzo del pasto

12.1 Il prezzo del pasto si intende compensativo per l'Impresa di tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, elencato e non dal presente capitolato.

Articolo 13 – Pagamento del corrispettivo contrattuale

13.1 Il pagamento del corrispettivo avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture emesse a cadenza mensile dall'Impresa, per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma della fornitura da parte del Responsabile del Servizio competente.

13.2 Resta inteso che il Comune potrà rivalersi, per la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa e per il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Articolo 14 – Deposito cauzionale

14.1 Per partecipare alla gara l'impresa dovrà prestare la cauzione provvisoria, pari al 2% del prezzo base di 105.775,80 Euro, mediante fideiussione bancaria od assicurativa.

14.2 La ditta aggiudicataria dovrà prestare prima della stipulazione del contratto cauzione definitiva da quantificarsi in base a quanto disposto dall'articolo 103 del D.Lgs 50/2016 sull'importo netto contrattuale.

14.3 La cauzione definitiva dovrà essere prestata in una delle modalità stabilite dal D.Lgs. n. 50/2016 a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'impresa a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

14.4 Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

14.5 L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

14.6 Qualora l'impresa aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria.

TITOLO II – ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Articolo 15 – Responsabilità - Assicurazioni

15.1 L'Impresa assume ogni responsabilità sia civile che penale connessa all'espletamento dell'attività affidata a norma del presente capitolato. A garanzia l'Impresa s'impegna a consegnare al Comune prima della data di inizio del servizio copia di polizza stipulata con primaria compagnia di assicurazione per la copertura delle RCT/RCO, nella quale sia espressamente indicato che l'A.C. deve essere considerata "terzo" a tutti gli effetti.

15.2 Il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura di rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto, alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione. Nella garanzia dovranno anche essere compresi i danni alle cose che si trovano nell'ambiente di esecuzione dei lavori.

15.3 L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad Euro 2.500.000,00.

15.4 Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad Euro 500.000,00.

Articolo 16 - Spese contrattuali e tasse

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

Articolo 17 – Spese per lo svolgimento del servizio

17.1 Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio di refezione escluse quelle di riscaldamento dei locali, forniture metano, energia elettrica, acqua potabile, raccolta rifiuti che verranno erogati a carico del Comune, sono interamente a carico dell'Impresa.

Articolo 18 – Manutenzioni ordinarie

18.1 Sono a carico dell'Impresa gli oneri delle manutenzioni ordinarie relative alle attrezzature presenti nella cucina ed annesse, alle strutture, agli impianti, alle attrezzature, agli arredi ed alle stoviglie in uso.

Il Comune provvederà all'esecuzione delle manutenzioni straordinarie sulle attrezzature di proprietà.

TITOLO III - PERSONALE

Articolo 19– Personale

19.1 Tutte le attività di produzione, confezionamento, distribuzione, somministrazione, pulizia, rassetto e quant'altro previsto nel presente capitolato, potranno essere svolte, previa autorizzazione della stazione appaltante, da una o più aziende di servizi specializzate, fermo restando che la ditta aggiudicataria sarà l'unico referente e responsabile nei confronti del Comune.

19.2 Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e conoscere le norme di igiene della produzione degli alimenti, di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro.

19.3 L'elenco nominativo del personale adibito allo svolgimento delle attività previste nel contratto sarà fornito dall'Impresa al Comune con indicazione delle qualifiche e delle mansioni.

Articolo 20 – Organico

20.1 Per tutta la durata del contratto l'organico del personale dovrà essere adeguato alle effettive necessità e tale da garantire un tempestivo e ottimale servizio.

20.2 L'A.C. si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

Articolo 21 – Reintegro personale mancante

21.1 Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10 per cento del monte ore complessivo dell'organico, l'Impresa dovrà entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

21.2 Nel caso di variazione del personale i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche e mansioni, dovranno essere comunicati al Comune.

Articolo 22 – Direzione del servizio

22.1 La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con qualifica professionale adeguata a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale in posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione di dimensione almeno pari a quello oggetto del contratto.

