



**COMUNE DI PROCIDA
PROV. di NAPOLI**

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA ISTITUTO COMPRENSIVO DI I GRADO DI PROCIDA PRESSO IL
CENTRO COTTURA C/O ISTITUTO SCOLASTICO IN VIA FLAVIO GIOIA AA.SS.
2017/2021**

CIG.n. 7178888DC6

TITOLO I - DEFINIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 – Definizioni
- Art. 2 – Oggetto dell'appalto
- Art. 3 – Durata dell'appalto
- Art. 4 – Importo a base di gara dell'appalto
- Art. 5 – Utenza
- Art. 6 – Ubicazione dei plessi scolastici e dimensione presunta dell'utenza
- Art. 7 – Standard di qualità del servizio
- Art. 8 – Servizio di sanificazione e distribuzione pasti
- Art. 9 – Calendario per l'erogazione del servizio
- Art. 10 – Inizio e termine del servizio
- Art. 11 – Interruzione del servizio
- Art. 12 – Relazione sull'andamento del servizio

TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

- Art. 13 – Garanzie
- Art. 14 – Responsabili
- Art. 15 – Assicurazioni
- Art. 16 – Mancata stipulazione del contratto
- Art. 17 – Divieto di cessione del contratto
- Art. 18 – Spese imposte e tasse a carico dell'Impresa
- Art. 19 – Licenze e autorizzazioni
- Art. 20 – Consegna del Centro
- Art. 21 – Oneri a carico dell'Impresa

TITOLO III – PERSONALE

- Art. 22 – Clausola sociale
- Art. 23 – Personale
- Art. 24 – Organico
- Art. 25 – Reintegro personale mancante
- Art. 26 – Formazione
- Art. 27 – Vestiario
- Art. 28 – Idoneità Sanitaria
- Art. 29 – Igiene del personale
- Art. 30 – Controllo della salute degli addetti
- Art. 31 – Rispetto delle normative vigenti
- Art. 32 – Applicazioni contrattuali

Art. 33 – Disposizioni igienico-sanitarie

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

Art. 34 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Art. 35– Calendario degli approvvigionamenti delle derrate, preparazione del pasto, tabelle dietetiche, menù.

Art. 36 – Garanzie di qualità

TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 37 – Igiene della produzione

Art. 38 – Conservazione delle derrate

Art. 39 – Riciclo

TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 40 – Manipolazione e cottura

Art. 41 – Preparazione piatti freddi

Art. 42 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Art. 43 – Cottura

Art. 44 – Condimenti

TITOLO VII - MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

Art. 45 – Menù

Art. 46 – Menù alternativi

Art. 47 – Diete speciali

Art. 48 – Variazione del menù

Art. 49 – Struttura dei menù

TITOLO VIII - TABELLE DIETETICHE

Art. 50 – Quantità e qualità degli ingredienti

Art. 51– Variazione dei piatti

TITOLO IX - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 52 – Confezionamento e contenitori per il trasporto

Art. 53 – Mezzi di trasporto

Art. 54 – Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

TITOLO X - SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 55 – Prenotazione e consegna dei pasti

Art. 56 – Norme per la somministrazione

Art. 57 – Personale addetto alla distribuzione

Art. 58 – Quantità in volumi e in pesi

Art. 59 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione a carico dell'Impresa

Art. 60 – Pulizie del Centro di produzione pasti

TITOLO XI - PULIZIE E IGIENE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI E DEI REFETTORI

Art. 61 – Prodotti per la pulizia. Schede tecniche.

Art. 62 – Modalità di pulizie dei refettori

Art. 63 – Modalità di utilizzo dei detersivi

Art. 64 – Interventi ordinari e straordinari

Art. 65 – Divieti

Art. 66 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Art. 67 – Pulizie esterne al Centro comunale di produzione pasti

Art. 68 – Rifiuti

Art. 69 – Servizi igienici

TITOLO XII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 70 – Disposizioni in materia di sicurezza

Art. 71 – Norme generali per l'igiene del lavoro

Art. 72 – Impiego di energia

Art. 73 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Art. 74 – Piano di evacuazione

Art. 75 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Art. 76 – Pulizia di impianti ed attrezzature

TITOLO XIII - CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. Art. 77 – Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

Art. 78 – Organismi preposti al controllo

Art. 79 – Commissione Mensa

Art. 80 – Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point)

Art. 81 – Conservazione campioni

Art. 82 – Rilievi dei tecnici

Art. 83 – Contestazioni all'Impresa Aggiudicataria

TITOLO XIV - PENALI

Art. 84 – Penalità previste per il servizio di preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti

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

Art. 85 – Ipotesi di risoluzione del contratto

TITOLO XVI – IMMOBILE

Art. 86 – Centro comunale di produzione pasti

Art. 87 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

Art. 88 – Consegna dell'immobile, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti

Art. 89 – Riconsegna dell'immobile, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti

Art. 90 – Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

TITOLO XVII – COSTO DEL PASTO

Art. 91 – Costo unitario pasti

Art. 92 – Pagamento servizio ristorazione

TITOLO XVIII – PROTOCOLLO DELLA LEGALITÀ SUGLI APPALTI

Art. 93 – Protocollo di legalità

TITOLO XIX – RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI E ALLEGATI

Art. 94 – Tracciabilità Flussi Finanziari

Art. 95 – Rinvio a norme di diritto vigenti

Art. 96 – Allegati

ALLEGATI:

- a) Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- b) Menù completo di computo nutrizionale
- c) Elenco plessi scolastici
- d) Documentazione tecnica relativa al centro di cottura
- e) DUVRI

TITOLO I DEFINIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Definizioni

- Per “Impresa” o “I.A.” o “aggiudicatario” si intende il soggetto d’impresa aggiudicatario al quale viene affidata la gestione del servizio di cui al presente Capitolato e relativi allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.
- Per “Committente” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale di Procida che affida all’Impresa quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati.
- Per “Centro di produzione pasti” o “Centro di cottura” si intende il Centro comunale di produzione pasti del Comune di Procida, c/o Secondaria di I grado in via Flavio Gioia.
- Per terminali di consumo si intendono aule o/e refettori indicati dall’A.C. .

Art. 2 – Oggetto dell’appalto

Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica.

Il Comune di Procida concede in comodato d’uso gratuito, per tutta la durata del contratto, il Centro di cottura e le relative attrezzature, dove la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione e al confezionamento dei pasti.

E’ richiesto il servizio a piatto per primo, secondo e contorno, con piatti lavabili e posate, a norma di legge, forniti dalla Ditta.

Si prevede che il materiale di autoconsumo tovaglette, bicchieri sarà fornito dalle famiglie.

L’Impresa è obbligata allo svolgimento delle seguenti prestazioni:

- la preparazione dei pasti e delle diete speciali personalizzate presso il Centro di cottura comunale;
- la fornitura di acqua minerale naturale;
- il trasporto e la consegna dei pasti e delle diete speciali personalizzate ai terminali di consumo;
- l’organizzazione di tutto il servizio per la prenotazione pasti, informatizzato, a cura di proprio personale (compresa la fornitura di software e hardware con relativa manutenzione);
- il servizio di distribuzione con scodellamento;
- l’apparecchiare i tavoli o banchi ;
- lo svuotamento dei piatti e la raccolta degli scarti, lo sbarazzo, la sanificazione delle superfici di consumo, la pulizia dei locali adibiti a refettori;
- trasporto piatti e posate pulite e da lavare;
- la pulizia e la sanificazione del Centro di cottura;
- il lavaggio dei piatti e delle posate;
- la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche o in altre situazioni a richiesta dell’Amministrazione comunale;
- l’eventuale sostituzione di attrezzature soggette all’usura;
- l’integrazione di nuove attrezzature per la gestione del servizio;
- gli interventi di manutenzione ordinaria presso il Centro di cottura concordati con l’A.C.;
- alla scadenza del contratto, le attrezzature sostituite dall’Impresa resteranno di proprietà dell’Amministrazione comunale.

