



Città di Randazzo

1° Settore - Servizi Sociali

CAPITOLATO TECNICO PER L’AFFIDAMENTO ATTRAVERSO IL MERCATO ELETTRONICO DELLA PA (MEPA), TRAMITE TRATTATIVA DIRETTA, PER LA FORNITURA DI PASTI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO MARZO-MAGGIO 2021. – CIG: 8662155C60

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art.1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento di pasti per il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia statale e agli alunni della scuola primaria che frequentano il tempo pieno, nonché del personale docente e non docente avente diritto ai sensi di legge, che in via presuntiva viene indicato in n. 14.100.

Il servizio sarà articolato fondamentalmente:

- nella produzione dei pasti, in legume fresco-caldo, effettuata presso il centro di cottura della ditta e nella fornitura di pasti al servizio di mensa scolastica per gli alunni ed il personale avente diritto delle seguenti sedi scolastiche: Direzione Didattica “Don Lorenzo Milani” – Istituto Comprensivo Statale “Edmondo De Amicis”;
- nell’approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature comunque occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- nel trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai singoli plessi scolastici destinatari del servizio;
- nella fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti, ossia di piatti, posate, bicchieri tovagliette segnaposto e tovaglioli monouso biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma;
- nella fornitura di diete speciali;
- nella predisposizione del refettorio, nella preparazione dei tavoli per i pasti, nel ricevimento dei pasti, nell'apertura del piatto e nel porzionamento e nella distribuzione dei pasti, del formaggio, dell'olio di condimento e dell'acqua;
- nella pulizia e nel riordino dei tavoli dopo i pasti, nella gestione dei rifiuti.
- nella prenotazione dei pasti, presso le singole classi di ciascun plesso scolastico mediante il ritiro dei buoni pasti;

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre assicurare la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di produzione e consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta ed operare nel rispetto di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza per il personale impiegato ed adottando tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza e di prevenzione del COVID-19;

Il servizio di mensa scolastica si articola su cinque giorni feriali escluso il sabato;

Il numero presunto complessivo dei pasti da somministrare è di 14.100 per il periodo presunto compreso tra il 23 marzo e il 31 maggio 2021;

Il prezzo a base d'asta è € 4,46 al netto di I.V.A. al 4% per ogni pasto per un importo complessivo di € 62.886,00 oltre IVA.

Essendo di minima entità i costi per la sicurezza gli stessi sono già conteggiati nell'importo a base d'asta.

Il corrispettivo del servizio di refezione scolastica sarà determinato moltiplicando il prezzo indicato dall'Impresa Appaltante nell'offerta economica per il numero dei pasti effettivamente consegnati.

Tutti i predetti corrispettivi si riferiscono alle forniture ed ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali, e gli stessi sono dovuti unicamente all'Impresa Appaltante e, pertanto, qualsiasi terzo, ivi compresi eventuali subfornitori o subappaltatori di servizi, non potranno vantare alcun diritto nei confronti dell'Ente.

Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'Impresa Appaltante dall'esecuzione del Contratto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nel corrispettivo contrattuale.

I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dall'Impresa Appaltante in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto, fissi ed invariabili indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi carico l'Impresa Appaltante di ogni relativo rischio e/o alea.

L'Impresa Appaltante, quindi, non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati.

Art. 2

Durata ed inizio dell'appalto

L'appalto avrà durata fino al 31 maggio 2021 con inizio presumibilmente dal 23 marzo 2021.

Nel caso in cui le somme disponibili dovessero risultare non sufficienti a coprire il servizio fino alla data di scadenza del contratto l'Amministrazione si riserva di sospendere anticipatamente il servizio.

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì compreso.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti dal presente capitolato entro la data del 23 marzo 2021, non dà diritto di richiedere all'ente alcun indennizzo o risarcimento.

Art.3

Standards qualitativi

Gli standards minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente capitolato

Art. 4

Sciopero e interruzione del servizio e programma d'emergenza

L'impresa aggiudicataria si impegna a predisporre un programma di emergenza per garantire la continuità dei servizi in oggetto, sia nelle strutture produttive alternative in caso di guasti o cattivi funzionamenti dei centri di cottura, sia provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza

maggior: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Qualora si verificano situazioni di emergenza che comportino un'interruzione temporanea del servizio e richiedano attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente e alle cose, l'Impresa aggiudicataria si impegna a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato utilizzando altra/e strutture idonee fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.

TITOLO II ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI

Art. 5 Polizze assicurative

L'impresa appaltante, si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa ed ogni danno direttamente od indirettamente connesso all'ingerimento dei cibi somministrati.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'A.C., a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tal fine l'I.A. dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T. e per tutti i danni per incendio, scoppio e per altri eventi catastrofici e calamitosi presso una Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali ove si svolgerà l'attività dell'I.A.. In particolare detta polizza tiene indenne l'Ente, ivi compresi i suoi dipendenti e collaboratori, nonché i terzi per qualsiasi danno che l'I.A.P. possa arrecare all'Ente, ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi nell'esecuzione di tutte le attività di cui al Contratto, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da intossicazione tossinfezione alimentare, inquinamento, da trattamento dei dati personali, ecc.. I massimali della polizza assicurativa di cui sopra sono i seguenti: RCT: Euro 1.000.000 per sinistro, Euro 150.000 per persona per sinistro; la polizza deve prevedere la rinuncia dell'assicuratore, nei confronti dell'Ente, a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'articolo 1902 cod. civ., di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli articoli 1892 e 1893 cod. civ. L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Copia della polizza dovrà essere consegnata dall'IMPRESA APPALTANTE alla data di inizio del servizio.