22.2 In caso di assenza del direttore, l'Impresa dovrà provvedere con immediatezza alla sua sostituzione con altro direttore in possesso dei requisiti.

Articolo 23 – Addestramento

23.1 L'Impresa garantisce lo svolgimento di attività di formazione permanente a favore del personale impiegato nel servizio, con modalità che saranno esplicitate nella relazione organizzativa presentata in sede di offerta.

23.2 L'impresa dovrà tenere il proprio personale dettagliatamente informato circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

Articolo 24– Vestiario – cartellino di identificazione

24.1 L'impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare in servizio, come prescritto dalla norme vigenti in materia di igiene. Per le fasi di preparazione, somministrazione degli alimenti e per i lavori di pulizia, dovranno essere indossati indumenti distinti.

24.2 Il personale sarà inoltre provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa nonché il nome e cognome del dipendente.

Articolo 25 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve essere in regola con tutte le norme in materia sanitaria.

Articolo 26 – Igiene del personale

Il personale addetto ai servizi di cui si tratta deve curare scrupolosamente l'igiene personale. In particolare, al fine di evitare la contaminazione dei cibi in lavorazione o in distribuzione, è fatto divieto di portare smalto sulle unghie e di indossare anelli (compresa la fede nuziale) e braccialetti durante il servizio.

Articolo 27 – Controllo della salute degli addetti

L'impresa è tenuta ad osservare scrupolosamente le disposizioni mediche riguardanti il controllo della salute di tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti.

Articolo 28 – Applicazione contratto

28.1 L'impresa deve applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti il contratto collettivo nazionale di lavoro oppure il regolamento interno, se si tratta di cooperativa appartenente al settore per cui non sono stipulati contratti collettivi che impieghino soci lavoratori nell'espletamento del servizio.

28.2 Per i dipendenti e per i soci di cooperative per le quali sia stato stipulato un contratto collettivo nazionale di lavoro, l'Impresa è tenuta a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

28.3 I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

29 – Disposizioni igienico sanitarie

29.1 Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283/1962 ed al regolamento di esecuzione approvato con DPR 327 del 26/03/1980 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme che vengano eventualmente emanate in sostituzione di esse, nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.

Articolo 30 – Caratteristiche delle derrate alimentari

30.1 Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla legislazione vigente, che qui si intende tutta richiamata, nonché alle Caratteristiche Merceologiche. E' in ogni caso tassativamente vietato il confezionamento di cibi mediante materie prime o derrate prodotte con procedimenti transgenici.

30.2 Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nella dispensa devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle *Tabelle merceologiche*.

Articolo 31 – Pezzature

Le pezzature dei prodotti devono essere quelle richieste dal Comune, previste nell'allegato tabelle Merceologiche.

Articolo 32 – Etichettatura delle derrate

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

Articolo 33 – Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle leggi vigenti in materia ed alle Caratteristiche Merceologiche.

TITOLO V – IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 34 – Igiene della produzione

34.1 La produzione deve rispettare gli standard igienici ed i limiti di contaminazione microbica stabiliti dalle Leggi vigenti .

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

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

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

Articolo 35 – Conservazione delle derrate

35.1 Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati con idonea temperatura utilizzando le attrezzature esistenti nella cucina.

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

35.3 Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro od acciaio inox od altro materiale non soggetto ad ossidazione.

35.4 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.777 s.m.i.

35.5 I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

35.6 I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

Articolo 36 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Pertanto tutti i cibi somministrati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 39 del presente capitolato.

TITOLO VI – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Articolo 37 – Manipolazione e cottura

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

Articolo 38 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

38.1 Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite con le seguenti modalità:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere scongelati in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata od il giorno precedente il consumo;
- la carne tritata deve essere macinata in giornata;
- il formaggio già grattugiato deve essere acquistato in confezioni termosigillate;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;

- la porzionatura di salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: dovranno essere ammollati per 24 ore con due ricambi d'acqua. Se si tratta di fagioli, l'acqua di cottura sarà cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Articolo 39 – Linea refrigerata

39.1 E' consentita la cottura il giorno antecedente il consumo esclusivamente per arrostiti, roast-beef, lessi e brasati, a condizione che dopo cottura vengano raffreddati 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.

