

**COMUNE DI PRATA
di PRINCIPATO ULTRA**

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNI 2017/2021**

per la Scuola d'Infanzia e la Scuola Primaria e Secondaria di 1° Grado del Comune di Prata di
Principato Ultra (AV) – Istituto Comprensivo “E. Cocchia- C.A. Dalla Chiesa”

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Il Responsabile del Servizio

PARTE PRIMA : INDICAZIONI GENERALI

TITOLO 1 : OGGETTO DELL'APPALTO

Art. 1- AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Comune di Prata di Principato Ultra Viale Municipio 83030 - Prata di Principato Ultra AV) Settore Amministrativo
Telef....., fax

Art. 2-RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

.....

Art. 3-DEFINIZIONI

Stazione Appaltante : Amministrazione Comunale che aggiudica, mediante gara, il servizio di "Ristorazione Scolastica"

Impresa : Aggiudicataria del servizio di "Ristorazione Scolastica"

Centro Cottura : Cucina ubicata presso l'edificio scolastico alla via G. Mazzini

Centro Refezione : locale ove mangiano i bambini della scuola d'infanzia, della scuola elementare e media, sito nello stesso edificio scolastico di via Mazzini.

Art. 4- NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L'appalto dovrà essere effettuato nell'ambito della normativa di cui a:

Presente Capitolato Speciale

Pacchetto Igiene (Regolamenti UE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, 2073/2005, 2074/2005, 2075/2005; Direttive 2002/99, 2004/41 Normativa Nazionale di riferimento e di recepimento di quella Europea)

Codice degli Appalti, di cui al D.Lgs n. 50/2016, modificato dal D.Lgs n. 56/2017 e Regolamento di cui al D.P.R. n. 207/2010, in quanto applicabile.

Tutela e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro : D.lgs n. 81/2008, e successive integrazioni e modifiche

Art. 5- OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento da parte dell'Amministrazione Comunale (SA) del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni iscritti alla Scuola d'Infanzia ed Elementare, sita alla via G. Mazzini, e della Scuola Media, sita alla via Municipio, da prestarsi secondo la normativa, di cui all'art.4 e l'offerta migliorativa dell' Impresa Aggiudicataria (A).

Per la conduzione del servizio l'A. utilizzerà il Centro Cottura dell'Edificio Scolastico sito in via Mazzini.

L'erogazione dei pasti avverrà nei locali mensa stesso Edificio, come di seguito indicato, per cui l'Aggiudicataria dovrà anche assumere la qualifica di agente contabile per la riscossione dei ticket, i buoni pasto relativi al numero dei pasti da preparare :

Scuola d'Infanzia per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì)

Scuola Elementare per tre giorni alla settimana (come da calendario scolastico)

Scuola Media per due giorni alla settimana (come da calendario scolastico)

Art. 6 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Il servizio comprende :

- approvvigionamento di tutte le materie prime
 - preparazione e confezionamento pasti presso il Centro Cottura;
 - fornitura di diete personalizzate o "in bianco"
 - distribuzione pasti agli utenti, compreso fornitura di utensili ed attrezzature per la distribuzione, nonché servizio al tavolo di sminuzzamento carne, pulitura, sbucciatura e porzionamento frutta;
 - allestimento tavoli del refettorio compreso fornitura di bicchieri, posate, piatti e tovaglioli monouso; tovagliette del tipo "a perdere" ;
 - sbarazzo, pulizia e sanificazione dei tavoli del refettorio; lavaggio e ritiro dei contenitori dai refettori; pulizia delle attrezzature presenti nel refettorio nonché smaltimento differenziato dei rifiuti;
 - pulizia e messa in ordine di stoviglie, pentolame ed attrezzature utilizzati per cucinare;
 - sbarazzo, pulizia, smaltimento differenziato dei rifiuti e sanificazione dei locali del Centro Cottura
- altresì
- fornitura, integrazione in caso di insufficienza di quelli in dotazione e/o sostituzione in caso di rottura danneggiamento, di pentole, utensileria di cucina e quant'altro occorre per la corretta gestione del servizio, i prodotti per la pulizia del tipo ecocompatibile;
 - raccolta differenziata e avvio allo smaltimento dei rifiuti del refettorio;
 - fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche;
 - fornitura e consegna, a richiesta, di pasti per attività extrascolastiche organizzate o patrocinate dal Comune al medesimo prezzo unitario di aggiudicazione;
 - attivazione procedure presso le competenti autorità sanitarie per la funzionalità del Centro Cottura (Reg UE 852/2004);
 - manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi del Centro Cottura e del Locale Mensa e loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza.

Art. 7 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

L'utenza è costituita da alunni delle scuole d'infanzia, elementare e media, dal personale insegnante e dal personale A.T.A.

Il numero, presunto, dei pasti è annualmente pari a 23.850. Tale dato ha valore ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per la SA. Nel corso dell'esecuzione del contratto la SA si riserva di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che l'A. possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Art. 8 - DURATA DELL'APPALTO

Il servizio è aggiudicato per anni scolastici quattro (4) : dal 2017/2018 - al 2020/2021. L'inizio del servizio sarà fissato ad aggiudicazione avvenuta, nei tempi indicati dall'Amministrazione, anche in attesa di stipula del contratto.

Art. 9 - VALORE DELL'APPALTO

Il prezzo a base d'appalto per ogni singolo pasto è fissato in euro 3,95, compresa incidenza (0,012658%) costo della sicurezza per euro 0,05, I.V.A. esclusa, talché l'importo a base d'appalto/pasto e soggetto a ribasso è in ragione di euro 3,90.

L'importo annuo è in euro 94.207,50, di cui euro 1.192,50 per costo sicurezza, oltre all'I.V.A. .

L'importo per la durata del contratto è in euro **376.830,00**, oltre all'I.V.A., come per legge, comprensivo degli oneri di sicurezza pari ad euro 4.770,00 non oggetto di ribasso .

L'importo del contratto è quello determinato in sede di gara, a seguito del ribasso, in sede di aggiudicazione della gara, dell'offerta ritenuta la più vantaggiosa .

Art. 10 - COPERTURA DELLA SPESA

In ordine a quanto deliberato con atto di Consiglio Comunale nr. 17/2016 circa il dissesto finanziario, ai sensi degli artt. 244 e seguenti del D.Lgs n. 267/2000 e alla luce di quanto previsto all'art. 251 stesso D.Lgs, il costo di gestione del servizio è coperto da proventi tariffari, e quindi a totale carico dei fruitori, ad eccezione del pasto per i docenti e il personale ATA che è rimborsato dallo Stato a mezzo specifici trasferimenti erariali.