Al termine del periodo contrattuale, l’Impresa riconsegnerà all’A.C. l’immobile del Centro di Cottura comunale nelle condizioni di usura normalmente ammesse per l’uso cui lo stesso è destinato.

Art. 3 – Durata dell’appalto

L’appalto avrà durata di cinque anni scolastici a partire dall’a.s. 2017/2018.

Art. 4 – Importo a base di gara dell’appalto

Nella tabella seguente è indicato il dettaglio del calcolo dell'importo, presunto complessivo, considerato il quinquennio 2017 -2022:

Tipologia		con IVA	senza IVA
riqualificazione centro cottura (euro)	22%	134.000,00	104.520,00
preparazione pasti (euro)	4%	900.000,00	864.000,00
importo complessivo d'appalto			968.520,00

numero complessivo pasti	250.000
costo sicurezza (euro)	3.520,00
importo complessivo senza oneri sicurezza (euro)	965.000,00

costo unitario a base d'asta	3,860
-------------------------------------	--------------

Il numero dei pasti sopra forniti, è scaturito da statistiche in base ai consumi degli anni precedenti e può essere soggetto a variazione, in ribasso o in aumento, a seconda della richiesta della popolazione scolastica, di conseguenza, la Ditta aggiudicataria verrà liquidata sulla scorta dell'effettiva fornitura, senza che possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi, con il pagamento, nell'ipotesi della diminuzione del numero, dell'importo relativo ai soli pasti effettivamente forniti.

La fornitura si riferisce ai soli giorni di effettiva lezione nelle scuole, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie, le vacanze pasquali, ivi compreso eventuali giorni che la scuola comunicherà con un preavviso di 24 ore.

Gli importi unitari posti a base di gara, influenti ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica (da intendersi quale corrispettivo unitario omnicomprensivo e remunerativo di ogni voce in oggetto dell'appalto posta a carico della Ditta offerente) è pari a €. 3,86 iva inclusa per ogni singolo pasto;

Gli importi sopra riportati sono comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

Si precisa, comunque, che il numero di pasti ha solo valore indicativo.

Art. 5 – Utenza

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado e dal personale scolastico operante presso i vari plessi scolastici (collaboratori e insegnanti). E' fatta salva la facoltà del Committente di richiedere il servizio relativo ad attività complementari, ma analoghe, per altre tipologie di utenti (giovani presso colonie estive, scuole ospiti ecc.) le cui modalità, fermo restando il prezzo, verranno concordate con l'Amministrazione Comunale.

Art. 6 – Ubicazione dei plessi scolastici

I plessi scolastici interessati dal servizio mensa sono

Scuola Primaria-Scuola dell'Infanzia Largo Caduti in guerra

Scuola Primaria Plesso Chiaiolella via Giovanni da Procida 52

Scuola dell'Infanzia via Libertà

Scuola Secondaria di I grado via Flavio Gioia

Art. 7 – Standard di qualità del servizio

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

Art. 8 – Servizio sanificazione e distribuzione pasti

Il personale dell'Impresa, dovrà garantire personale, in numero adeguato, per ogni plesso, la pulizia prima e dopo la somministrazione dei pasti (scodellamento), dei locali adibiti a refettorio, alla sanificazione dei tavoli nei refettori e dei banchi nelle aule, e ad apparecchiare le superfici di consumo, diverso dal personale addetto alla somministrazione dei pasti.

Inoltre, dovrà provvedere, allo sbarazzo dei rifiuti da conferire negli appositi cassonetti e al lavaggio dei piatti, in lavastoviglie installata nel centro cottura, per i quali il lavaggio dovrà essere effettuato presso il centro cottura.

Si precisa che in alcune scuole il servizio di refezione si svolge in più turni e, in questo caso, il personale dell'Impresa dovrà distribuire i pasti secondo i turni concordati con le Istituzioni scolastiche.

Sono a carico dell'Impresa anche gli strumenti necessari alla distribuzione dei pasti nella scuola (carrelli ecc...).

Art. 9 – Calendario per l'erogazione del servizio

I pasti dovranno essere forniti dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Per le classi di scuole primarie e per le scuole secondarie di primo grado, la fornitura dei pasti avverrà per uno o più giorni della settimana, come programmazione scolastica.

Art. 10 – Inizio e termine del servizio

L'Amministrazione comunale si impegna a comunicare all'Impresa, con almeno 5 giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio.

La data di termine del servizio coinciderà, in linea di massima, con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi e gradi di scuola.

L'Amministrazione si riserva di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole o di posticiparlo al 30 giugno per quanto riguarda la scuola dell'infanzia, senza oneri aggiuntivi.

Art. 11 – Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione comunale e/o l'Impresa dovranno in reciprocità dare un preavviso di almeno 24 ore.

In caso di sospensione totale dell'attività scolastica, per motivi non dipendenti dalla volontà dell'A.C., della quale non sia stata data comunicazione all'Impresa con un anticipo di almeno 24 ore, l'A.C. riconoscerà alla stessa un equo indennizzo pari al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia all'Impresa della sospensione dell'attività scolastica e quindi anche del servizio di refezione, con un preavviso di 24 ore, nessun indennizzo potrà essere richiesto dall'Impresa all'A.C.

La totale interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti (Impresa e Amministrazione comunale). Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale e imprevedibile (mancanza d'acqua, calamità naturali,

epidemie ecc) che le parti non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza richiesta nell'esecuzione dei contratti.

Art. 12 – Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni anno scolastico l'Impresa trasmetterà all'Amministrazione comunale una relazione sull'andamento del servizio, contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con l'Amministrazione comunale.

TITOLO II ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 13 – Garanzie

Come previsto dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 l'impresa aggiudicataria per la sottoscrizione del contratto è obbligata a costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art.93, commi 2 e 3 , dell'importo indicato nel Bando di gara.

Tale garanzia dovrà avere validità per almeno 60 giorni dopo la data di cessazione dell'appalto.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, del Cod. civ.

La garanzia verrà svincolata come previsto dall'art. 103, 5° co. del D. Lgs. 50/2016. La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo, determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia di cui all'articolo precedente.

Art. 14 – Responsabili

L'Impresa ha l'obbligo di nominare e comunicare alla Amministrazione comunale, per iscritto, prima dell'avvio del servizio, il nominativo:

del Direttore del Centro di produzione pasti e del Cuoco responsabile.

Il Direttore del Centro deve essere reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7,00 alle ore 16,00.

A tale scopo l'Impresa, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

Art. 15 – Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato.

A tal fine, l'Impresa dovrà stipulare adeguate polizze assicurative come per legge.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa.

La polizza dovrà prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Impresa, a qualsiasi titolo o destinazione, per danni conseguenti ad incendio e furto e comunque per danni a qualsiasi titolo causati dalla stessa Impresa.