Art. 6 Divieto di cessione e di subappalto – cessione dei crediti

E' vietato all'Impresa aggiudicataria subappaltare o cedere totalmente o parzialmente il servizio assunto.

L' inosservanza degli obblighi stabiliti dal presente articolo comporterà l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento del danno e delle spese causate, salvo maggiori danni accertati dalla stazione appaltante.

Art. 7 Disposizioni che governano l'appalto

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato e nel progetto tecnico organizzativo presentato dall'Impresa aggiudicataria in sede di gara, la stessa dovrà rispettare l'osservanza di tutte le disposizioni derivanti da leggi o regolamenti in vigore o che potessero essere eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, specialmente quelle riguardanti l'igiene, la sicurezza alimentare, la tutela dei lavoratori e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

L'Impresa dovrà essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle Autorità preposte necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, secondo le normative vigenti. Tali nulla osta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'Appalto.

TITOLO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 8

Obblighi dell'impresa aggiudicataria

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di:

- avere in piena disponibilità, in proprietà o in affitto con contratto registrato o altro titolo legittimo al momento dell'inizio del servizio e per tutta la durata del contratto di apposito centro idoneo sotto il profilo urbanistico-edilizio e igienico-sanitario, secondo la normativa vigente, per la preparazione, cottura e confezione dei pasti, dotato delle necessarie attrezzature e secondo le caratteristiche previste dalla normativa vigente, che disti dal Comune di Randazzo, per la via più breve 20 KM, a tal fine si farà riferimento al servizio di attestazione chilometrica fornito dall'ACI, e che abbia una capacità di produzione non inferiore a 350 pasti giornalieri;
- essere in possesso al momento dell'inizio del servizio e durante il corso dello stesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e comunali e di altra eventuale autorizzazione che si rendesse necessaria, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività;
- assicurare, limitatamente al momento di consumazione dei pasti, la presenza di personale in numero adeguato. Per organizzare in maniera ottimale il servizio la ditta richiederà ai dirigenti scolastici un prospetto indicante la distribuzione degli alunni al momento dei pasti nei vari locali scolastici adibiti a sala mensa presso le singole scuole;

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre provvedere:

- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per il centro cottura o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato senza diritto di rivalsa.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti a seguito dell'aggiudicazione dell'appalto, la ditta aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio, dovrà prestare, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. "garanzia definitiva" con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del citato decreto, nella misura stabilita dall'art.103. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7.

Lo svincolo della cauzione avverrà in base alle disposizioni vigenti in materia e, in particolare, lo svincolo totale e definitivo alla scadenza del rapporto contrattuale, previo accertamento dell'esatto e puntuale adempimento di tutte le obbligazioni assunte con il contratto.

Art. 9

Caratteristiche del centro cottura

Il centro di cottura deve presentare i requisiti richiesti dalla normativa vigente e deve essere debitamente autorizzato dall'ASP.

I locali del centro cottura devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile e adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale, nonché garantire l'igienicità delle operazioni compiute (l'ampiezza dei locali deve essere adeguata al numero dei pasti preparati giornalmente e alle varietà del menù adottato);
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);
- essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza di roditori o altri animali ed insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti e/o animali striscianti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati;
- per i requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati trasformati si fa riferimento al Regolamento CE 852/2004, Allegato II, Capitoli I e II;
- al fine di ridurre il più possibile i rischi di contaminazione microbica nel centro di cottura, deve essere prevista la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni;
- dovrà essere prevista una zona nel locale di stoccaggio adeguatamente predisposta per la conservazione dei prodotti destinati alle diete speciali ed in cucina dovrà essere attrezzata una zona dedicata alla preparazione e al confezionamento in monoporzione sigillata delle diete;
- la disposizione delle aree di lavorazione, deve consentire di procedere attraverso percorsi non incrociati sia per i prodotti (es: materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che per il personale;
- l'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto: è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate;
- il centro di cottura deve essere dimensionato per la produzione di almeno 300 pasti giornalieri oltre quelli preparati per altri enti;
- al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cottura deve essere prevista la presenza di un abbattitore di temperatura dimensionato alla capacità produttiva del centro;
- all'interno delle cucine e dei locali annessi devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona (divieti, indumenti e protezioni da utilizzare, etc). Il personale deve essere informato sull'importanza dei contenuti degli stessi. Deve essere inoltre esposta la tabella di sanificazione adottata nel piano di autocontrollo;
- l'Impresa aggiudicataria dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere a proprie spese all'interno del centro pasti i cartelli che illustrano le norme di prevenzione ed antinfortunistica;
- le attrezzature di lavoro, devono essere presenti presso l'impianto in perfetto stato di pulizia, funzionamento e soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori, devono inoltre essere in linea con le norme di fabbricazione e rispettare i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004.

In particolare devono essere:

1. idonee all'uso cui sono destinate;
2. progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
3. mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione;
4. devono essere presenti presso i centri di cottura tutte gli strumenti necessari alla preparazione delle pietanze indicate nel menù.

TITOLO IV
NORME CONCERNENTI IL PERSONALE
ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE

Art. 10

Disposizioni generali riguardanti il personale

L'Impresa aggiudicataria deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione comunale.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro e dalla normativa di riferimento.