Art. 11 - MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento dei corrispettivi dovuti avverrà entro 30 giorni decorrenti dalla data di trasmissione di regolare fattura (a cadenza mensile) e sarà commisurato al numero dei pasti effettivamente fornito nel periodo di riferimento. Infatti ogni fattura sarà preceduta da un prospetto riepilogativo dei pasti forniti giornalmente, agli alunni e agli insegnanti, e contenere il timbro e la firma del rappresentante dell'A. o di un suo delegato e del rappresentante o suo delegato della S.A. e dovrà essere presentato all'Ufficio Protocollo del Comune.

Eventuali segnalazioni e contestazioni in merito all'irregolarità del servizio sospenderanno il termine suddetto.

Il pagamento è in ogni caso subordinato alla verifica della regolarità contributiva dell'A. mediante DURC.

La S.A. potrà rivalersi mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei suddetti corrispettivi o, in subordine, a mezzo incameramento cauzione con immediato reintegro da parte dell'A. per eventuali danni, penali, rimborsi, ecc.

Art. 12 - MANUTENZIONE

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi, dei serramenti e degli infissi del Centro Cottura e dei Locali Mensa concessi in uso gratuito è totalmente a carico dell'Aggiudicatario ed è compresa nel servizio di fornitura pasti. L'Aggiudicatario dovrà far eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 5 giorni successivi al verificarsi del guasto se trattasi di attrezzature o impianti e dovrà far pervenire agli Uffici Comunali, copia della bolla dell'impresa intervenuta con i dati relativi all'intervento eseguito.

Gli interventi di manutenzione straordinaria da accertarsi da parte dell'Ufficio Tecnico della S.A., dovranno essere concordati ed eseguiti previa autorizzazione e a spese della S.A.

Per l'espletamento del servizio, la S.A. concede i locali del Centro Cottura nello stato di fatto in cui si trovano e declina ogni responsabilità per eventuali difformità o inadeguatezze, anche parziali, che le strutture manifestassero per lo svolgimento dell'attività per cui l'A. acquisisce la concessione d'uso.

L'A. dovrà ottemperare a quanto disposto dalle Normative vigenti in materia di sicurezza degli ambienti di lavoro, nonché per la gestione delle situazioni di emergenza (cfr successivo TITOLO). Qualora, per mutate prescrizioni normative o per il rispetto di quelle esistenti o per necessità legate all'espletamento del servizio, si rendesse necessario modificare, adeguare, ampliare, realizzare nuovi impianti tecnologici, strutture, arredi, attrezzature, ecc..., l'A. provvederà a proprie cura e spese, previa autorizzazione e secondo le indicazioni dell'Ufficio Tecnico Comunale.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli di seguito elencati e necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale del centro cottura:

- a). manutenzione e pulizia del Centro Cottura e della Mensa;
- b). pulizia scarichi, griglie di raccolta delle acque di lavorazione della cucina;
- c). sostituzione delle guarnizioni, delle lampadine, delle manopole, delle maniglie, delle rubinetterie per acqua, vapore e gas;
- d). pulizia e sostituzione di filtri per cappe, generatori, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- e). riparazione ordinaria di tutte le apparecchiature di cottura.
- f). riparazione straordinaria delle apparecchiature di cui alla lett.e) nell'ipotesi in cui il guasto sia dipeso da negligenze nell'uso da parte degli addetti al servizio.

Gli interventi di manutenzione effettuati da qualsiasi impresa per conto dell'A. in nessun caso dovranno essere di impedimento alla continuità del servizio. In caso di interventi particolari che possano compromettere la regolare esecuzione del servizio, l'A è tenuta a concordare con la S.A. modalità alternative provvisorie di gestione, senza interruzione alcuna, fino al momento dell'esecuzione delle operazioni di manutenzione necessarie. Sarà cura dell'A. mantenere una traccia scritta delle manutenzioni effettuate, che in qualunque momento sarà oggetto di controllo della S.A. . Quest'ultima si riserva, inoltre, il diritto di controllare, in qualsiasi momento, l'effettivo stato degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso all'A. .

Art. 13 - UTENZE IMPIANTI TECNOLOGICI

La S.A.. si impegna a provvedere alla fornitura di acqua, energia elettrica e gas per i locali del Centro Cottura e Mensa.

Art. 14 - MODALITA' DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara per l'aggiudicazione del servizio, di cui all'allegato IX Cod. CPV 55524000-9 del D.Lgs n. 50/2016, modificato dal D.Lgs n. 56/2017, sarà effettuata mediante procedura negoziata, previa indagine di mercato, ai sensi del combinato disposto art. 35, c. 1, lett. d) , art. 36, comma 2, lett. b) art. 124 stesso D.Lgs. L'aggiudicazione è in favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, ed art. 144 del D .Lgs n. 50/2016, modificato dal D.Lgs n. 56/2017 , sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

| ELEMENTI DI VALUTAZIONE | PUNTEGGIO MASSIMO |
|--------------------------------|--------------------------|
| 1. OFFERTA TECNICA | 70 |
| 2. OFFERTA ECONOMICA | 30 |
| TOTALE PUNTI | 100 |

14.1 OFFERTA TECNICA PUNTI 70

L'offerta tecnica sarà costituita da relazione da redigersi in assoluta coerenza con quanto richiesto dal Capitolato Speciale e esponendo gli elementi sotto indicati

La relazione tecnico/organizzativa deve essere articolata in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata (che non saranno presi in considerazione). Deve avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva, al fine di consentire all'organo tecnico competente della valutazione l'esame comparativo delle offerte. Si raccomanda di seguire, nella redazione degli elaborati tecnici, i titoli e relative successioni sopra descritti e di non superare nel complesso le 15 facciate. Eventuale documentazione può essere allegata ma la valutazione riguarderà esclusivamente i contenuti indicati nell'elaborato.

La documentazione tecnica deve essere priva, a pena di esclusione dalla gara, di qualsiasi indicazione (diretta e/o indiretta) di carattere economico. La carenza sostanziale della documentazione tecnica complessivamente presentata dal concorrente tale da non consentire la valutazione dei servizi offerti, comporta l'esclusione dalla gara. Le imprese concorrenti potranno essere invitate a fornire chiarimenti/integrazioni riguardo ai documenti presentati nell'ambito dell' Offerta Tecnica. Qualora i chiarimenti o le integrazioni non siano forniti entro i termini fissati, sarà preclusa la successiva valutazione dell'Offerta Economica.

Sottoscrizione della relazione tecnica: la sottoscrizione della relazione tecnico/organizzativo dovrà essere effettuata dagli stessi soggetti indicati per la sottoscrizione dell'offerta economica.

CRITERI DI VALUTAZIONE E RELATIVI PUNTEGGI

I criteri di valutazione per la determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sono elencati di seguito con l'indicazione del punteggio massimo attribuibile a ciascun elemento. Il punteggio sarà arrotondato alla seconda cifra decimale. I punteggi riguardanti l'offerta tecnica saranno attribuiti discrezionalmente, entro i limiti stabiliti, salvo che gli elaborati tecnici siano giudicati non idonei, nel qual caso l'inidoneità comporterà l'esclusione dalla gara.