Dovranno essere altresì assicurati i danni alle cose nell'ambito di esecuzione di lavori e i danni a tutte le cose sulle quali si eseguono i lavori stessi.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a Euro 10.000.000,00 (diecimilioni) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

Inoltre l'Impresa dovrà stipulare un'assicurazione contro i rischi di incendio per un massimale minimo di € 3.000.000 (tremilioni).

La Committente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dall'Impresa durante l'esecuzione del servizio.

A tale riguardo l'Impresa dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 5.000.000 (cinquemilioni).

Prima della stipula del contratto, l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative.

Art. 16 – Mancata stipulazione del contratto

L' Impresa risultata aggiudicataria che rinunci alla stipulazione del contratto perderà il diritto al recupero della cauzione provvisoria versata e dovrà risarcire il danno subito dall'Amministrazione comunale.

Art. 17 – Divieto di cessione del contratto

È fatto divieto assoluto di cedere il servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto, sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni. La cessione del contratto è tassativamente vietata.

Art. 18 – Spese, imposte e tasse a carico dell'Impresa

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti all'esecuzione del servizio, come previsto dal presente Capitolato speciale, sono a carico dell'Impresa.

Tutte le spese, tasse, diritti di segreteria, ecc... inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione e registrazione del contratto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'Impresa.

E' altresì a carico dell'Impresa la fornitura di gas e tutti i necessari controlli e interventi di manutenzione relativi alla gestione del servizio di cui trattasi. A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico dell'Impresa le spese (compreso allacciamento iniziale) per le utenze telefoniche, per la fornitura di acqua, di energia elettrica, di gas, le spese relative alla tariffa sui rifiuti e allo smaltimento di eventuali rifiuti speciali ed altre eventuali utenze e spese non indicate nel presente articolo.

Art. 19 – Licenze e autorizzazioni

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione di tutte le autorizzazioni sanitarie e di ogni altra licenza o autorizzazione richiesta dalle vigenti norme di legge e regolamentari per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

Art. 20 – Consegna del Centro

In seguito all'aggiudicazione definitiva, l'Impresa riceverà in consegna il Centro di produzione pasti di Procida (Via Flavio Gioia c/o Secondaria di I grado) nello stato di fatto in cui si trova. Alla consegna verrà redatto apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti.

Art. 21 – Oneri a carico dell'Impresa

Manutenzioni ordinarie e straordinarie presso il Centro di produzione pasti.

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie relative alle opere edili, agli impianti e alle attrezzature del Centro di produzione pasti, compresi gli spazi antistanti allo stabile.

Qualora si rendessero necessari interventi di riparazione o di ripristino del centro di cottura, anche a seguito di prescrizione degli organi ufficiali di vigilanza, questi dovranno essere effettuati a cura dell'Impresa entro 30 giorni dall'accertamento dello stato di consistenza.

Trascorso tale termine senza che l'Impresa abbia provveduto, l'Amministrazione Comunale potrà eseguire a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 10% a titolo di penale.

In particolare per quanto riguarda gli impianti e le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas, forni, carrelli, ecc.), si precisa che l'Impresa dovrà provvedere alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio, da effettuarsi con ricambi originali avvalendosi di ditte specializzate individuate e comunicate all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

Nel caso in cui un'attrezzatura in dotazione al Centro (compresi mobilie arredi) non fosse più riparabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione, a suo totale carico, e dovrà darne comunicazione all'Amministrazione comunale, specificando l'oggetto sostituito, compresa marca e modello.

L'Amministrazione comunale, se ritenesse la nuova attrezzatura non adeguata alle esigenze del servizio, dovrà darne comunicazione all'Impresa che dovrà tenere conto delle indicazioni dell'A.C. e uniformarsi ad esse.

Eventuali attrezzature che l'Impresa ritenesse necessario mettere a disposizione, in aggiunta a quelle presenti presso il centro di cottura, per garantire, a suo giudizio, una maggiore efficienza ed efficacia del servizio, rimarranno di proprietà dell'impresa medesima senza che null'altro sia dovuto da parte dell'Amministrazione comunale.

Al termine del contratto gli impianti e le attrezzature sostituite rimarranno presso il Centro di cottura, a pieno titolo di proprietà dell'Amministrazione comunale.

Per ogni impianto e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato, con frequenza almeno trimestrale, un intervento di manutenzione, da eseguirsi a cura di ditte specializzate, e l'Impresa è obbligata a presentare all'Amministrazione comunale, con la stessa frequenza, una scheda degli interventi di manutenzione effettuati nel trimestre.

Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura per qualunque motivo, la ditta dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino dell'altra.

Qualora, durante il periodo di appalto, l'Impresa verificasse la necessità di interventi di manutenzione straordinaria alla struttura del Centro di produzione pasti, dovrà darne essere immediatamente comunicazione ai competenti Servizi Tecnici del Comune.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di controllare che gli interventi di manutenzione eseguiti siano riportati su un apposito registro delle manutenzioni tenuto presso il Centro.

Piccole attrezzature, stoviglie e posateria presenti al Centro di Cottura e presso i refettori.

L'Impresa è tenuta anche alla manutenzione delle piccole attrezzature da cucina nonché alla eventuale loro sostituzione in caso di guasto non riparabile o altro motivo, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

L'Impresa, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, le stoviglie e quant'altro integrato e/o sostituito resterà di proprietà dell'Amministrazione comunale, senza che l'Impresa possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi o indennizzi.

B) Sistema informatizzato per la prenotazione pasti e del pagamento ticket .

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla gestione del sistema informatico e alla fornitura di software e di hardware e tutto quanto necessario al suo funzionamento, il sistema operativo dovrà essere simile a quello in uso.

Lo scopo del sistema è di permettere la raccolta dei dati relativi alla prenotazione dei pasti trasferendoli in modo affidabile ad un PC (SERVER) e in tempo reale al competente Ufficio Comunale.

In qualsiasi momento sarà possibile ottenere il dettaglio dei pasti consumati.. Alla scadenza del contratto, software, hardware e quant'altro fornito o sostituito resterà di proprietà dell'Amministrazione comunale, senza che l'Impresa possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi o indennizzi.

TITOLO III PERSONALE

Art. 22 – Clausola sociale

Si richiede all'Impresa aggiudicataria l'assorbimento in organico, in via prioritaria del personale già in servizio con la Ditta uscente.

Tale impegno è comunque subordinato alla garanzia di un servizio di buona qualità da erogarsi agli utenti.

L'affidatario del servizio dovrà garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, prevedendo l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n.81; in subordine, in mancanza delle suddette unità lavorative, la ditta aggiudicataria dovrà favorire l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate o appartenenti alle fasce deboli del mercato del lavoro di cui all'art.4, comma 1 della L. 381/91 e s.m.i. e/o al Regolamento Comunitario n.800/2008.

Art. 23 – Personale

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dovrà essere tutto regolarmente assunto come per legge e per contratto collettivo di categoria e coperto dalle assicurazioni previste dalla legge.