In materia di personale l'Impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, osservare le seguenti prescrizioni:

- il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria;
- l'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa aggiudicataria, come numero, mansioni, livello e monte ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta, fatte salve l'eventuale integrazione o riduzione necessaria in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate dall'Impresa e approvate dall'Amministrazione, in mancanza di tale approvazione la Ditta non potrà effettuare alcuna variazione. L'Amministrazione comunale si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso l'Impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere;
- nel caso in cui il numero di tale personale dovesse risultare insufficiente per l'espletamento del servizio, secondo quanto previsto dal presente capitolato, l'Impresa aggiudicataria è obbligata ad integrarlo senza alcun onere aggiunto per l'Amministrazione comunale. Il personale assente dal lavoro dovrà essere sostituito entro 24 ore con personale di pari qualifica;
- il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva;
- il personale addetto alla preparazione, consegna e distribuzione dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione;
- l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire, prima dell'inizio del servizio l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e di ogni eventuale e successiva variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate, livello, monte ore, orario di lavoro e del tipo di rapporto contrattuale, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL). L'elenco del personale deve essere confermato per iscritto con frequenza trimestrale;
- il personale dell'Impresa aggiudicataria è tenuto alla compilazione di un foglio firma giornaliero, che riporti il nominativo, l'orario di lavoro e il totale delle ore giornalmente lavorate. Tale documento deve essere presente in ogni sede di ristorazione, cucina e mantenuto sino al quindicesimo giorno successivo a quello di riferimento. Il personale in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero;
- l'Impresa aggiudicataria si obbliga a dimostrare, a seguito di qualsiasi richiesta dell'Amministrazione, il regolare trattamento retributivo, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti;

- l'Impresa aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali;
- l'Impresa aggiudicataria dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio contemplato dal presente Appalto, tutte le norme vigenti per l'Assicurazione sugli Infortuni, la Previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi previsti per le ditte della categoria;
- la violazione della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa posta a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, nonché il ritardato pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente, comporterà l'applicazione degli art. 4 e 5 del DPR 207/2010. La grave o ripetuta violazione degli obblighi in discorso dà titolo all'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto;
- l'Impresa aggiudicataria deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dalla normativa vigente per quanto concerne l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Essa deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D. Lgs. 19.9.94 n° 626 e successive modificazioni e integrazioni, recante norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. L'Impresa aggiudicataria dovrà indicare il nome del responsabile della sicurezza ai sensi del D.Lgs. n° 626/1994 citato e relativa accettazione da parte del medesimo;
- l'Impresa aggiudicataria deve produrre copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto, prima dell'inizio dello stesso;

E' fatto in ogni caso divieto all'Impresa aggiudicataria di assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo l'organico, nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto.

Art. 11

Applicazione dei contratti di lavoro

Tutto il personale deve essere iscritto nel libro paga dell'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato dalla categoria.

Tali disposizioni dovranno essere applicate anche al personale socio e dipendente delle società cooperative, così come previsto dalla legge 142/01. Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione alle Autorità competenti.

L'Impresa aggiudicataria dovrà tenere indenne l'Amministrazione da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra l'impresa stessa ed i suoi dipendenti.

Art. 12

Figure professionali richieste

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a dotarsi di un responsabile del servizio che risponda all'Amministrazione anche per conto delle associate in caso di raggruppamento temporaneo di imprese.

Deve avere esperienza, almeno biennale, nella conduzione di servizi di ristorazione collettiva simile a quello oggetto del presente capitolato, tale da consentire la valutazione igienico-

dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale.

Deve possedere autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi, deve essere referente per gli utenti, operatori e Amministrazione per tutti i problemi che possano insorgere.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre garantire che il responsabile del servizio sia reperibile per tutto l'arco dell'orario giornaliero nel quale si svolge il servizio.

In caso di assenza o impedimento tecnico del responsabile del servizio l'Impresa provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempimento formulate dall'Amministrazione al responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa aggiudicataria contestualmente all'inizio del servizio dovrà comunicare:

- recapito telefonico urbano, per tutte le comunicazioni inerenti il servizio;
- nominativo del responsabile del servizio;
- indicazione del titolo di studio, professionalità ed esperienza documentabili nel settore della ristorazione collettiva del responsabile del servizio;
- dichiarazione dell'Impresa aggiudicataria che ufficio e responsabile del servizio sono operativi a partire dall'inizio del servizio.

Art. 13

Igiene e controlli sul personale addetto

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche previste dalla legislazione vigente, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo dovrà essere impiegato sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

La Ditta aggiudicataria deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione e guanti adeguati alla manipolazione e porzionamento dei cibi sia cotti che crudi;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie ove raccogliere sempre i capelli;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il centro di cottura dispensatori di sapone liquido;
- Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.
- gli indumenti dovranno essere riposti negli appositi armadietti personali a norma di legge.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- foto personale;
- nome e cognome;
- qualifica;
- nome dell'Impresa;

Il cartellino identificativo è personale e può essere usato solo dal titolare.

Art. 14

Formazione ed aggiornamento del personale addetto

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, formulazione, preparazione e somministrazione degli alimenti e delle diete speciali, e su argomenti quali igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro e della normativa di riferimento.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le modalità previste dal contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione e sui vari aspetti delle refezioni collettive.

Art. 15

Personale dell'impresa cessante

Ai sensi dell'art. 50 del decreto legislativo, quale clausola sociale ai fini del mantenimento dei livelli occupazionali, la ditta che assumerà il servizio ha l'obbligo di utilizzare in via prioritaria i lavoratori del precedente appalto, anche in caso di modifica del CCNL.

Inoltre nel caso di nuovo personale da adibire al servizio, per esigenze sociali sarà applicato l'art. 100 del decreto legislativo 50/2016.

Detto personale, in funzione dell'organizzazione del servizio, deve essere utilizzato per non meno di 4 ore giornaliere.

TITOLO V

CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI

Art.16

Utilizzo di prodotti biologici e tipici

Il Comune intende privilegiare l'utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali, locali per la preparazione dei menù. Eventuali migliorie verranno valutate in sede di aggiudicazione della gara.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) ,"IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006.