La valutazione degli elementi qualitativi terrà conto della coerenza interna e della chiarezza con cui è redatta l'offerta

CRITERI PUNTEGGI

Elementi Qualitativi

- A) Fasi del Servizio (es. acquisto e conservazione materie prime, preparazione, cottura, distribuzione, pulizia) MAX 5 PUNTI**
- B) Organizzazione del personale con specifica delle figure dedicate, del profilo professionale, del monte ore settimanale MAX 5 PUNTI**
- C) Piano di Formazione/Aggiornamento programmato per gli addetti che saranno impiegati nel servizio da valutarsi sulla base del monte ore formazione MAX 5 PUNTI**
- D) Gestione diete speciali - Descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate e somministrate le diete speciali MAX PUNTI 10**
- E) Gestione degli imprevisti e delle emergenze- Capacità di intervento rivolta a garantire la continuità e regolarità del servizio; gestione delle emergenze (guasti mancanza di energia-gas e acqua) con la messa a disposizione di un centro di cottura alternativo - MAX PUNTI 10**
- F) Utilizzazione di prodotti biologici e di qualità, di ridotto impatto ambientale e a filiera corta MAX PUNTI 10**
Per ogni prodotto biologico offerto dovrà essere allegata scheda tecnica e una dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. n.445/2000 di impegnarsi all'utilizzo dello stesso. Per quanto concerne le carni ed i latticini, oltre alla dichiarazione e alle schede tecniche dovrà prodursi copia delle certificazioni ISO 9001/2000 del produttore rilasciato da organismo accreditato.
- G) Gratuità pasti /mese, con indicazione del numero di pasti offerti mensilmente MAX PUNTI 15 :**
 - n. 40 Punti 5

- n. 80 punti 10
- n. 120 punti 15

H) Altre migliorie che il concorrente intende offrire a sua scelta e che saranno valutate in relazione al miglior vantaggio apportato al servizio stesso **MAX PUNTI 10**

Le offerte che, a seguito di valutazione degli elementi sopra citati, non raggiungono un punteggio minimo complessivo di 35/70 rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70/70 saranno escluse dalla gara, in quanto non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante. Per le ditte che non raggiungessero tale punteggio minimo, la Commissione non procederà all'apertura della busta contenente l'Offerta economica.

14. 2. OFFERTA ECONOMICA PUNTI 30

L'offerta esclusivamente a ribasso dovrà essere formulata sul prezzo unitario sotto indicato (IVA e oneri della sicurezza esclusi). Si ribadisce che il prezzo unitario di ciascun pasto soggetto a ribasso d'asta è pari ad euro 4,063, oltre al costo della sicurezza per euro 0,037, I.V.A. esclusa.

PREZZO: PUNTI MAX 30

Il punteggio per le offerte economiche sarà attribuito come segue: la valutazione delle offerte avverrà attribuendo all'impresa concorrente che avrà offerto il prezzo-pasto più basso il punteggio massimo di punti 30, mentre alle rimanenti offerte sarà attribuito un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$(x) = (30 \times \frac{PM}{PD})$$

PD

Ove:

(X) = punteggio da attribuire

PM = prezzo minore offerto

30 = punteggio massimo attribuibile al prezzo

PD = offerta del concorrente cui assegnare il punteggio

L'offerta economica indica il prezzo offerto, IVA esclusa, per il singolo pasto, ed è comprensiva di tutti i servizi richiesti in appalto e delle migliorie proposte.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida ritenuta conveniente per la S.A. . In caso di offerte uguali si procede all'aggiudicazione a favore della ditta che avrà riportato il punteggio più alto per l'offerta tecnica ed a parità di questa si procederà mediante sorteggio.

Per la congruità delle offerte si procederà a norma dell'art. 97, c. 3, del D.Lgs n. 50/2016, modificato dal D.Lgs n. 56/2017.

ART. 15 -RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196 "Codice in materia di protezione di dati personali" si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Ufficio Amministrativo della S.A.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione. Con riferimento all'A., il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al citato Decreto Legislativo 196/2003. In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui al Tit. II (artt. 7, 8, 9, 10) del menzionato Decreto tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti della S.A., titolare del trattamento.

TITOLO II GESTIONE DEL CONTRATTO E ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

ART. 16-ONERI A CARICO DELL' AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto già previsto nei precedenti articoli, sono a carico dell'aggiudicatario:

- le imposte e le tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio; o ogni spesa inerente al personale dipendente dedicato alle prestazioni di cui al presente Capitolato;
- tutte le spese relative al contratto per la gestione del servizio;
- l'assunzione del rischio completo e incondizionato della gestione.

ART. 17 -OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL' AGGIUDICATARIA

L'aggiudicatario si impegna a:

- garantire la presenza di un proprio coordinatore responsabile dell'organizzazione del servizio, in possesso di qualifica professionale idonea a svolgere tale mansione e con provata esperienza in servizi di mensa scolastica. Il coordinatore sarà il referente principale della S.A. e risponderà dei rapporti contrattuali con l'A. ;
- garantire la presenza di un responsabile di mensa con il compito di dirigere e controllare le attività della cucina, la preparazione dei pasti e i rapporti con i fornitori; mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti alla distribuzione e alla qualità dei pasti; collaborare con gli uffici comunali incaricati del controllo dei pasti prenotati ed erogati;

- relazionare alla S.A. sull'andamento del servizio. Detta relazione dovrà essere trasmessa al protocollo Uffici Comunali entro il mese di luglio di ogni anno e dovrà fare riferimento ad eventuali problematiche emerse nella conduzione del servizio nell'anno scolastico precedente e non risolte in corso d'appalto. Quanto precede al fine di poter concordare, nel rispetto del Capitolato, eventuali azioni correttive da attivare nel corso dell'anno scolastico successivo;
- stipulare polizze assicurative RCT relativa alla gestione del servizio e alla somministrazione degli alimenti con un massimale non inferiore a € 500.000,00;
- essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie per svolgere il servizio;
- L'A. solleva la S.A. da ogni responsabilità per fatti verificatisi durante lo svolgimento del servizio, ritenendosi unica responsabile in caso di eventuali inosservanze delle norme in materia e di manchevolezze e/o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

ART. 18-CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica è ad ogni effetto considerato di pubblico interesse e per nessuna ragione deve subire interruzioni. In caso di abbandono o sospensione del servizio, anche parziale, eccettuati i casi di forza maggiore, la S.A. potrà rivolgersi ad altra ditta rivendicando i danni e le spese all'A. inadempiente. Per "forza maggiore" si intende qualsiasi evento di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere con l'uso della normale diligenza. Nel caso in cui, per qualsiasi causa, non possa essere garantita la corretta esecuzione del servizio, l'A. è tenuta ad avvisare entro 1 ora, a sua cura e spese, gli Uffici Comunali e le Istituzioni scolastiche, ed assicurare un tempestivo servizio sostitutivo.