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

L'Impresa, nella figura del suo legale rappresentante, è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale, operante sia presso il Centro comunale di produzione pasti sia presso i terminali di consumo, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello comunale o statale, eventualmente, impiegato nel servizio di refezione. L'impresa deve impiegare, obbligatoriamente, nello svolgimento del servizio, almeno le seguenti figure professionali:

- a) n. 1 Direttore del Centro di produzione pasti
- b) n. 1 impiegato amministrativo addetto alla gestione presenze
- d) n. 1 capo-cuoco responsabile
- e) n. 1 aiuto cuochi
- g) addetti ai servizi vari

Il Direttore del Centro di produzione pasti deve possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione o esperienza pluriennale in campo di refezione scolastica per Istituti di analoghe dimensioni L'impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro in possesso degli stessi requisiti professionali.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto (in particolare quello addetto alla distribuzione dei pasti), l'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del

personale ritenuto non idoneo o inadatto al servizio per comprovati motivi, tenuto conto anche degli aspetti connessi ad un equilibrato rapporto con gli utenti della refezione.

L'Impresa ha l'obbligo, per tutta la durata del contratto, di mantenere tutte le figure professionali indicate in sede di offerta, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

L'Impresa è garante della idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato (preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione pasti) e solleva l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

Art. 24 – Organico

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, come quantità, qualifica professionale, livello e monte-ore.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata all'Amministrazione comunale all'inizio di ogni anno scolastico.

Entro 30 giorni dall'aggiudicazione, l'Impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale assunto alle proprie dipendenze, con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

La Ditta dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate. Inoltre dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'Impresa, escludendo l'Amministrazione Comunale.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'Impresa solleva l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità derivante da danno per fatto proprio o altrui. Nel corso dell'esecuzione del contratto l'Impresa dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

Art. 25 – Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 15% del monte ore complessivo dell'organico presentato in fase di offerta, l'Impresa deve entro un (1) giorno provvedere al reintegro del personale mancante. Nel caso di variazione del personale, i nominativi e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicati all'Amministrazione comunale.

Art. 26 – Formazione

L'Impresa deve, preliminarmente all'inizio del servizio oggetto del presente capitolato e costantemente durante il periodo di validità del contratto, informare e formare dettagliatamente il proprio personale (addetti alla produzione, alla distribuzione ecc...) circa gli adempimenti e le modalità procedurali previste nel presente Capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene richiesti dall'Amministrazione comunale, in ottemperanza a quanto previsto dalle vigenti normative in materia.

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A.C.; a tale scopo la Ditta informerà l'A.C. del giorno/i o della sede /i in cui si terranno i predetti interventi.

Art. 27 – Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione con foto riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la fase per la produzione dei pasti, per le fasi di confezionamento e distribuzione, per i lavori di pulizia.

L'Impresa deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti. L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la commissione dei genitori potrà effettuare presso il Centro di produzione pasti.

Art. 28 – Idoneità Sanitaria

In sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria dovrà essere garantita la formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, con le modalità ed i tempi previsti dalle disposizioni vigenti.

Art. 29 – Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso e scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Art. 30 – Controllo della salute degli addetti

L'Impresa deve garantire all'Amministrazione che il personale impiegato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico - sanitarie vigenti. A tal fine l'Impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico, al fine di ottemperare alle norme previste dal T.U.S.L. , D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 31 – Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve osservare tutte le norme vigenti previste da leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Impresa deve inoltre osservare tutte le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e 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'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di essere in regola con le norme di cui sopra.

Art. 32 – Applicazioni contrattuali

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi.

L'Impresa è tenuta altresì ad applicare i sopra indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

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.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'A.C. da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio di cui al presente appalto, restando l'Amministrazione comunale estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore ed i suoi dipendenti.

Art. 33 – Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla normativa vigente in materia, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

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

Art. 34 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari» dettagliatamente indicate nell'Allegato

A. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente Capitolato, devono avere tutte le caratteristiche indicate nell'Allegato A.

Art. 35 – Calendario degli approvvigionamenti delle derrate, preparazione del pasto, tabelle dietetiche, menù.

Le derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti dovranno essere acquistate dall'Impresa osservando scrupolosamente il seguente programma:

- pane: dovrà essere somministrato all'utenza solo quello acquistato dall'I.A. lo stesso giorno del consumo; - salumi: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dall'I.A. nei cinque giorni precedenti; - formaggi: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dall'I.A. nei cinque giorni precedenti; - latte e latticini : dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dall'I.A. lo stesso giorno del consumo;
- uova: dovranno essere somministrate all'utenza solo quelle acquisite dall'I.A. nei cinque giorni precedenti;
- alimenti surgelati: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquisiti dall'I.A. nei cinque giorni precedenti;
- frutta e verdura: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata dall'I.A. nei due giorni precedenti;
- carne: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata dall'I.A. nei tre giorni precedenti;

Tutte le derrate alimentari dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

L'Impresa dovrà assicurare la tracciabilità dei prodotti, ai sensi del Reg. CE 178/02, e tenere a disposizione dell'A.C. un Giornale degli approvvigionamenti, nel quale dovrà risultare:

- la ragione sociale del fornitore;
- il giorno e l'orario di consegna; - descrizione e quantità della derrata;
- temperatura della derrata al momento della consegna;
- stato di conservazione dei prodotti confezionati: stato dell'imballaggio, integrità della confezione, data di produzione e di scadenza, identificazione del lotto, estremi del documento di accompagnamento; motivazione degli eventuali resi.

Dovrà esibire a richiesta del Comune e/o della Scuola, le schede tecniche dei prodotti;

L'Impresa dovrà attenersi al menù fornito dall'Amministrazione comunale (vedi Allegato "B") ed alle eventuali variazioni che questa, a suo insindacabile giudizio, tempestivamente dovesse comunicare all'I.A. stessa.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e organolettica dei cibi, tenendo presente che l'I.A. nella predisposizione di pasti dovrà osservare il legame "fresco-caldo".

L'Impresa è tenuta altresì ad effettuare due rilevazioni giornaliere della temperatura delle derrate alimentari conservate nel Centro di cottura, di cui una all'inizio e una al termine della giornata lavorativa.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più né in meno in tipo e quantità) da quelli indicati dall'A.C. .

È consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le variazioni dovranno comunque essere disposte dall'A.C. dietro tempestiva richiesta dell'I.A.

Art. 36 – Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori di derrate, e trasmettere all'A.C., documentazione di cui al vigente regolamento CE e schede tecniche delle derrate alimentari e di tutti gli altri prodotti (sia monouso che detersivi) utilizzati nel servizio.

TITOLO V IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 37 – Igiene della produzione

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

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

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'Impresa e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo:

- le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto.
- L'Impresa dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi;
- il personale che lavora nel settore della preparazione e del confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;

- l'organizzazione dell'Impresa è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento etc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi;
- il responsabile dell' Impresa avrà l' impegno di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti.

Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata all'Amministrazione dopo l'aggiudicazione del servizio;

- il responsabile del pest control dell'Impresa dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzione dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne etc.;
- l'A.C. potrà richiedere all'Impresa, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici, nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

Art. 38 – Conservazione delle derrate

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.
- I prodotti cotti refrigerati, prima dell'uso devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6 °C.
- Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle norme vigenti.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani e locali distinti;
- È tassativamente vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.
- Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- È tassativamente vietato fumare all'interno del Centro comunale di Cottura.
- Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico- sanitaria, o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nelle tabelle dietetiche, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'Amministrazione.

Art. 39 – Riciclo

È 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 TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 40 – Manipolazione e cottura

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

Art. 41 – Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C, in conformità alle leggi vigenti.