L'Impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune ne vieta l'utilizzo nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del regolamento CE n. 1831/2003 del 22.9.2003 concernente l'etichettatura di alimenti non ottenuti da materie prime OGM.

Art. 17

Disposizioni generali sui prodotti alimentari ed etichettatura

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di scheda tecnica in lingua italiana e di informazioni chiare e sintetiche che ne definiscano con esattezza l'origine.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato merceologico.

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione del Centro cottura e produzione pasti, devono essere distinguibili e separate, mediante apposite e precise indicazioni, dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori, anche se semplici commercianti, che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti e devono essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. L'Impresa aggiudicataria deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004).

Nelle etichette dovrà essere specificato il periodo di vita del prodotto. Per i prodotti scaturati a lunga conservazione gli stessi, al momento della consegna da parte del fornitore, dovranno avere un residuo di vita commerciale pari ad almeno un anno. Per i prodotti freschi il residuo di vita commerciale non dovrà essere inferiore al 75%.

TITOLO VI IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 18

Igiene della produzione

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

Tutte le preparazioni nelle diverse fasi devono osservare le "buone norme di produzione" (GMP).

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

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

Art. 19

Riciclo

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

Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

La frutta e il pane fresco di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo del pasto, ancora in buono stato di conservazione e presentazione, possono essere lasciati a disposizione degli utenti secondo modalità concordate con le scuole e l'Amministrazione comunale.

TITOLO VII TECNOLOGIE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 20
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. 21
Pentole per la cottura

Per la cottura devono essere impiegate solo pentole in acciaio inox. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

Art. 22
Condimenti

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare olio extravergine di oliva e formaggio conforme a quanto indicato nel merceologico.

Art. 23
Preparazione e cottura dei pasti e confezionamento porzioni

La preparazione e la cottura dei pasti dovranno avvenire esclusivamente nei locali del centro cottura con i sistemi tradizionali inteso legume fresco/caldo.

E' conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti. Gli alimenti utilizzati devono essere quelli inclusi nelle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato e possedere le caratteristiche ivi indicate ed essere preparati nella quantità e secondo le tabelle dietetiche e relativi menù riportati in allegato.

Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento di temperature idonee. La somministrazione agli utenti sarà a cura della ditta appaltatrice mediante scodellamento in loco.

Il primo piatto, il secondo e il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati.

Le bacinelle gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta e del riso dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento.

Le porzioni individuali di pane dovranno essere confezionate singolarmente in appositi contenitori igienicamente idonei.

La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura e essere riposta in appositi contenitori igienicamente idonei.

Le posate, i bicchieri, le salviette e le tovagliette segnaposto dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità ed igiene. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso.

In particolare si precisa che:

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- la verdura deve essere mondata e tagliata lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;

- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione, l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- è vietata la promiscuità tra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- si deve curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto di vegetali a foglie, latte, yogurt;
- è vietato detenere e utilizzare i prodotti dopo il termine di scadenza indicato nella confezione;
- è vietato ricongelare le materie prime surgelate;
- è vietato congelare le materie prime acquistate fresche;
- è vietato congelare il pane;
- si deve effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifero a + 2° C / + 4° C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tali e quali;
- è vietato scongelare qualsiasi alimento all'aria o sotto l'acqua corrente;
- si devono mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10 °C;
- si devono mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10° C;
- è necessario curare, nella cottura dei cibi in acqua il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- si devono aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- è vietato sottoporre a frittura o soffriggere qualsiasi preparazione;
- è vietato utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- si deve usare esclusivamente sale marino;
- è consentito l'utilizzo di brodo vegetale granulato a basso contenuto di glutammato di sodio;
- si devono osservare le grammature degli alimenti.

TITOLO VIII SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENÙ

Art. 24

Menù e variazioni

I menù sono articolati in quattro settimane.

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche, di cui al presente Capitolato, salvo diverse disposizioni da parte del Comune.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti e nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari e tabelle dietetiche.

I menù sono immodificabili, potranno essere apportate, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù solo da parte e su richiesta del Comune.

La grammatura degli alimenti elencati nelle tabelle dietetiche si intende a crudo ed al netto degli scarti ed è sempre riferita all'alimento o agli alimenti base che compongono la ricetta.

Tutti quegli alimenti per cui non è stata indicata la grammatura devono essere aggiunti in misura idonea alle varie necessità gastronomiche della ricetta.

La ditta dovrà fornire a parte gli ingredienti di condimento da utilizzare al momento del consumo in quantità congrua nei pasti consegnati (sale, olio, limone, aceto).

I tagli anatomici delle carni fresche da utilizzarsi per la preparazione dei piatti previsti nei menù dovranno essere esclusivamente quelli indicati nelle tabelle merceologiche delle derrate.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della Stazione Appaltante.

L'Impresa Appaltante si impegna alla predisposizione del menù in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

L'Impresa Appaltante deve predisporre una tabella, che verrà presentata prima dell'inizio del servizio relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte, in modo d'avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Per la struttura del menù si rimanda a quanto previsto nelle tabelle dietetiche.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della Stazione Appaltante.

Art. 25

Diete speciali

La ditta aggiudicataria è tenuta, senza ulteriori oneri aggiuntivi, alla preparazione di:

- a) Diete speciali per motivi di salute
- b) Diete speciali a carattere etico-religioso

La prenotazione delle Diete speciali, compresi i menu in bianco, deve essere effettuata con le stesse modalità previste per i menù ordinari.

a) Diete speciali per motivi di salute

L'Impresa aggiudicataria deve fornire le derrate necessarie per approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie, di tipo cronico e/o a carattere transitorio, o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

La prescrizione delle Diete speciali per motivi di salute deve essere redatta dal medico curante con apposito certificato medico predisposto in base a quanto previsto dalla legislazione vigente.