ART. 19 -SCIOPERI

Poiché le funzioni previste dal presente Capitolato investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, l'A. si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia. L'A. , nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne tempestiva comunicazione scritta alla S.A. nei termini previsti dall'art.2 della Legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni, garantendo, comunque, le modalità di prestazioni previste dalla legge stessa, dalla deliberazione della Commissione di Garanzia per l'attuazione della Legge quadro sullo sciopero nei servizi pubblici essenziali. Disposizioni contenute nell'accordo collettivo nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali nell'ambito comparto Regioni -Autonomie locali del 19 settembre 2002 in attuazione della Legge 146/90, come modificata ed integrata dalla Legge 83/2000. L'A. dovrà comunque garantire il rispetto delle normative che nel corso dell'appalto verranno emanate in materia, o loro modifiche ed integrazioni. Qualora l'impresa agisca in difformità alle disposizioni di legge regolanti la materia, o in caso di mancato servizio per cause a sé imputabili, verrà applicata una penale di € 1.000,00 per ciascun giorno di mancata prestazione.

ART. 20 - PENALITÀ

In caso di ritardo della fornitura dei pasti nel limite di 30 minuti dell'orario massimo stabilito dal calendario scolastico, si applica a carico dell'A., a titolo di penale, per la prima e seconda volta una sanzione di euro 500,00. La penale sarà raddoppiata per la terza volta e triplicata per la quarta, qualora l'inadempienza si dovesse verificare nell'arco temporale di giorni 30 dalla prima contestazione. Qualora l'A. non dovesse adottare i necessari accorgimenti per rimuovere le cause dei ritardi nel servire i pasti , per la quinta volta anche in un arco temporale maggiore si addiverrà alla risoluzione contrattuale.

Per i ritardi accertati superiori ai 30 minuti le sanzioni a titolo di penale sono raddoppiate avente a base una penale minima di euro 60,00 fino ad un massimo di euro 180,00 utilizzando gli stessi criteri di cui al punto precedente, anche per la risoluzione contrattuale per inadempienza.

In caso di inottemperanza delle altre clausole di cui al presente contratto o alle Leggi e norme che disciplinano la materia la S.A. applicherà di volta in volta, a suo insindacabile giudizio, penali variabili da euro 250,00 a euro 2.500,00. Nel caso in cui l'A. apporti, unilateralmente, modifiche al menù giornaliero, allegato al presente capitolato, si applica, a suo carico, a titolo di penale, per la prima e seconda volta una sanzione pari a euro 250,00. La penale sarà raddoppiata per la terza volta e triplicata per la quarta volta, qualora dovesse verificarsi nell'arco temporale di giorni 30 dalla prima contestazione. La sanzione per le successive infrazioni oltre la quarta, di cui al punto precedente, saranno determinate in percentuale pari al 20% del corrispettivo mensile dovuto per il servizio con un importo massimo di euro 2.500,00. L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta, inoltrata dal Responsabile del Servizio della S.A. all'A, la quale avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 gg. dalla data di ricevimento della contestazione.

La S.A. , fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante decurtazione dell'importo previsto dalla prima fattura utile messa in pagamento. In tal caso, l'A. è tenuta ad emettere nota di credito corrispondente alla somma decurtata. Nel caso in cui l'importo della fattura non sia sufficiente a coprire la penalità applicata, la S.A. potrà rivalersi sulla cauzione che dovrà essere reintegrata entro i 15 giorni successivi alla data del prelievo. L'applicazione della/e penalità, di cui sopra è indipendente da ulteriori diritti spettanti alla S.A. per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 21 -DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO

E' ammessa la possibilità di subappaltare, nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto secondo le disposizioni di cui all'art. 105 del D. L.gs n. 50/2016, modificato dal D.Lgs n. 56/2017, alle condizioni del comma 4. L'A., pertanto può subappaltare, se, nella documentazione di gara, ha indicato espressamente l'intento di subappaltare Il pagamento diretto al subappaltatore è ammesso nei casi previsti dall'art. 105, comma 13, del D. Lgs. 50/2016.

ART. 22 -RECESSO E RISOLUZIONE DEL RAPPORTO CONTRATTUALE

La S.A. ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, in caso di:

- a). violazione alle leggi, norme, regolamenti a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio;
- b). ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge e regolamenti relativi alla gestione del servizio;
- c). quando l'impresa si renda colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento ovvero di sottoposizione a procedura concorsuale;
- d). quando cede ad altri, sia direttamente che indirettamente e senza la preventiva autorizzazione della S.A. , i diritti e gli obblighi inerenti il presente appalto;
- e). uno o più episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentari;
- f). utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g). disdetta del contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dalla S.A.;
- h). interruzione non motivata di servizio;
- i). violazione ripetuta delle norme di prevenzione e sicurezza;
- j). ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai termini dell'art. 1453 e segg. del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto, con effetto immediato previa comunicazione a mezzo lettera raccomandata. Con la risoluzione del contratto la S.A. avrà il diritto di affidare a terzi il servizio, o la parte rimanente di esso, in danno dell' A. inadempiente.

L'esecuzione in danno, effettuata in primis con rivalsa sulla cauzione definitiva, non esime l'A. dalla responsabilità civile e penale, in cui la stessa può incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione e per i danni prodotti al contraente od a terzi.

ART. 23 -CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI -DEPOSITI CAUZIONALI

Tutti i concorrenti per essere ammessi alla gara dovranno presentare la documentazione attestante l'avvenuta costituzione di una cauzione, a garanzia dell'offerta, corrispondente al 2% dell'importo posto a base della gara, corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto (art. 93 D.Lgs n. 50/2016 e s. i e m.) . Dopo l'aggiudicazione definitiva le cauzioni provvisorie saranno restituite ai concorrenti non aggiudicatari. La cauzione dell' Aggudicataria di cui all'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016 e s. i e m. verrà trattenuta fino alla sua sostituzione con cauzione definitiva, fissata nella misura del 10% dell' importo contrattuale, da presentare su richiesta della Stazione Appaltante, con le stesse modalità ed avente validità per tutta la durata del contratto.

Detta cauzione verrà restituita nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa in materia, purché non sussistano motivi di rivalsa per inadempienze contrattuali o per risarcimento danni.

A tal fine la S.A. , fatti salvi i diritti che la legge le assicura in materia di contratti, avrà facoltà di rivalersi di propria autorità sulla cauzione, per le spese e per i danni che dovesse subire per l'inadempienza agli obblighi contrattuali da parte dell'A..

La cauzione, provvisoria e definitiva, devono espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della S.A.

Sono a completo ed esclusivo carico dell'A, senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi del S.A. , tutte le spese inerenti al contratto, nessuna eccettuata od esclusa, nonché quelle di bollo, di copia, di registrazione ed i diritti di segreteria.