Art. 42 – 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 sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne tritata deve essere macinata nella stessa giornata della cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; - devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione;
- le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne che per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e di formaggio possono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati. L'Impresa deve garantire che il pasto sia sicuro cioè privo di rischi diretti (eliminazione di pietanze che possano causare scottature, soffocamento ecc. per i più piccoli), o indiretti(eliminazione di posate o stoviglie che possano causare tagli ecc.).

Art. 43 – Cottura

Per la cottura devono essere impiegate solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasierie.

Art. 44 – Condimenti

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alle vigenti normative. Per tutte le preparazioni, crude o cotte, per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

TITOLO VII MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

Art. 45 – Menù

L'Amministrazione prevede nell'Allegato "B", uno schema alimentare che verrà adottato, indicativamente, per tutto l'anno.

L'A.C si riserva di modificare, in qualsiasi momento dell'anno scolastico, le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico.

La frutta dovrà essere alternata a seconda della stagione, dovranno esserne forniti almeno tre tipi diversi nella settimana.

L'I.A. dovrà predisporre, a seguito dei menù attuali stabiliti dall' A.C., la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto al confezionamento dei pasti, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto:

È consentito, 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 sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata solo previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C.

Art. 46 – Menù alternativi

Nei casi di necessità determinati da motivazioni di salute o religiose, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà stabilita a seguito richiesta motivata.

Art. 47 – Diete speciali

L'Impresa, su richiesta dell'Ufficio Pubblica Istruzione, deve approntare diete speciali per i diversi utenti.

Ogni pasto speciale deve essere personalizzato e dovrà essere contenuto in un contenitore monoporzione, contrassegnato dal nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinato, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici.

I contenitori monoporzioni devono essere inseriti in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

L'Impresa si impegna a custodire e a non diffondere le informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso, secondo le disposizioni vigenti in materia di protezione dei dati personali.

Art. 48 – Variazione del menù

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'Ufficio Pubblica Istruzione.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e potrà interessare singoli piatti o intere diete giornalieri.

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A.C., purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico, e approvata dal competente Servizio AL/NA2.

Art. 49 – Struttura dei Menù

Menù giornaliero: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta, acqua minerale naturale cl. 50 per utente.

L'Amministrazione comunale, inoltre, potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio.

TITOLO VIII TABELLE DIETETICHE

Art. 50 – Quantità e qualità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti, per realizzare le pietanze previste dal menù, sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche (Allegato "B").

Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso allo scongelamento. L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, da un esame sommario anche dei soli caratteri organolettici, non idonei.

Art. 51 – Variazione dei piatti

Qualora l'Impresa intendesse predisporre variazione nelle preparazioni per migliorare la riuscita del piatto, dovrà inoltrare richiesta scritta all'Amministrazione comunale e presentare le grammature di tutti gli ingredienti delle variazioni proposte, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche (Allegato "B"). L'Impresa deve inoltre dimostrare che le variazioni proposte sono di equivalente valore economico.

TITOLO IX NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 52 – Scodellamento e contenitori per il trasporto

Il servizio sarà erogato mediante scodellamento, con piatti, bicchieri e posate (pluriuso); tovagliolo e tovaglietta (monouso) il tutto a carico dell'Impresa.

I contenitori termici da utilizzare per il trasporto dei pasti devono essere rispondenti alle normative sanitarie vigenti. Sui contenitore termici dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto e quant'altro prescritto dalle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati. Inoltre sui contenitori deve essere apposta un'etichetta riportante il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

Per il trasporto delle diete speciali, il contenitore dovrà riportare, chiaramente nome o codice e classe degli alunni cui sono destinati i pasti. Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti a norma e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 53 – Mezzi di trasporto

I mezzi per il trasporto dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, piatti e posate pluriuso pulite e da lavare, in appositi contenitori a norma di legge, possedere la registrazione DIA e comunque essere conformi alle vigenti normative di legge.

All'inizio di ogni anno scolastico l'Impresa deve presentare all'Amministrazione Comunale una relazione tecnica in cui sono indicati:

- 1) il numero dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti comprensivo obbligatoriamente di n. 1 mezzo di riserva da sostituire nel caso di avarie di quelli in servizio ordinariamente.
- 2) la tipologia dei mezzi utilizzati;
- 3) il nome degli autisti .

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 54 – Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'Impresa nelle aule o nei locali adibiti a refettorio.

Fra il termine della preparazione, cottura e confezionamento dei pasti e la somministrazione agli alunni dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 60 minuti.

- La consegna dei pasti per le scuole sarà concordata con il Dirigente Scolastico.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. Per i pasti recapitati presso ciascuna scuola l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Il personale scolastico, incaricato del controllo, firmerà, per ricevuta, restituendone copia all'Impresa e inoltrando l'originale al competente Ufficio Pubblica Istruzione per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione.

TITOLO X SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 55 – Prenotazione e consegna dei pasti

Il numero dei pasti da fornire presso ciascuna scuola sarà prenotato entro le ore 9,00.

Sarà cura della Ditta, a mezzo di proprio personale e mezzi informatici, rilevare il numero dei pasti occorrenti, ritirando i relativi ticket.

L'Impresa alla consegna dei pasti, nei vari plessi scolastici, dovrà controllare la rispondenza tra il numero delle prenotazioni e il numero dei pasti da distribuire.

Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze, l'Impresa dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

Art. 56 – Norme per la somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione.

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai Menù (Allegato "B") e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche (Allegato "B").

Art. 57 – Personale addetto alla distribuzione

Nei plessi scolastici indicati dall'Amministrazione comunale, l'Impresa dovrà provvedere alla distribuzione del pasto con proprio personale.

L'Impresa deve mettere a disposizione, per il servizio di refezione, proprio personale, secondo quanto indicato in sede di offerta, in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Tale personale dovrà tenere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

E' fatto a detto personale di effettuare fotografie, riprese o quant'altro nella scuola.

Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'Impresa si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo, professionalmente qualificato, alla verifica delle corrette operazioni di distribuzione.

In caso di necessità l'Amministrazione comunale potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Come precedentemente specificato l'Impresa deve provvedere al termine del servizio allo sbarazzo dei rifiuti, che dovranno essere smaltiti secondo le disposizioni dell'A.C.

Art. 58 – Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'Impresa, preposto al confezionamento dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, così come indicato dall'Amministrazione comunale.

Art. 59 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione a carico dell'Impresa

Per la distribuzione dei pasti agli alunni, gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- i refettori devono essere puliti ed areati per un tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
- i banchi nelle aule e i tavoli nei refettori dovranno essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa;
- togliere dalle mani anelli e ori in genere; - all'arrivo dei pasti controllare le quantità di cibo; - i contenitori termici per il trasporto dei pasti, le ceste per la frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- le posate e piatti, personali, dovranno essere forniti dall'Impresa all'inizio del servizio;
- l'Impresa dovrà fornire tovagliette monoposto (o tovaglie), tovaglioli, ceste per il trasporto del pane e cesti per il trasporto della frutta;
- le ceste del pane e della frutta devono essere ben tenute ed accuratamente pulite;
- le confezioni di acqua minerale devono restare integre fino alla consegna agli alunni;
- in caso di necessità (alunni della scuola dell'infanzia o diversamente abili) assistenza al pasto: sbucciare la frutta eccetera;
- nel caso in cui al momento della somministrazione delle pietanze, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici (odori sgradevoli, presenza corpi estranei ecc.) il personale dell'Impresa è tenuto a sospendere la somministrazione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura e contemporaneamente segnalare l'accaduto all'A.C.;
- i pasti devono essere serviti con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, in accordo con l'insegnante;
- il cibo avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti;
- le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno finito di consumare i pasti.