L'Impresa aggiudicataria, sulla base di quanto indicato nelle certificazioni mediche acquisite dalla segreteria dell'Istituzione scolastica di appartenenza e trasmessa all'Impresa, provvederà a predisporre e personalizzare i menù e le ricette delle preparazioni gastronomiche.

I menù previsti dalle Diete speciali per motivi di salute dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menu ordinario.

I menù per Diete speciali per motivi di salute dovranno essere trasmessi all'Amministrazione che si riserva il diritto di richiedere eventuali modifiche o integrazioni.

L'Impresa aggiudicataria, su richiesta dell'Amministrazione, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate fornite per la preparazione delle Diete speciali per motivi di salute.

Ogni Dieta speciale per motivi di salute deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le Diete speciali per motivi di salute devono essere confezionate in vaschette monoporzione con coperchio contrassegnati con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione, conservazione e confezionamento dei pasti privi di glutine si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separati dal resto della produzione.

- b) Diete speciali a carattere etico-religioso

L'Impresa aggiudicataria deve garantire diete determinate da motivazioni etiche o religiose, in favore degli utenti che presentino richiesta scritta alla segreteria dell'Istituzione scolastica di appartenenza che avrà cura di trasmetterla alla Impresa aggiudicataria.
All'interno di tale categoria rientrano anche le diete speciali per vegetariani.

TITOLO IX NORME PER LA PRENOTAZIONE, IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 26

Contenitori per il trasporto

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

I contenitori devono essere perfettamente integri in ogni parte con coperchio a tenuta e in ottimo stato di manutenzione e pulizia. Su ciascun contenitore deve essere apposta un'adeguata etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

I contenitori devono essere riempiti in maniera uniforme e non eccessiva in modo tale che il coperchio chiuda perfettamente.

Art. 27

Piano dei trasporti

L'Impresa deve predisporre il Piano dei trasporti che dovrà far parte del progetto tecnico presentato in sede di offerta e che dovrà contenere:

- il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- gli itinerari seguiti.

Il piano dei trasporti sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna presso ciascun refettorio non sia superiore a 60 minuti. I mezzi di trasporto dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e a basso impatto ambientale. È fatto obbligo alla ditta comunicare tempestivamente eventuali cambiamenti apportati al suddetto piano dei trasporti specificandone le motivazioni per la relativa autorizzazione.

Art. 28

Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, usati esclusivamente per il trasporto di alimenti e, comunque, conformi alle normative vigenti.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dal Manuale per l'Autocontrollo Igienico della Impresa aggiudicataria e alle vigenti normative. Durante il trasporto dovranno essere mantenute le temperature previste dalle vigenti normative.

Art. 29

Personale addetto al trasporto dei pasti e orari di consegna dei pasti

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale dell'Amministrazione e di quello scolastico.

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

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Il personale scolastico firmerà per ricevuta restituendone copia all'Impresa aggiudicataria inoltrando l'originale al competente Settore dell'Amministrazione comunale per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Art. 30

Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti saranno trasportati in orario utile per la loro consumazione secondo le indicazioni dell'autorità scolastica competente fornite all'inizio dell'anno scolastico.

In ogni caso la consegna dei pasti ai singoli plessi non dovrà avvenire prima dei trenta minuti antecedenti l'orario fissato per l'inizio della fruizione della mensa per ciascun ordine di scuola e ciascun plesso scolastico.

I responsabili scolastici provvederanno alla rilevazione quotidiana degli orari di consegna dei pasti. Parimenti, a cura dell'appaltatore, in orario da concordare con le singole scuole, si provvederà al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto. L'Impresa aggiudicataria deve provvedere a dotare il centro di cottura ed i contenitori di strumenti per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi.

Le rilevazioni delle temperature possono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone non dipendente della ditta aggiudicataria che a sua volta è tenuto a sottoscrivere mediante una firma, la veridicità delle rilevazioni o contestarle subito facendolo risultare da verbale.

L'Impresa aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato durante il trasporto dei pasti.

L'impresa aggiudicataria deve inviare il formaggio da condimento alle scuole nelle quantità necessarie agli utenti presenti e la quantità di olio extravergine di oliva e sale fino con cui condire gli ortaggi.

Le date di consegna presso le mense delle bottiglie di olio e delle confezioni di sale devono essere annotate su un apposito foglio di registrazione conservato presso la scuola e controfirmate dal responsabile del plesso.

La quantità di formaggio grattugiato e di olio extravergine di oliva deve essere maggiorata del 10% rispetto alla quantità complessiva prevista dalle grammature per il totale dei pasti per ogni singolo plesso scolastico.

Art. 31

Esclusione del minimo garantito e prenotazione pasti

Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti risultante nell'art. 1 del presente capitolato, trattandosi di previsione basata sulla media dei pasti forniti negli anni precedenti nei plessi nei quali è attualmente richiesto il servizio. Il numero dei pasti indicati pertanto è suscettibile di variazione in più o meno in relazione al numero effettivo degli alunni presenti.

Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile.

La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per le motivazioni di cui al comma precedente, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

L'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti richiesti giornalmente dalle singole scuole entro le ore 9,30, comprese eventuali motivate rettifiche in diminuzione entro la stessa ora.

Rettifiche in aumento operate dalle scuole medesime nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono non essere accolte dall'Impresa aggiudicataria.

Art. 32

Servizio di distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati e definiti con le Istituzioni Scolastiche.

Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dall'Amministrazione comunale.