Per quanto non previsto si rinvia alle disposizioni di legge e regolamentari in vigore. Nel caso in cui l'A. non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la garanzia/cauzione nei termini assegnati, la S.A. la dichiarerà decaduta ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico dell'A. inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dalla S.A.

ART. 24 -FORO COMPETENTE

Le controversie che dovessero eventualmente insorgere in conseguenza del contratto sono esclusivamente devolute alla competenza del Foro di AVELLINO. E' escluso il ricorso all'arbitrato.

PARTE SECONDA CAPITOLATO TECNICO

ART. 25 -CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E TRASPORTO

Per tutte le produzioni alimentari l'A deve garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del Regolamento UE n. 178 del 28 gennaio 2002. 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. Le derrate alimentari utilizzate, presenti nel frigorifero, nelle celle e nel magazzino del Centro Cottura, devono essere esclusivamente quelle indicate nel presente capitolato.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R. n. 15 del 24.11.2001;
- è vietato l'uso di prodotti di IV e V gamma, semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale;
- per tutte le derrate deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto (D.Lgs. 110/1992 e s.m.i. , Regolamento CE 853/2004 indicazioni relative alle temperature di stoccaggio, trasporto e lavorazione degli alimenti di origine animale, DPR 327/80 e s.m.i.);
- le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta di origine.
- L'A. deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla S.A. idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle tabelle merceologiche. Dovrà fornire tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto. Le derrate alimentari non restituite immediatamente al fornitore dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal lotto e quindi conservate in apposita area. Ogni cambiamento del prodotto alimentare deve essere immediatamente comunicato all'Ufficio Responsabile del Servizio per la S.A. .
- I mezzi di trasporto per l'approvvigionamento degli alimenti presso il locale cucina devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, conformi a quanto disposto nel D.P.R. n. 327/80 e s. i e m., sanificati settimanalmente ed ogni qualvolta risulti necessario per evitare insudiciamento o contaminazione ai sensi di quanto previsto all'art. 47 stesso D.P.R.
- In relazione a particolari progetti didattici avviati nella scuola, l'appaltatore sarà tenuto ad utilizzare prodotti di filiera corta.

ART. 26 –GARANZIE DI QUALITÀ

L'A. dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

ART. 27 -MENÙ E TABELLE DIETETICHE

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, qualità e quantità, a quelli indicati nell'allegato A al presente capitolato, ove sono riportate le griglie dei menù e devono rispettare le tabelle dietetiche di cui all'allegato.

I menù contengono grammature diverse a seconda dell'utenza cui sono destinati. La produzione dei pasti deve avvenire lo stesso giorno del consumo. È vietato il riciclo di avanzi. Si precisa che il suddetto menù è stato approvato dalla competente ASL e non ha carattere definitivo in quanto potrà subire variazioni di portate, che non potranno dar luogo ad ulteriori pretese da parte dell' A. che gestisce il servizio, in conseguenza di osservazioni dell'Asl, proposte provenienti dagli organismi scolastici o proposte migliorative dell'Aggiudicataria stessa.

ART. 28 -VARIAZIONE DEI MENÙ

Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa senza la specifica autorizzazione scritta della stazione appaltante. Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con altro prodotto di equivalente profilo nutrizionale senza alcun aggravio economico a carico della stazione appaltante. L'impresa ha l'obbligo di comunicare all'Ufficio Responsabile della S.A. l'elenco dei prodotti sostituiti prima dell'inizio della preparazione dei pasti. Il Responsabile della S.A. provvederà ad autorizzare, anche solo telefonicamente, le modifiche comunicate.

Le variazioni al menù potranno essere apportate soltanto dalla S.A. previo parere favorevole dei competenti uffici ASL. Le variazioni sono ammesse soltanto in caso di valutazione del gradimento da parte dell'utente.

L'impresa, in via temporanea ed esclusivamente nei casi sotto indicati, può effettuare una variazione di menù senza specifica autorizzazione della stazione appaltante, ma comunque previa comunicazione alla stessa, solo ed esclusivamente nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime;
- blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dalla S.A. ;
- per cause di forza maggiore (intendendosi tali qualsiasi evento di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere con l'uso della normale diligenza).

Di tali variazioni dovrà comunque essere inviata comunicazione scritta alla S.A. entro e non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti. La stazione appaltante provvederà ad informare gli Istituti Comprensivi.

L'A. dovrà provvedere al tempestivo ripristino della situazione di normalità.

ART. 29 -DIETE SPECIALI E DIETA IN BIANCO

L'A. si impegna a preparare diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi e dagli utenti affetti da particolari malattie e/o allergie, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico. In quest'ultimo caso la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato.

Le diete speciali devono essere trasportate, in piatti monoporzione, contenuti in singoli contenitori isotermitici e devono recare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo. Non potranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto. La stazione appaltante comunicherà all'A. le diete speciali che entreranno in vigore al più tardi entro 3 giorni successivi all'inoltro della richiesta.

I pasti destinati alle diete speciali saranno fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni.

L'A. si impegna alla predisposizione di "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro l'ora stabilita per la prenotazione del pasto.

ART. 30 -PRANZO AL SACCO PER GITE

L'A. dovrà produrre su richiesta della S.A. il cestino freddo ("pranzo al sacco"), da distribuire alle classi richiedenti. Tali cestini potranno essere richiesti in occasione di uscite programmate, le cui date e i cui orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicati di volta in volta dalla S.A. con una settimana di anticipo. I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti (Regolamento CE n. 1935/2004). Per il trasporto dei cestini dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermitici, eventualmente dotati di anelli freddi o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Composizione del pranzo:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l;
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio con riferimento alle
- grammature di cui alle allegate tabelle dietetiche;
- tovagliolo di carta

in alternativa potrà essere fornito:

- n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente;
- succo di frutta 200 ml;
- tovagliolo di carta.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione. Il pranzo al sacco sarà fatturato allo stesso prezzo dei pasti comuni.

TITOLO IV IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 31 -DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

La produzione deve rispettare gli standard igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa in materia (c.d. "Pacchetto Igiene": (Regolamenti UE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, 2073/2005, 2074/2005, 2075/2005; Direttive 2002/99, 2004/41 Normativa Nazionale di riferimento e di recepimento di quella Europea)

L'A. ha l'obbligo di redigere per proprio conto il Piano di Autocontrollo (HACCP). Copia del Piano HACCP dovrà essere depositata presso la S.A. All'inizio del servizio deve essere consegnata alla S.A. copia delle schede dei prodotti di pulizia utilizzati.

In particolare l'impresa deve garantire:

- le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- dovranno essere impiegati utensili e superfici distinte e separate per le lavorazioni delle carni rosse e delle carni bianche;
- nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nella cucina al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- tutto il personale adibito al servizio dovrà fare uso della divisa da lavoro e dovrà essere identificato da apposita targhetta di riconoscimento;
- tutto il personale deve indossare camice e cuffia che contenga completamente la capigliatura;
- le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli che saranno affissi nelle distinte aree di lavorazione.