39.2 E' tassativamente vietato raffreddare a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua gli alimenti cotti.

Articolo 40 – Pentolame per la cottura

Per la cottura possono essere impiegati soltanto pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù ed i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

Articolo 41 – Preparazione piatti freddi

41.1 La preparazione di piatti freddi, il taglio di arrostiti e lessi, la preparazione di carni, insalate e simili dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

41.2 La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire a temperatura compresa tra 1 e 10°C.

Articolo 42 – Condimenti

42.1 Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato, se richiesto, sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione. Per il condimento dei primi piatti dovrà essere utilizzato formaggio Grana Padano. E' ammesso l'uso di altro prodotto in funzione delle ricette da realizzare.

42.2 Per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure si dovrà utilizzare olio extravergine di oliva, per sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare olio monoseme.

TITOLO VII - MENU'

Articolo 43 – Menù – Variazione temporanea

43.1. I piatti proposti giornalmente nel menu' dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nel menù che sarà parte integrante del contratto.

43.2 E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali scioperi, incidenti, interruzioni nell'erogazione dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

43.3 Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata soltanto previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune.

Articolo 44 – Variazione del menù

44.1 Nessuna variazione potrà essere apportata al menù senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

44.2 Di norma la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tale caso l'Impresa adotterà la variazione concordata con la competente A.S.L. purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Articolo 45 – Struttura dei menù

45.1 Il menù è articolato come segue:

pranzo: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o yogurt o budino.

TITOLO VIII – TABELLE DIETETICHE

Articolo 46 – Quantità degli ingredienti

Le quantità di alimenti da somministrare saranno previste dalle Tabelle Dietetiche nelle quali sono riportati i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi s'intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Articolo 47 – Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'Impresa intenda preparare nuovi piatti non previsti nelle Tabelle Dietetiche, deve farne richiesta scritta all'A.C. presentando le grammature di tutti gli ingredienti.

Articolo 48 – Diete speciali

L'Impresa, dietro presentazione di un certificato medico, dovrà preparare le diete speciali per i diversi utenti. Non potranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Articolo 49 – Diete in bianco

L'Impresa s'impegna a predisporre diete in bianco qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 8,45 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da: riso in bianco (solo occasionalmente pasta) condito con solo olio extravergine, una "fettina" di carne bianca (pollo o tacchino) o solo occasionalmente rossa al vapore o cotta in padella con poco olio o pesce bollito, una verdura bollita condita con olio.

Articolo 50 – Descrizione degli ingredienti

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di fornire al Comune e agli organi di controllo schede illustrative degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei singoli piatti del menù.

TITOLO IX – NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Articolo 51 - Contenitori

51.1 Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti dovranno essere conformi ai disposti di legge. In particolare saranno esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polipropilene o materiale similare, all'interno dei quali sono allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

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

51.3 Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta per uso alimentare e riposto in casse pulite e munite di coperchio.

51.4 La frutta deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi.

Articolo 52 – Mezzi di trasporto

52.1 I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. Al fine di evitare contaminazione degli alimenti o insudiciamento, è fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati.

TITOLO X – NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 53 – Somministrazione

53.1 L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle dietetiche.

53.2 In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione del Comune.

53.3 Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti non deve trascorrere, di norma, più di un'ora.

Articolo 54 – Operazioni prima e dopo la distribuzione

Il personale addetto dall'Impresa alla somministrazione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, che dovrà essere sempre pulita e decorosa;
- non indossare anelli e/o ori in genere, non portare smalto alle unghie che dovranno essere tenute corte;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente i piatti, le posate, i tovaglioli ed i bicchieri capovolti;
- controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori termici;
- effettuare l'operazione di taratura prima di iniziare il servizio e cioè valutare la quantità di cibo espressa in volume od in peso da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alla tabella delle grammature a cotto delle pietanze;
- distribuire quantità di cibo corrispondenti a quanto indicato nella tabella dei pesi a cotto;
- mettere il pane sul tavolo solo quando gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;

- eseguire la distribuzione mediante il carrello su cui si devono trovare soltanto il contenitore ed i piatti;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare per la distribuzione utensili adeguati;
- distribuire i secondi piatti soltanto dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- soltanto per le scuole materne, provvedere al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta.