Art. 60 – Pulizie del Centro di produzione pasti

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali del Centro e delle attrezzature e mobili da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate, che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano comunque il livello minimo di prestazione, potendo ogni Impresa, nel proprio manuale di autocontrollo prevedere articolazioni più capillari:

A) Operazioni giornaliere

Tutte le aree del centro cottura (ingresso, eventuale ufficio, corridoi, magazzino, zone preparazione, cottura, confezionamento, servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

B) Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti.

Il lavaggio dovrà essere effettuato con detergente alcalino tensioattivo, il risciacquo e la disinfezione con disinfettante. In particolare i forni dovranno essere sottoposti alle operazioni di **pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo.**

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

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

I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati per immersione in disinfettanti cationici.

I servizi igienici annessi alla cucina, ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti impiegando detergenti alcalini clorattivi.

Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispensa di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'Impresa appaltatrice provvederà a colmare ogni carenza di arredo o materiale.

Il sapone da utilizzare nei dosatori per il lavaggio delle mani degli operatori del centro sarà del tipo igienizzante cationico.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituite all'inizio di ogni settimana.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza della cucina è a carico dell' Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

Settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

Le pareti dovranno essere trattate con detergenti disinfettanti a base di quaternari di ammonio e disinfezione con prodotti specifici a base di cloro.

I contenitori per il trasporto dei pasti dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia.

Sempre settimanalmente pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, pulizia dei vetri, sia interni che esterni, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

C) Operazioni trimestrali Pulizie generali e straordinarie di tutte le aree del centro, dei locali nei quali sono ubicati gli impianti e delle canale e bocchette degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi.

Tutte le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali e trimestrali dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

TITOLO XI Pulizia e Igiene del Centro di produzione pasti e dei refettori

Art. 61 – Prodotti per la pulizia.

Tutti i trattamenti di pulizia presso il Centro comunale di produzione pasti e i refettori devono essere eseguiti a cura dell' Impresa.

Tali interventi dovranno essere eseguiti in conformità alle disposizioni legislative in materia.

I detersivi, che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie, devono essere conformi alle normative vigenti.

L'Impresa dovrà presentare, prima dell'inizio del servizio, schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati, sia presso il Centro che presso i refettori.

Art. 62 – Modalità di pulizia dei refettori e classi

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori da effettuarsi giornalmente consistono in: sanificazione dei tavoli; dopo il pasto: sparcchiatura e pulizia dei tavoli, pulizia degli arredi (armadi, carrelli ecc.), spazzata, lavaggio sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti ed eventuali corridoi di collegamento.

La Ditta appaltatrice dovrà inoltre provvedere alla pulizia generale straordinaria dei refettori che, prima dell'inizio del servizio, si rendesse necessaria, alla pulizia dei filtri di ogni cappa e la loro periodica sostituzione.

Le operazioni di pulizia, da eseguire presso le classi e da effettuarsi giornalmente, consistono in: sanificazione dei banchi; dopo il pasto: sparcchiatura, pulizia dei banchi, conferimento rifiuti negli appositi cassonetti.

Tutto il materiale e gli utensili da utilizzare per le pulizie ordinarie e straordinarie sono a totale carico della ditta appaltatrice.

Art. 63 – Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione, dopo l'utilizzo, deve essere riposto in un armadio chiuso a chiave, adibito appositamente a tale funzione.

Art. 64 – Interventi ordinari e straordinari

Oltre alle pulizie ordinarie, presso il Centro comunale di cottura l'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio e comunque ogni volta in cui se ne presenti la necessità.

Art. 65 – Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti 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 dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Art. 66 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

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

Art. 67 – Pulizie esterne al Centro comunale di produzione pasti

La pulizia delle aree esterne di pertinenza del Centro di cottura sono a carico dell' Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell' Impresa le pulizie, interne ed esterne, delle vetrature della cucina e dei locali refettorio comprese zanzariere.

Art. 68 – Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori dovranno essere raccolti in appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Le altre sostanze grasse verranno trattate in conformità alle normative vigenti.

L'Impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Procida in materia di raccolta differenziata e del conseguente conferimento.

Le spese per il servizio, ivi compresa la fornitura dei sacchetti di raccolta, il pagamento della tassa per lo smaltimento dei rifiuti sono a carico dell' Impresa.

Art. 69 – Servizi igienici

I servizi igienici, annessi alla cucina, dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti in appositi armadietti.

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

TITOLO XII NORME DI PREVENZIONE , SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 70 – Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia, e di curarne l'adeguamento nel corso dell'appalto.

In particolare l'Impresa deve redigere, sia per la cucina che per i refettori, nei quali effettua la distribuzione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Il documento deve essere trasmesso all'A.C., la quale si riserva di dare proprie indicazioni a cui l'Impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

È onere dell'Impresa organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza dell'Impresa sia dell'Amministrazione, come pure il Legale rappresentante dell'Impresa ed il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa che dell'A.C.

Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

I DPI, che l' Impresa intende adottare, devono essere comunicati al responsabile all'Amministrazione comunale.

Art. 71 – Norme generali per l'igiene del lavoro

L' Impresa ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dalle vigenti normative in materia.

Art. 72 – Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell' Impresa.

Art. 73 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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

Art. 74 – Piano di evacuazione

L'Impresa aggiudicataria dovrà redigere il piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti. A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato

di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

Copia di tale documento deve essere trasmessa all'Amministrazione comunale.

Art. 75 – 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, anche quando l'utilizzo di tali indumenti non sia previsto dalle schede di sicurezza.

Art. 76 – Pulizia di impianti ed attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso la cucina centralizzata dovranno essere deterse e disinfettate come previsto dai precedenti articoli.

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 QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 77 – Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale

È facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato speciale.

L'Impresa dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

L'Amministrazione si riserva, altresì, di distaccare per periodi saltuari o continuativi una persona di propria fiducia all'interno della cucina per seguire e/o controllare l'andamento del servizio.

Art. 78 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono quelli previsti del Reg.CE 882/2004 ss.mm.ii., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione comunale.

Le tipologie dei controlli effettuati su incarico dell' A.C. dalla struttura incaricata dall'A.C. saranno qualitative e quantitative. Possibili anche controlli analitici.

E' richiesto alla Ditta di comunicare al Comune il nominativo del responsabile addetto al controllo delle scadenze dei prodotti.

Art. 79 – Commissione Mensa

La Commissione mensa è nominato dall'Amministrazione Comunale su segnalazione nominativa delle scuole, esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo di:

-collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;

-monitoraggio dell'accettabilità del pasto, consultazione per quanto riguarda il menu scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

I membri della Commissione hanno libero accesso al Centro Cottura e ai terminali di consumo secondo modalità indicate dal Comune.

I rappresentanti della Commissione Mensa sono a loro volta tenuti a non intralciare il lavoro del personale addetto al servizio e al rispetto di tutte le regole organizzative e inerenti l'aspetto igienico-sanitario.