ART. 32 -CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e del frigorifero deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga

immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

I prodotti cotti, da consumarsi caldi, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox a temperatura compresa tra + 60 e + 5° C. È vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc., anche se parzialmente utilizzati, devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

TITOLO V MANIPOLAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

ART. 33 -MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ART. 34 -PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

ART. 35 -OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Riprendendo quanto già normato al precedente art. 31 ad oggetto *DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE*, nella preparazione dei pasti, si ribadiscono le norme di cui al Reg. CE 852/04 (igiene produzione alimenti) e al D.P.R. 327/1980 e al Reg. CE 853/04 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili, cotti, da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo

Nell'approntamento del servizio, l'A. , altresì deve attenersi scrupolosamente alle seguenti disposizioni:

Paragrafo A

- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in zone distinte, evitando anche la promiscuità fra le derrate anche nella conservazione (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere distintamente conservati in celle o frigorifero che garantiscano il mantenimento delle rispettive temperature di legge;

Paragrafo B

- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C., salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;

Paragrafo C

- mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C.;
- mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10°C. (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C.;

Paragrafo D

- le grammature degli alimenti si intendono al netto e al crudo degli scarti;
- usare il riso parboiled per i pasti veicolati;
- la pasta asciutta, nelle scuole d'infanzia ed elementare, deve essere cotta adeguatamente per facilitare la masticazione non completa dei bambini per quella età;
- la pasta al pomodoro o con altri sughi, per il pasto veicolato, conferita al refettorio condita con solo olio, il condimento con il sugo del giorno avverrà prima della distribuzione dei pasti agli utenti. I carrelli e banchi termici dovranno essere di capienza sufficiente ad accogliere recipienti separati per pasta condita con il sugo ed in bianco;
- utilizzare la fecola di patate come unico agente addensante;
- il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- il purè deve essere cremoso;
- la verdura cotta e cruda deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni; utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste;
- evitare i prodotti simili organoletticamente allo yogurt, ma non contenenti fermenti lattici vivi;
- nelle preparazioni deve essere usato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale marino iodato;

Paragrafo E

- non effettuare la precottura della pasta;
- evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure, ecc.:
- privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti dadi, concentrati;
- impiegare sale iodato, comunque in ridottissima quantità;
- aggiungere il condimento unicamente a fine cottura (olio extra vergine, burro), utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche, vaporizzazione sulle preparazioni da forno;
- preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con un'abbondante base di ortaggi (sedano, carote, cipolle, porri ed erbe aromatiche);
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione prevista dal menù allegato: carni per arrostiti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per le preparazioni delle vivande;
- approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto: le cotture devono essere differenziate per la scuola dell'infanzia, le elementari e le medie;
- non riutilizzare in nessun caso cibi preparati il giorno precedente;

Paragrafo F:

- condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi che mantengono la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C: tra l'ultimazione della cottura e del trasporto non devono intercorrere più di 30 minuti;
- mantenere secondi piatti ed i contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto: esse devono giungere alla distribuzione a-temperaturamax-di10°C.;
- condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronomiche in acciaio inox;-ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo-terminale-di consumo.

Paragrafo G

Nell'erogazione del servizio, il personale dell' A. dovrà scrupolosamente attenersi alle seguenti disposizioni:

- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione del pasto;
- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti quali carni, pollami, pesci, tra una lavorazione e l'altra, nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.
- Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:
 - mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo con conservazione a + 4 °C ;
 - pelatura di patate e carote con conservazione a+ 5-10 °C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata ;
 - cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
 - cottura di carni arrostito, bolliti, brasati di carne bovina, ragù, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di + 10 ° C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a + 4 °C in contenitori coperti).

ART. 36 - PENTOLAME PER LA COTTURA E RECIPIENTI PER LA DISTRIBUZIONE

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole e/o recipienti vari in alluminio. La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

I cibi sia caldi che freddi vanno distribuiti esclusivamente in bacinelle “, in acciaio inox Gastronomiche”

ART. 37 -CONDIMENTI

Le paste asciutte devono essere unicamente condite con olio extra vergine di oliva.

Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.

Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente Parmigiano Reggiano.

Si ribadisce l'uso esclusivo dell' olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal Regolamento CEE n. 2568/91 e successive modificazioni e integrazioni, per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse.

TITOLO VI ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE

ART. 38 –ORDINAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI AL REFETTORIO

Il personale dell'A. deve provvedere, secondo quanto previsto dal presente capitolato, oltre alla preparazione dei pasti, all'approntamento del refettorio, alla distribuzione dei pasti, alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e raspetto della cucina e dei refettori.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- predisporre gli accessori necessari alla sporzionatura dei pasti;
- apparecchiare i refettori disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- effettuare l'operazione di taratura che consiste nel misurare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel recipiente di distribuzione
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione e le stoviglie appropriate;
- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- utilizzare contenitori di frutta e formaggio in materiale perfettamente lavabile e sanificabile. La frutta deve essere lavata prima della distribuzione dal solo personale autorizzato.
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
- il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
- per gli alunni della scuola dell'infanzia può essere richiesta la sbucciatura della frutta;
- sparecchiatura del refettorio;
- raccolta e smistamento rifiuti;
- pulizia, disinfezione e riordino dei tavoli dei refettori;
- osservare tutte le procedure previste nel piano di Autocontrollo.

Il pane e la frutta dovranno essere fatti pervenire dalla ditta appaltatrice, il giorno stesso della distribuzione e conservati in luogo e con modalità confacenti alla natura del prodotto.

La dotazione dei carrelli portavivande sarà a carico dell'A. e il numero e le dimensioni dovranno essere rapportati al numero di pasti ed alle caratteristiche della fornitura.

In caso di preparazione di un numero di pasti inferiore su quelli ordinati, su segnalazione dei referenti nominati dal Responsabile degli Istituti Scolastici, l'A. dovrà provvedere all'integrazione entro il termine tassativo di 30 minuti.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive di utenti risultanti dall'apposito modulo compilato firmato dai dipendenti addetti al servizio. Tale numero sarà comunicato entro le ore 9,30 dall'Autorità Scolastica al centro di cottura. La comunicazione deve essere effettuata dalle persone autorizzate dall'autorità scolastica.

TITOLO VII IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI

ART. 39 -MAGAZZINO DERRATE

L'A. dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura di conservazione, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Termine Minimo di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori.