Articolo 55– Informazione ai commensali

L'Impresa è tenuta ad affiggere nei refettori il menù del giorno.

Articolo 56 – Disposizioni igienico sanitarie

Nella somministrazione degli alimenti dovranno essere rispettate tutte le norme vigenti in materia, anche se non espressamente richiamate dal presente capitolato.

TITOLO XI – PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Articolo 57 – Regolamenti.

57.1 Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso la cucina e presso i refettori e annessi sono a carico dell'impresa.

57.2 Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare, dovrà conservare presso la sede di distribuzione le schede tecniche di sicurezza. Nel caso che siano disponibili, dovranno comunque essere preferiti prodotti ecocompatibili.

57.3 Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente quelli che l'Impresa ha indicato in sede di offerta, salvo diversa successiva richiesta dell'Amministrazione.

Articolo 58 – Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno 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 esclusivamente a tale attività.

Articolo 59 – Interventi ordinari e straordinari presso i locali adibiti a dispensa e refettorio.

L'Impresa è tenuta ad effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio ed a ripeterlo con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio e comunque con maggiore frequenza ove se ne evidenzia la necessità.

Articolo 60 – Divieti

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

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

Articolo 61 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

61.1 Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

61.2 Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti.

Articolo 62 – Limiti di igiene ambientale

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

Articolo 63 – Rifiuti

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

63.2 Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattate come rifiuti speciali oppure come materia prima seconda, in conformità alle normative vigenti.

63.3 E' fatto divieto di scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico e simili).

63.4 I materiali dei rifiuti della cucina dovranno essere depositati negli appositi cassonetti del Comune.

Articolo 64 – Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina saranno tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia della mani dovranno essere impiegati sapone disinfettante e tovaglette a perdere.

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 65 – Disposizioni in materia di sicurezza e di igiene del lavoro

E' fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza e l'igiene sui luoghi di lavoro, di attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Articolo 66 – Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa 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'Impresa.

Articolo 67 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese cartelli che illustrino le principali norme di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Articolo 68- Piano di evacuazione

L'Impresa aggiudicatrice dovrà predisporre una mappatura dei locali con un piano di rapido e sicuro allontanamento dai centri di pericolo, nell'eventualità di incidenti casuali.

Articolo 69 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e 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.

Articolo 70 – Pulizia impianti e attrezzature

Al termine delle operazioni di somministrazione dei pasti le attrezzature presenti presso i locali ad uso dispensa e refettorio dovranno essere deterse 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 ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

TITOLO XIII – CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Articolo 71 – Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa al contratto.

Articolo 72 – Organi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre al competente Servizio di Igiene Pubblica dell'ASL, l'Ufficio Servizio Scuole del Comune e la Commissione mensa.

Articolo 73 – Controlli da parte della Commissione mensa

73.1 La Commissione mensa, istituita in rappresentanza dell'utenza, ha il diritto di procedere al controllo del servizio in relazione ai seguenti punti: rispetto del menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, controllo delle grammature per i pasti somministrati (da effettuarsi su almeno 20 campioni), date di scadenza dei prodotti, caratteristiche sensoriali degli alimenti somministrati, temperatura dei pasti al momento della distribuzione, pulizia degli ambienti.

73.2 Nello svolgimento dei controlli i componenti della Commissione mensa si dovranno attenere alle modalità stabilite dall'Amministrazione. E' fatto divieto ai componenti della Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

Articolo 74 – Tipologia dei controlli

I controlli di cui all'articolo 72 e 73 saranno articolati come segue:

a) controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;

- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti impiegati;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (questo tipo di controllo deve essere esteso ad almeno 10 piatti);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo dello stato delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal comune;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;

b) Controlli analitici

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Articolo 75 – Blocco delle derrate

75.1 I controlli potranno dare luogo al "blocco di derrate". I responsabili della Commissione Mensa od i tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento nonchè a darne tempestiva comunicazione all'Impresa. Qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa saranno addebitate le spese di analisi.