La Commissione Mensa non ha poteri di controllo igienico-sanitari in quanto gli stessi competono all'A.S.L., ma può segnalare ogni anomalia riscontrata in merito al servizio. Requisito

indispensabile per essere membri del Commissione Mensa è:

- a) l'aver figli utenti del servizio di refezione scolastica (in rappresentanza dei vari servizi educativi: scuola materne, elementare, media)
- b) operare in qualità di educatori/insegnanti presso le strutture scolastiche citate all'art.1

Non sono tenuti al possesso del Libretto di Idoneità Sanitaria in quanto la loro attività deve essere limitata alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti.

Il Commissione Mensa è composta da:

- 1 rappresentante dei genitori per la Scuola Materna, proposto dal Consiglio di Istituto.
- 1 rappresentante dei genitori per la Scuola Elementare, proposto dal Consiglio di Istituto.
- 1 rappresentanti dei genitori dei genitori per la Scuola Media, proposto dal Consiglio di Istituto.
- 2 rappresentanti del personale docente proposto dal Consiglio d'Istituto.

Il Commissione Mensa viene nominato dai preposti Consigli dell' Istituto comprensivo con successiva presa d'atto della Giunta Comunale, che costituirà autorizzazione ad accedere nei locali di preparazione pasti e nei refettori.

L'elenco dei membri del Commissione Mensa, deve essere inviato alle autorità scolastiche, sanitarie e al responsabile della cucina entro 1 mese dalla nomina della Giunta Comunale.

Il Commissione Mensa rimane in carica per la durata dell'appalto, mantenendo l'incarico fino alla nomina del nuovo Commissione.

I rappresentanti dei genitori i cui figli smettono di frequentare la mensa , e il personale insegnante ed educativo che si trasferisce in altro comune decadono automaticamente.

La designazione dei nuovi componenti è effettuata dagli organi competenti entro tre giorni dal verificarsi della causa di decadenza.

Il Commissione Mensa nomina, al suo interno, un responsabile con funzioni di coordinamento e di collegamento con l'Amministrazione Comunale.

La visita presso il centro di cottura e/o i refettori deve essere comunicata, anche contestualmente, all'Ufficio P.I.

Il Commissione Mensa dovrà essere convocato, in caso di accertati disservizi o anomalie per l'applicazione delle previste penalità è potrà essere convocato durante l' anno scolastico allo scopo di analizzare le istanze raccolte e discutere eventuali modifiche del Servizio stesso, a tali incontri potrà essere richiesta la partecipazione dell' A.S.L.,o di altro personale coinvolto nella gestione del servizio.

Durante il sopralluogo i membri del Commissione Mensa dovranno evitare ogni disservizio al normale funzionamento dell'attività lavorativa.

Durante i sopralluoghi non deve esserci alcun contatto diretto col personale in servizio: ogni richiesta o chiarimento andrà rivolta al responsabile del Centro Cottura o al responsabile del singolo plesso.

E' fatto espresso divieto ai membri del Commissione Mensa di manipolare alimenti ed attrezzature. Per gli assaggi dei cibi ed altre verifiche sarà messo a disposizione tutto il necessario (abbigliamento e stoviglie usa e getta).

E' comunque vietato procedere agli assaggi nei locali cucina.

In caso di malattie da raffreddamento, o di natura gastro-intestinale, è vietato effettuare sopralluoghi.

I nominativi saranno comunicati dall'Istituzione scolastica.

E' comunque fatto divieto ai componenti del Commissione di asportare alcunché dai locali oggetto del sopralluogo, mentre è consentito l'assaggio delle derrate e dei pasti confezionati.

La Ditta è tenuta a fornire ai responsabili della vigilanza sopraelencati tutta la collaborazione necessaria, consentendo il libero ingresso ai locali e magazzini impegnati per il servizio in questione, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione, se richiesta.

È vietato alla Commissione di intervenire, per qualsiasi motivo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

Eventuali accessi al Centro di cottura da parte dei componenti la Commissione saranno effettuati nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e concordati preventivamente con l'Ufficio Pubblica Istruzione dell'A.C.

L'impresa dovrà, inoltre, consegnare fino a un massimo di cinque pasti completi gratuiti alla Commissione mensa in caso di sopralluogo, per il relativo assaggio.

Art. 80 – Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point)

L' Impresa, nello svolgimento del servizio, deve seguire un piano di autocontrollo di qualità, secondo quanto indicato in sede di offerta.

L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n.852/04 ss.mm.ii, concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, laddove è a carico dell'Impresa, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto l'Impresa deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'Impresa deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici, con cadenza almeno mensile, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto, a carico dell' Impresa, dovranno essere effettuate analisi su superfici e utensili per la somministrazione e per il consumo dei pasti.

Dovranno essere, altresì, previsti analisi almeno annuali sulle derrate che saranno indicate dall'Amministrazione comunale, al fine di garantire l'assenza di O.G.M. nelle stesse.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il Centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali, nonché di enti incaricati dalla ASL.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti dell'Amministrazione comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art. 81 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa è tenuta alla conservazione giornaliera di cinque pasti completi e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui contenitori dovranno essere riportati il luogo, la data, l'ora di prelievo e le generalità dell'operatore che ha effettuato il prelievo stesso.

Art. 82 – Rilievi dei tecnici

I tecnici incaricati dei controlli sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

Art. 83 – Contestazioni all'Impresa Aggiudicataria

L'Amministrazione comunale farà pervenire all'Impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo, ed eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro tre giorni. Se entro tre giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova o giustificazione, l'Amministrazione comunale applicherà le penali previste dal presente contratto.

TITOLO XIV PENALI

Art. 84 – Penalità previste per il servizio di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti

A tale scopo, i controlli, di cui ai precedenti articoli, saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, alle scuole dove saranno consumati. Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e nei suoi allegati, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

1. qualora non fosse rispettato il limite di 60 minuti tra la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti e la somministrazione agli alunni, penali pari al 20% dell'importo dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto freddo alternativo;
2. qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati in un plesso scolastico, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel plesso scolastico;
3. se le deficienze nelle grammature fossero rilevate su almeno dieci contenitori presso il centro di cottura, le suddette penali saranno applicate per tutti i pasti preparati nello stesso centro. Se comunque durante tali conteggi fossero accertate porzioni inferiori di oltre il 15%, sarà applicata un'ulteriore penale pari al 20% dell'importo pieno di tutti i pasti forniti;
4. qualora fossero usate o anche soltanto conservate nel magazzino o nei frigoriferi derrate diverse o scadute o di qualità inferiore a quanto previsto all'art.8 e a quanto precisato in sede di offerta, sarà applicata una penale di €. 800,00, per ciascun giorno di utilizzo e/o conservazione della derrata diversa, scaduta o di qualità inferiore;
5. per eventuali cambiamenti nei menù, non concordati con il Servizio Pubblica Istruzione, penale di €.800,00, per ogni giorno di somministrazione del menù non concordato;

6. per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione, la conservazione dei pasti, la pulizia e sanificazione del Centro Cottura, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di €. 800,00 per inadempienze accertate al centro di cottura e di €. 400,00= per ogni inadempienza accertata nelle singole scuole; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto, la penale sarà di €. 400,00= per ogni mezzo di trasporto;
7. per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, penale di € 800,00=;
8. qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti alle scuole, superiori a 15 minuti, penale di €.150,00= per ogni scuola;
9. per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di €.1.000,00=, con ulteriore penale di €. 1.000,00= se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi l'A.C. di respingere la fornitura con l'obbligo da parte dell'Impresa di fornire un pasto sostitutivo;
10. per il mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.A.C.C.P., penale di €.800,00= e penale di €. 300,00= per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola;
11. per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli sopra indicati anche riferito alle singole pietanze, penale di €. 800,00= se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di €. 300,00= se riferite ai pasti di ogni singola scuola;
12. qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali - calcolate come indicato al precedente paragrafo - saranno raddoppiate, riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo;
13. per la mancata erogazione o somministrazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di €. 150,00= ad un massimo di €. 1.000,00= in relazione alla gravità del caso. Per altri casi di inadempimenti non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempimento stesso, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di €. 300,00= ad un massimo di €. 2.000,00=.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista dal presente Capitolato.