ART. 40 -RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione della cucina centralizzata e del refettorio scolastico, sono a totale carico dell'A. e dovranno essere eseguiti rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

ART. 41 -DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, necessari ai locali di cui al precedente articolo, sono a carico dell'A. e devono essere conformi alla normativa vigente. L'A. deve utilizzare prodotti ecocompatibili. L'A. deve mantenere presso i luoghi di lavoro, sin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti, che intende utilizzare, corredati dalle relative schede tecniche e di sicurezza. I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto devono essere mantenuti nelle confezioni originali dotate di relativa etichetta. I prodotti utilizzati dovranno essere riposti in un armadio chiuso appositamente dedicato e comunque separati sia dalle derrate alimentari che dalle aree di lavorazione.

ART. 42 -PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI

L'A. deve predisporre un piano di lotta agli infestanti facendo effettuare almeno un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio di ogni anno scolastico (la frequenza indicata degli interventi è da considerarsi minima);

ART. 43 -GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dal Centro Cottura dovranno essere raccolti negli appositi sacchi e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i locali adibiti a refettorio) nei contenitori per la raccolta differenziata. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattati

come rifiuti non pericolosi ai sensi del T.U. Ambiente D.Lgs. n. 152/2006 e successive modifiche, oppure come materie prime in conformità alle normative vigenti.; E' tassativamente vietato eliminare i rifiuti attraverso gli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Contenitori e pattumiere devono essere a pedale, munite di coperchio e devono essere fornite dall'A. .

ART. 44 -ATTREZZATURE NEI REFETTORI

L'A dovrà fornire per i locali all'interno dei quali verrà richiesto il servizio di distribuzione i seguenti prodotti ed attrezzature:

- 1) Prodotti necessari alla pulizia di tavoli;
- 2) Sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
- 3) Attrezzature per la pulizia;
- 4) Utensili ed attrezzature per la somministrazione dei pasti, ove necessitano;
- 5) Grembiuli, camici, guanti, cuffie, per il personale addetto al servizio;
- 6) Qualsiasi ulteriore prodotto e/o attrezzatura necessari a mantenere lo standard di qualità previsto.

L'A avrà inoltre l'onere dell'esecuzione delle manutenzioni ordinarie di tutte le attrezzature ubicate nei refettori utilizzate per la distribuzione dei pasti.

ART. 45 -DIVIETI

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Il materiale di pulizia (detersivi, scope, strofinacci, ecc.) deve essere conservato in un apposito locale o in armadi chiusi e deve essere contenuto nelle confezioni originali con la relativa etichetta. E' fatto divieto, durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, utilizzare materiale di pulizia.

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

ART. 46 -DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'A. è obbligata ad applicare integralmente ai propri dipendenti tutte le norme e le condizioni contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso.

L'A. è obbligata a rispettare tutte le norme vigenti in materia di tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori. In particolare, in adempimento a quanto prescritto dal D.Lgs. 81/2008, ha l'obbligo di redigere un apposito documento di valutazione dei rischi per la sicurezza e per la salute dei lavoratori, contenente l'indicazione delle misure di prevenzione necessarie ad eliminare o ridurre al minimo tali rischi. L'A. provvede a dare attuazione al documento con le modalità indicate nel medesimo D.Lgs. 81/2008.

Ogni violazione alle norme in materia di sicurezza o ad ogni altro obbligo previsto dal contratto di lavoro, nonché ogni violazione alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali verrà segnalata all'ANAC per l'annotazione nel casellario informatico

L'A. nel sottoscrivere il presente contratto dichiara di aver preso conoscenza del documento di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) allegato al presente e che dallo stesso ha individuato tutti i rischi presenti ed è in grado di mettere in atto ogni più completa misura di prevenzione e protezione, collettiva e individuale volta a eliminare i rischi presenti. Si rende disponibile, inoltre, a collaborare e coordinarsi con la S.A. e con altre eventuali imprese o lavoratori in appalto al fine di garantire una reciproca informazione, coordinamento e cooperazione volta all'eliminazione dei rischi. . L'A manleva la S.A. da ogni responsabilità in merito alla preventiva informazione sui rischi presenti sul luogo di lavoro e delle modalità di cooperazione e reciproca informazione. L'importo complessivo del servizio in appalto comprende i costi della sicurezza.

ART. 47 -SEGNALETICHE DI SICUREZZA

L'A deve predisporre e fare affiggere nei luoghi di lavoro ed a proprie esclusive spese tutta la segnaletica illustrativa delle principali norme di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 48 -REFERENTI ALLA SICUREZZA

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

ART. 49 -SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

L'A. , al momento della presentazione dell'offerta, dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nei locali dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nei luoghi interessati al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

ART. 50-DIVIETI

È fatto divieto al personale dell'A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata, al di fuori dei luoghi ove è espletato il servizio di refezione scolastica, nonché in contrasto a quanto previsto specificatamente dal Capitolato, in oggetto, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

ART. 51 -IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

L'A deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di

controllare ed esigere tale rispetto. L'A. deve osservare e far osservare al suo personale, tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune.

ART. 52 -NORME DI SICUREZZA NELL 'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso dei DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti dall'azienda produttrice per ogni singolo prodotto detergente o sanificante. Nella scelta dei disinfettanti si dovrà tenere conto dello spettro d'azione della tossicità, dei tempi di contatto, in rapporto anche alle caratteristiche del materiale e delle superfici da trattare. Sono a carico dell'A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente.

TITOLO IX CONTROLLI DELLA QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 53 -CONTROLLI E VERIFICHE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

La vigilanza ed il controllo del servizio avverrà con la più ampia facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei dalla S.A. che, avvalendosi di proprio personale appositamente individuato, verificherà il rispetto delle condizioni contrattuali. La S.A. si riserva la facoltà di effettuare controlli a campione sulla qualità del servizio offerto agli utenti, sullo stato di manutenzione dei locali del Centro Cottura e dei locali della Mensa per quanto di competenza, sulla sicurezza alimentare degli utenti ed ogni altra verifica ritenga effettuare, comunicando per iscritto rilievi per i provvedimenti del caso. Al termine di ogni verifica la S.A. provvederà ad inviare all'A. copia della relazione redatta dall'incaricato al controllo. In tal caso l'A., fatti salvi i propri diritti, dovrà provvedervi entro i termini fissati dal Responsabile del Servizio per la S.A. . La richiesta di sostituzione di personale, ampiamente documentata e motivata, sarà formalizzata da regolare contestazione scritta e notificata all'A. . Al termine di ogni anno scolastico e per tutta la durata del contratto, è prevista una verifica sulla gestione complessiva del servizio.

ART. 54 -ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: - i competenti Servizi di Igiene Pubblica della ASL territoriale; tecnici e Responsabile del Servizio per la S.A. ;

ART. 55 -TIPOLOGIA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DA INCARICATI DELLA STAZIONE APPALTANTE

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio, effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti. I tecnici incaricati dalla S.A., non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'A. Il personale dell'A non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Le ispezioni effettuate riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche e gli impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

Controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'A. o dai tecnici incaricati dalla S.A.