Articolo 76 – Idoneità sanitaria dei componenti degli organi di controllo

I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso la cucina e i refettori, apposito camice e copricapo.

Articolo 77 – Metodologia del controllo qualità

77.1 I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

77.2 Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative dalla partita oggetto dell'accertamento.

77.3 Nessun pagamento potrà essere dall'Impresa richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

Articolo 78 – Conservazione dei campioni

78.1 Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

78.2 Sui sacchetti dovranno essere riportati il luogo, la data e l'ora del prelievo.

Articolo 79 - Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire nelle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

Articolo 80 – Contestazioni

L'A.C. farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che interrompono la decorrenza del termine predetto, sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta, a richiesta dell'A.C., a fornire giustificazioni scritte e documentate, in relazione alle contestazioni mosse.

Articolo 81 – Rilievi all'Impresa aggiudicataria

L'A.C. farà pervenire all'Impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non avrà fornito nessuna valida giustificazione, l'A.C. potrà applicare le penali previste dal presente capitolato.

Articolo 82 – Controllo di qualità da parte dell'Impresa

L'Impresa che in fase di offerta dichiara di eseguire per proprio conto il servizio di controllo qualità, dovrà specificare il numero e la frequenza dei controlli nonché il numero e il tipo di analisi che verranno eseguite. I risultati di detti controlli dovranno essere trasmessi all'Ufficio comunale preposto.

TITOLO XIV – PENALI

Articolo 83 – Penalità previste per il servizio di preparazione, trasporto e somministrazione pasti

83.1 L'Amministrazione si riserva di applicare in caso di violazione delle condizioni stabilite nel contratto le seguenti penalità:

Euro 52,00	Per ogni violazione di quanto stabilito dai menù
Euro 260,00	Per ogni violazione di quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche
Euro 105,00	Per ogni analisi microbiologica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di contaminazione microbica
Euro 105,00	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammatura, verificato su venti pesate della stessa preparazione
Euro 520,00	Per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia
Euro 260,00	Per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità
Euro 260,00	Per ogni mancato rispetto delle norme sul personale
Euro 52,00	Per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre a dieci minuti dall'orario previsto.

83.2 Per le violazioni espressamente non previste al comma precedente e nei casi di recidiva saranno applicate sanzioni in misura variabile da Euro 52,00 ad Euro 1033,00, a seconda della gravità e della recidiva, fatto salvo l'esercizio delle azioni di risarcimento ove dalla violazione siano derivati danni e la rescissione per il caso di violazioni che per la gravità o la ripetitività configurino inadempienza contrattuale.

TITOLO XV – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Articolo 84 – Ipotesi di risoluzione del contratto

84.1 L'A.C., a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'Impresa appaltatrice può unilateralmente rescindere il contratto complessivo con effetto immediato, comunicando all'Impresa i motivi mediante lettera raccomandata A.R.

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

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa;
- messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Impresa;
- impiego di personale non dipendente dell'Impresa;
- inosservanza delle norme igienico sanitarie;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle previsioni del contratto e degli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- casi di grave intossicazione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- interruzione non motivata del servizio;
- irreperibilità non giustificata superiore a tre giorni del direttore addetto ai rapporti con l'A.C.;
- sub appalto totale o parziale del servizio;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

84.3 Nei casi sopraelencati il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune espressa con lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

84.4 Qualora l'Amministrazione si avvalga della clausola risolutiva, si rivarrà nei confronti dell'Impresa per i danni subiti per tale causa.

TITOLO XVII – USO DEI LOCALI

Articolo 85 – Uso dei locali - Verifica periodica degli immobili e degli impianti

85.1 L'Impresa si impegna a non mutare, per tutta la durata dell'appalto, la destinazione d'uso dei locali ad essa concessi in uso, tranne diversa disposizione del Comune e nei limiti dallo stesso indicati.

85.2 L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali e a non apportare ad essi ed agli impianti modificazioni, innovazioni o trasformazioni senza previa autorizzazione del Comune.

85.3 In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione comunale ed in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, nell'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro venti giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa la spesa sostenuta, maggiorata del 25 per cento a titolo di penale.