La distribuzione sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'Impresa aggiudicataria, che dovrà garantire la disponibilità per tutto il tempo di consumazione dei pasti a porzionare le pietanze destinate ai bambini della scuola dell'infanzia e della 1^ classe della scuola primaria e a distribuire il formaggio, l'olio di condimento e l'acqua.

Il personale dell'Impresa aggiudicataria deve avere sempre un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

L'Impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario, compresi camici, guanti adeguati alla manipolazione degli alimenti e cuffie protettive, forniti dall'Impresa aggiudicataria, nonché cartello di identificazione con foto, nome e cognome.

Al termine del servizio l'Impresa deve provvedere alla rigovernatura dei tavoli e a raccogliere i rifiuti solidi urbani provenienti dalla consumazione dei pasti nei sacchetti da essa forniti, nel rispetto della raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali delle scuole.

Art. 33

Trattamento dati personali

Tutte le attività descritte nel presente capitolato verranno svolte dall'aggiudicatario nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro ed osservando quanto specificato nel predetto documento di valutazione dei rischi interferenziali.

In applicazione delle normative specifiche di prevenzione in materia di igiene del lavoro e di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e con particolare riferimento al Decreto Legislativo 09 aprile 2008, n. 81, si specifica che tutte le attività lavorative svolte dall'Appaltatore dovranno essere eseguite secondo quanto previsto dal piano di sicurezza redatto dall'aggiudicatario, da produrre obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio, e contenente i seguenti punti essenziali:

- 1) Descrizione sintetica delle attività lavorative, eventualmente distinta per fasi e/o gruppi di lavoratori ed indicazione delle modalità operative;
- 2) Nominativo del datore di lavoro;
- 3) Nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- 4) Nominativo di un referente il servizio delegato dall'aggiudicatario alle comunicazioni fra committente ed appaltatore e per l'applicazione delle procedure comuni da attuarsi in funzione dei contenuti del documento di valutazione dei rischi interferenziali e per qualsiasi ulteriore comunicazione relativa alla sicurezza nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto;
- 5) Nominativo eventuale dei Rappresentanti dei Lavoratori per la sicurezza;

- 6) Nominativi dei lavoratori incaricati dell'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio, di pronto soccorso e comunque, di gestione dell'emergenza in genere;
- 7) Descrizione degli impianti, attrezzature, macchine e veicoli previsti per l'esecuzione dell'Appalto con relative certificazioni e documentazioni prescritte dalle leggi;
- 8) Dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuale e collettivi per il proprio personale;
- 9) Contenuti sintetici degli interventi informativi, formativi e di addestramento attuati nei confronti dei lavoratori in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro,.
- 10) L'impegno a rispettare eventuali indicazioni provenienti dal Comune, pervenute per situazioni non previste dal DUVRI e pertanto, in merito al coordinamento dei lavori con suoi dipendenti e/o in seguito a misure di emergenza o pericolo immediato;
- 11) L'impegno a consultare preventivamente il Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune in merito a:
 - a) qualsiasi modifica nelle modalità operative descritte nel piano di sicurezza che possano influire nell'organizzazione del lavoro in situazioni di compresenza e/o collaborazione con personale del Comune;
 - b) eventuali modifiche dei nominativi a cui sono affidati, a qualunque titolo, incarichi legati alla sicurezza ed identificati nel presente elenco;
 - c) situazioni di emergenza o pericolo emerse durante lo svolgimento dei lavori ed i relativi provvedimenti adottati;
 - d) incidenti ed infortuni verificatesi nello svolgimento dell'attività che, anche se di lieve entità, dovranno essere segnalati al Comune;
- 12) I provvedimenti previsti in merito ad eventuali interferenze, a seguito di evenienze imprevedute ed imprevedibili che potrebbero determinare l'insorgenza di rischi per la sicurezza e/o salute dei lavoratori dell'Appaltatore, dei lavoratori del Comune e/o di chiunque presente;
- 13) Sorveglianza sanitaria dei dipendenti e vaccinazioni obbligatorie, ove previste.

TITOLO X

PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE

Art. 34

Pulizia degli impianti, delle macchine,
degli arredi e delle attrezzature

Gli interventi di pulizia eseguiti presso gli impianti devono essere conformi a quanto previsto dal manuale di autocontrollo igienico predisposto dall'Impresa aggiudicataria.

Le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate alla fine di ogni ciclo produttivo. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, macchine, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere sostituiti all'inizio di ogni settimana.

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 stessi dovranno essere scollegati dalla rete elettrica.

Art. 35

Pulizia e sanificazione

Per sanificazione si intende la somma delle operazioni di detersione e disinfezione. Per garantire una corretta sanificazione:

- la detersione deve avvenire sempre alla fine della giornata lavorativa e durante brevi soste dei lavori di preparazione e/o cottura degli alimenti;

- il detergente deve usarsi in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco dalla superficie (es. da tavoli, ripiani, attrezzature varie e/o affettatrici, tritacarne ecc., utensili, posate ecc.);
- le attrezzature per poter essere idoneamente sanificate devono essere smontate, dopo ogni utilizzo e in ogni loro parte e si deve fare attenzione a che non esistano angoli inaccessibili in quanto possibili fonti di inquinamento;
- il detergente deve essere sciacquato accuratamente con abbondante acqua;
- la disinfezione deve essere effettuata con prodotti idonei utilizzati scrupolosamente nella concentrazione indicata dai fornitori;
- gli utensili e le parti smontate delle attrezzature possono sostare durante la notte nella soluzione disinfettante. Al mattino devono essere risciacquate prima di essere riutilizzate;
- settimanalmente deve essere verificato, attraverso indagine ambientale, se effettivamente la procedura di sanificazione è stata effettuata correttamente.