Accertamenti analitici degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici, attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti sono compiuti dai laboratori delle ASL locali o da altri laboratori indicati dalla S.A. . Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute

necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I tecnici della S.A. effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi. I controlli avverranno secondo la metodologia che i tecnici riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione e nella somministrazione dei pasti.

Nulla può essere richiesto alla S.A. a fronte dei campioni prelevati.

ART. 56- ESERCIZIO DELL 'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL 'IMPRESA

L'Aggiudicataria deve essere in possesso:

- 1) di un Piano di autocontrollo documentato;
- 2) di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati. Quanto sopra dovrà essere tenuto disponibile presso la cucina centralizzata. L'A. dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal proprio piano HACCP. Gli esiti di detti controlli dovranno essere comunicati in forma scritta alla Stazione Appaltante.

ART. 57-BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli effettuati dalla S.A. potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dalla S.A. provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento" per 48 ore. La S.A. provvederà nelle 48 ore a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'A. Qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'A. .

ART. 58 -CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Il responsabile indicato dalla A. è tenuto a conservare i campioni rappresentativi del pasto completo del giorno, presso il centro di cottura. I campioni sono posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori, muniti di etichetta, recanti la data di prelievo, il nome dell'alimento, il nome del cuoco responsabile della preparazione e della conservazione, a +2/+4 °C, per 48 ore, perciò in grado di mantenere la temperatura di cui sopra, identificabili con la seguente scritta: "Alimenti Appalto Refezione Scolastica Comune di Prata P.U. per eventuale verifica". Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 59 -CONTESTAZIONI

Ogni contestazione, rilevata dagli organismi di controllo, potrà essere mossa all'A. esclusivamente in forma scritta. L'A. , in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 5 giorni dalla data di ricevimento della contestazione da parte della S.A. Trascorso tale termine, ovvero in presenza di controdeduzioni non ritenute esaustive, la S.A. provvederà ad applicare le sanzioni previste dal capitolato nelle modalità già indicate al precedente articolo sulle penalità. A seguito della contestazione la S.A. potrà far pervenire all'A., sempre in forma scritta, eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 3 (tre) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione; l'A, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

ART. 60 -PREVENZIONE INFESTAZIONI

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

- a). Le derrate alimentari introdotte nel ciclo di lavorazione devono essere esenti da infestanti e/o da loro parti siano esse allo stato larvale che adulto;
- b). L'A. dovrà adeguatamente formare il personale adibito allo stoccaggio, lavorazione e confezionamento per una pronta identificazione degli infestanti e delle procedure conseguenti all'eventuale ritrovamento;
- c). L'A. dovrà attivare tutte le azioni preventive necessarie a controllare la presenza nei locali di servizio di insetti, roditori e altri animali nocivi alla salute dell'uomo;
- d). La S.A. potrà richiedere all'A. , 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. 61 -PERSONALE

Tutte le attività oggetto del presente appalto dovranno essere effettuate esclusivamente da personale dipendente dell'A., regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge. L'A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire lo svolgimento delle attività nel rispetto della normativa vigente in merito, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla S.A. L'A. deve avvalersi di un Responsabile di mensa in possesso dei requisiti di cui al precedente articolo. Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dall'A. per le fasi di lavorazione loro inerenti. L'A e per essa il suo legale rappresentante sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge. L'A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. previsto per la categoria, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni. 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 la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi. Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'A solleva la S.A. da ogni qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

ART. 62 -ORGANICO ADDETTI

L'A. deve individuare e comunicare alla S.A. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio e del Responsabile Organizzativo impiegati nell'esecuzione dello stesso servizio. L'A. dovrà assicurare il servizio con personale in numero congruo per lo svolgimento delle varie operazioni ed in particolare dovrà comunque garantire la presenza minima di un cuoco e di un dipendente addetto sia alla distribuzione dei pasti sia all'assistenza durante il loro consumo per la Scuola d'Infanzia.

Per il personale di cui al presente articolo sono a carico dell'A. le retribuzioni, gli oneri previdenziali, assicurativi ed assistenziali e ogni altro adempimento, prestazione ed obbligazione inerente al rapporto da lavoro, secondo le leggi e i contratti di categoria vigenti che l'A. è tenuta a rispettare scrupolosamente con esclusione da ogni e qualsiasi responsabilità da parte della S.A. .

L'A è tenuta a trasmettere all'inizio della gestione, apposito elenco nominativo del personale, che è alle sue dipendenze e, pertanto, nessun vincolo o rapporto potrà sorgere nei confronti della S.A. .

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, l'A. dovrà trasmettere alla S.A. l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato, con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva ed assicurativa. Nel caso in cui nel corso dell'appalto venisse variato l'organico, l'A. provvederà a darne tempestiva comunicazione alla S.A. . L'organico deve essere riconfermato tramite invio di elenco nominativo alla S.A. con frequenza semestrale a mezzo lettera. L'A. e per essa il suo legale rappresentante sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge. L'A. resterà garante in qualunque momento della idoneità del personale addetto al servizio, sollevando la S.A. da qualsiasi responsabilità in proposito.

ART. 63 -REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate a mezzo lettera, per l'approvazione formale. In mancanza di tale approvazione l'A. non può procedere ad alcuna variazione.

ART. 64 -APPLICAZIONI CONTRATTUALI

Il personale deve essere iscritto nel libro paga dell'A. che deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'A. .

ART. 65 -NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla S.A.
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della S.A. ;
- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della S.A. o altro, durante l'espletamento del servizio di cui trattasi.

La S.A. potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'impresa che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART. 66 -FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

L'A. deve garantire lo svolgimento di idonei corsi di formazione ed addestramento.

ART. 67 -VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

L'A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 9.04.2008 n. 81 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici alla S.A. . Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell' A. e il nome e il cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla normativa vigente.

ART. 68 -IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve indossare anelli e bracciali durante il servizio al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. 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 e pantaloni, guanti 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. 69 -RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'A. è responsabile dell'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dalla S.A..

L'A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, 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'A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta della S.A. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 70 -DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento al "Pacchetto Igiene" (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, Direttiva 2002/99), nonché a tutte le norme vigenti anche se qui non espressamente richiamate e a tutte quelle che entreranno in vigore nel corso dell'appalto.

TITOLO XI – RINVIO

ART. 71 ELEZIONE DEL DOMICILIO E FORO COMPETENTE

L'Aggiudicataria, all'atto della stipula del contratto dovrà eleggere il proprio domicilio legale presso il Comune di Prata Principato Ultra (AV)

ART. 72 RINVIO ALLE NORME GENERALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in vigore o che entreranno in vigore durante la durata del presente contratto in merito ai servizi interessati. Le parti si rimettono alle vigenti disposizioni di legge in materia. L'A. è tenuta, comunque, al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante tutto il rapporto contrattuale.

Per accettazione

LA Ditta Aggiudicataria

Allegati: A) Menù tabelle dietetiche DUVRI

Schema Contratto