TITOLO XV RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 85 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, 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:

- a) apertura di una procedura concorsuale e fallimentare a carico dell'Impresa;
- b) qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa o dei suoi fornitori;
- c) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nel Centro di produzione pasti di Procida e/o presso uno o più refettori;
- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche; e) interruzione non motivata del servizio;

- e) assenza non giustificata superiore a cinque giorni dell'incaricato responsabile del servizio; g) subappalto dei servizi ;
- f) h) cessione del contratto a terzi;
- g) mancata realizzazione o difformità nella realizzazione del progetto/i gestionale/i indicato/i in fase di offerta;
- h) j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- i) k) inadempimenti reiterati, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di 3 volte, che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- j) l) destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- k) m) per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, per la mancata applicazione dei contratti collettivi, per ritardi reiterati del pagamento delle retribuzioni al personale dipendente;
- l) n) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste in sede di offerta;
- m) o) mancato rispetto del monte ore giornaliero e/o settimanale previsto in sede di offerta;
- n) p) mancata fornitura e installazione delle attrezzature offerte in sede di gara;
- o) q) qualora l'appaltatore sia colpito da provvedimento definitivo di applicazione di una misura di prevenzione di cui all'articolo 6, della legge 159 del 6.09.2011 e art. 67 della medesima legge, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per reati di usura, riciclaggio, nonché per frodi nei riguardi della stazione appaltante, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati al servizio, ai sensi dell'articolo 108, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., nonché per violazione degli obblighi attinenti la sicurezza sul lavoro;
- p) r) inosservanza del disposto della legge n. 136/2010 e s.m.i.
- q) s) in caso di Durc negativo per due volte consecutive, ai sensi dell'art. 6, comma 8, del DPR 207/2010;

Ogni comunicazione della Stazione Appaltante attinente a quanto sopra sarà notificata alla sede legale dell'Aggiudicatario.

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere: - di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni; - affidare il servizio alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta aggiudicataria.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dall'inadempimento contrattuale. Il presente articolo si intende espressamente approvato dall'Impresa ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341 C.C.

TITOLO XVI IMMOBILE

Art. 86- Centro comunale di produzione pasti

L'Amministrazione comunale mette a disposizione dell'Impresa, in comodato gratuito per la gestione del servizio oggetto del presente Capitolato, i locali del Centro comunale di produzione pasti di Via Flavio Gioia.

Art. 87 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Impresa si obbliga per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 88 - Consegna dell'immobile, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti Prima dell'inizio del servizio verrà redatto apposito inventario relativo alle attrezzature, impianti e arredi presenti nel

Centro di produzione pasti e nei locali adibiti al servizio refezione nelle diverse sedi scolastiche, dove l'Impresa provvederà anche al servizio di distribuzione del pasto.

Tale inventario farà parte integrante del verbale che verrà sottoscritto dalle parti al momento della consegna dell'immobile, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

Art. 89 - Riconsegna dell'immobile, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'Amministrazione comunale i locali, gli impianti, le attrezzature (comprese stoviglie) e gli arredi del Centro di produzione pasti e dei locali scolastici adibiti a servizio refezione dove l'Impresa avrà provveduto anche al servizio di distribuzione del pasto in numero almeno pari a quelli risultanti dall'inventario e dal verbale di cui al precedente articolo.

Al termine del contratto, tutto quanto sarà stato acquistato dall'Impresa nel corso del contratto stesso, sarà di proprietà dell'Amministrazione comunale.

L'immobile, le attrezzature, gli impianti e gli arredi dovranno essere riconsegnati in perfette condizioni e in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

L'immobile, le attrezzature, gli impianti e gli arredi dovranno essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni inventariati dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi saranno stimati ed addebitati all'Impresa.

Qualora si verificasse la mancanza di alcuni beni inventariati, questi saranno addebitati all'Impresa, fatto salvo il risarcimento del danno e l'azione penale.

Art. 90 - Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione comunale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 30 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempimento da parte dell'Impresa, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 20% a titolo di penale.

TITOLO XVII COSTO DEL PASTO

Art.91 – Costo unitario pasti

Saranno pagati solo i pasti effettivamente erogati, al costo unitario determinato in fase d'asta.

Il costo del pasto resterà fisso sia in caso di aumento del numero di pasti consumati giornalmente, sia in caso di riduzione.

L'Impresa non potrà vantare diritto ad alcuna compensazione in caso di riduzione o aumento del numero dei pasti.

Art.92 – Pagamento servizio ristorazione

L'istruttoria per il pagamento dei pasti erogati sarà curata con cadenza mensile dall'Ufficio Pubblica Istruzione.

L'importo di ogni fattura sarà determinato dal costo unitario di ciascun pasto per il numero dei pasti effettivamente erogati nel mese interessato.

A tal uopo l'Impresa dovrà inviare, mensilmente, all'Ufficio Pubblica Istruzione le fatture con cadenza mensile, corredate delle bolle di consegna dei pasti e dai ticket ritirati giornalmente dalla stessa Ditta.

La liquidazione delle fatture avverrà dalla data di ricezione delle stesse.

TITOLO XVIII PROTOCOLLO DI LEGALITÀ SUGLI APPALTI

Art. 93 – Protocollo di legalità

L'affidamento del servizio oggetto del presente appalto è subordinato al rispetto del “Protocollo di Legalità “ (allegato al presente atto) sottoscritto tra il Comune di Procida e l'Ufficio territoriale di Governo-Prefettura di Napoli, addì 05/11/2010, finalizzato a contrastare il fenomeno delle infiltrazioni negli appalti da parte della criminalità organizzata.

Nel rispetto dell'osservanza del predetto protocollo, le ditte partecipanti, dovranno espressamente aderire dichiarando di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al Protocollo di Legalità sottoscritto dal Comune di Procida con la Prefettura di Napoli, che qui s'intendono integralmente riportate, e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Art.94 - Tracciabilità Flussi Finanziari

Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, l'Impresa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 e s.m.i.

TITOLO XIX RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI E ALLEGATI

Art.95 – Rinvio a norme di diritto vigenti

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice dei contratti pubblici (D. Lgs. 50/2016) al Codice Civile ed alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Art. 96 – Allegati

Sono allegati al presente capitolato Speciale:

- Caratteristiche merceologiche derrate alimentari
- Menù completi di computo nutrizionale
- Elenco Plessi scolastici oggetto del servizio
- Documentazione tecnica relativa al centro di cottura
- DUVRI

Il Responsabile del procedimento

Capo 3[^]Sezione

Dott.ssa Maria Barone