Art. 36

Modalità di utilizzo dei detersivi e loro stoccaggio

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione deve essere posizionato, durante l'utilizzo, su un carrello per pulizie adibito appositamente a tale funzione.

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

Art. 37

Programma e modalità di pulizia e sanificazione delle attrezzature degli impianti, delle macchine, degli arredi

L'Impresa aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente quanto segue nella zona preparazione e cottura alimenti:

- pulizia ordinaria giornaliera, dei piani di lavoro, delle superfici lavabili e dei pavimenti con detergente e con disinfettante cloroattivo o a base di ammonio;
- subito dopo l'uso devono essere puliti il tritacarne, l'affettatrice, i coltelli, i miscelatori, i pelapatate, il lava verdura, i forni, i fornelli e tutte le attrezzature che richiedono manutenzione giornaliera con detergente alcalino e disinfettante cloroattivo, le parti smontabili devono essere immerse in apposita soluzione detergente disinfettante;

Nei magazzini e dispense:

- i pavimenti e gli scaffali devono essere lavati con detergente disinfettante ogni settimana;
- per le pareti e l'ambiente si procederà ad una pulizia straordinaria periodica almeno due volte l'anno;

Nei servizi igienici e spogliatoi del personale:

- pulizia giornaliera con detergente disinfettante;
- pulizia straordinaria, almeno due volte l'anno, degli armadietti e di tutto quello non contemplato nella pulizia giornaliera.

Art. 38

Interventi di derattizzazione e disinfestazione

L'Impresa aggiudicataria deve effettuare presso tutti i locali interessati alla conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti e loro pertinenze, nonché negli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza quadrimestrale per tutta la durata del contratto e ogniqualvolta se ne evidenzia l'esigenza.

L'Impresa aggiudicataria dovrà conservare presso il centro cottura tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni.

Le operazioni di disinfestazione e derattizzazione possono essere svolte esclusivamente da Imprese in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge.

Art. 39

Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nelle cucine in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Art. 40

Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti e dovrà attenersi alle modalità operative indicate nel Manuale di Autocontrollo Igienico della Impresa aggiudicataria.

Art. 41

Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina, ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (sporco/pulito) che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati distributore di sapone disinfettante, distributore di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'Impresa aggiudicataria provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

Art. 42

Raccolta e smaltimento dei rifiuti

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto dall'allegato tecnico 3, o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana.

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

L'Impresa aggiudicataria deve adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e sale da pranzo delle scuole devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche.

Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati quando i sacchi siano pieni e puliti a fine servizio.

I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio.

I contenitori devono essere costruiti in materiale a lunga durata, non devono produrre cessioni, né assorbire liquidi.

I rifiuti devono essere ricoverati in un locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate.

Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

Le spese per il servizio di ritiro sono a carico dell'Impresa. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

TITOLO XI NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ANTIINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 43

Disposizioni in materia di sicurezza

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

Resta a carico dell'Impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro di sicurezza.

Art. 44

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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

Art. 45

Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

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

TITOLO XII CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 46

Diritto di controllo dell'amministrazione comunale

E' facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli i al fine di verificare la conformità del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni di cui al presente capitolato speciale.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della stazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona del centro cottura e dei locali adiacenti per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Art. 47

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi dell'A.S.L., dell'Amministrazione nonché eventuali altri soggetti specializzati, incaricati dall'Amministrazione comunale.

Art. 48

Tipologia e modalità dei controlli

I controlli i saranno effettuati secondo la metodologia che i tecnici incaricati riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.

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

Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, alla stazione appaltante, per le quantità di campioni prelevate.

Le ispezioni riguarderanno:

- stato, condizioni igieniche e relativi impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
- prodotti semilavorati e prodotti finiti;
- materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- etichettatura, data di scadenza e presentazione dei prodotti alimentari;
- modalità di conservazione e stoccaggio nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;
- temperature di servizio delle celle;
- igiene dell'abbigliamento di servizio del personale;
- processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di manipolazione e cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei detersivi e sanificanti;
- caratteristiche dei detersivi e sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione dei servizi;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;

- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale del Comune e delle Istituzioni Scolastiche;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio comprese le schede di rilevazione HACCP;
- controllo della documentazione relativa alla gestione delle non conformità interne;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del magazzino;
- controllo della preparazione e distribuzione delle diete speciali;
- controllo della correttezza e della completezza degli interventi formativi realizzati per il personale utilizzato nel servizio;

I controlli sensoriali riguarderanno la verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti e dei prodotti finiti, dovranno essere effettuati dai tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale o dagli organismi preposti al controllo, su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Impresa aggiudicataria.

Gli accertamenti analitici saranno tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASP, da quelli delle Università o da altri laboratori che diano le necessarie garanzie di professionalità e di imparzialità. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Art.49

Blocco delle derrate

I controlli presso il centro cottura dell'Impresa potranno dare luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e a far apporre un cartellino con la scritta " in attesa di accertamento".

L'Amministrazione comunale provvederà entro due giorni (o comunque entro i tempi minimi necessari alle analisi di laboratorio) a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi e verranno applicate le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 50

Controllo della qualità

L'Impresa aggiudicataria deve predisporre ed attuare un piano di autocontrollo igienico (HACCP) impegnandosi a produrne copia e a comunicare trimestralmente all'Amministrazione comunale il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad informare con immediatezza l'Amministrazione comunale di eventuali visite ispettive dell'Autorità sanitaria (ASP, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essi effettuati.

Art. 51

Conservazione campioni

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti, sia esso il centro cottura, in caso di pasti veicolati, che la cucina di scuola, in caso di produzione in loco. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in un a zona identificabile con un cartello riportante, per la cucine comunali la seguente dizione: "Alimenti appartati per eventuale verifica"; per i pasti veicolati: "Pasti scuole Campionatura rappresentativa del pasto". I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Art. 52

Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti a muovere qualsiasi rilievo si rendesse necessario in sede di verifica ispettiva esclusivamente al responsabile di servizio o al direttore dei servizi di produzione che, secondo quanto previsto nell'art. 16 del presente capitolato, dovrà essere presente presso il centro cottura per tutto l'arco orario giornaliero nel quale si svolge il servizio.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi indicati dall'Amministrazione comunale.

Art. 53

Rilievi all'impresa aggiudicataria

L'Amministrazione comunale farà pervenire, mediante posta certificata, mail o fax, all'Impresa aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali quest'ultima dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione comunale, in relazione ai rilievi mossi.

Art. 54

Comitati di controllo dei genitori degli alunni

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di regolamentare, con proprio atto, la costituzione e le modalità operative dei comitati di controllo composti dai genitori dei bambini fruitori del servizio di ristorazione scolastica. L'Impresa aggiudicataria si impegna a favorire l'attività di controllo dei suddetti comitati sulle diverse fasi del processo e sulla qualità del prodotto erogato, secondo le modalità previste dall'Amministrazione.

Art. 55

Modalità e finanziamento

La spesa derivante dalla presente procedura sarà finanziata con fondi Comunali.

Art. 56

Fatturazione e pagamento del compenso

Il pagamento dei corrispettivi avverrà previa ricezione delle relative fatture; a tal fine l'I.A dovrà fatturare, all'inizio di ogni mese, i pasti espressamente consegnati alle scuole nel mese precedente, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente competente o di suo delegato.

L'importo delle predette fatture sarà corrisposto secondo la normativa vigente in materia e, comunque, entro 90 (novanta) giorni dalla data di ricevimento della fattura. Gli interessi potranno essere applicati, su richiesta, non prima che siano decorsi 90 giorni dalla data di ricezione di regolare fattura; restano ferme eventuali successive pattuizioni che potranno disporsi in accordo con l'Impresa aggiudicataria, ai sensi dell'articolo 4 del D. Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231.

Ai sensi dell'art. 3, comma 1 della legge n. 136/2010 per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, l'IMPRESA APPALTANTE deve utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, al presente appalto. I numeri dei suddetti conti devono essere comunicati all'A.C. Tutti i pagamenti saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'IA potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste nel Contratto e nei relativi allegati; qualora l'IA si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'AC. potrà risolvere di diritto il contratto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con lettera raccomandata a.r., fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

Ciascuna fattura emessa dall' IA dovrà contenere il riferimento al presente Contratto il codice CIG e, se richiesto dalla normativa vigente il CUP; a dette fatture dovrà essere allegata copia delle bolle di consegna dei pasti presso i terminali di consumo. Le fatture devono essere consegnate al protocollo.

Art. 57

Risoluzione del contratto

In caso di inadempimento dell'IMPRESA APPALTANTE anche ad uno solo degli obblighi previsti, nel presente Capitolato di gara ed i relativi allegati, l'A.C. mediante inoltro di lettera raccomandata A/R, assegnerà all'I.A., ex articolo 1454 c.c., un termine non inferiore a 8 (otto) giorni dalla ricezione della comunicazione per porre fine all'inadempimento. Decorso inutilmente il predetto termine, il Contratto si intenderà risolto. L'Ente ha la facoltà di ritenere definitivamente la cauzione e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti dell'I.A. per il risarcimento del danno. In ogni caso resta salva la facoltà dell'Ente di procedere all'esecuzione del contratto in danno dell'IMPRESA APPALTANTE.

In ogni caso, il Contratto potrà essere dichiarato risolto di diritto dall'A.C. oltre che nei casi previsti:

1. qualora si verificasse anche un solo episodio di tossinfezione alimentare, salvo l'esercizio di ogni azione di responsabilità civile e penale;
2. dopo il verificarsi di sette inadempienze anche diverse;
3. mancata erogazione del servizio per più di 2 giorni consecutivi presso una o più sedi di refezione;
4. in ogni altro caso previsto da altri articoli del contratto e dal codice dei contratti.

Si procederà alla risoluzione del contratto anche nel caso in cui l'IMPRESA APPALTANTE non rispetti gli impegni assunti in sede di formulazione dell'offerta, sia sotto l'aspetto della qualità che della quantità.

Art 58

Recesso

L'A.C ha diritto di recedere unilateralmente dal Contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi all'IMPRESA APPALTANTE con lettera raccomandata A/R nei casi di:

- giusta causa;

Per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- a) l'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari dell'I.A.;
- b) il caso in cui l'I.A. perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica attraverso la quale l'I.A. si è aggiudicato il Contratto, nonché quelli richiesti per la stipula del Contratto medesimo;
- c) qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico dell'I.A. siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio o per frodi alimentari ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- d) ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.

L'IMPRESA APPALTANTE dovrà, comunque, proseguire le singole prestazioni la cui interruzione/sospensione può, a giudizio dell' A.C., provocare danno alle stesse.

In caso di recesso dell'A.C., l'I.A. ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché eseguiti correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art 1671 codice civile.

Art. 59

Spese imposte e tasse

Tutte le spese imposte e tasse inerenti al contratto saranno a carico dell'IMPRESA APPALTANTE. Per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

Art. 60

Controversie e foro competente

Per eventuali controversie giudiziarie, e in ogni modo derivanti dal contratto, la competenza è del Foro di Catania.

E' escluso il ricorso ai Collegi arbitrali ai sensi degli artt. 806 e 808 del C.P.

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi ed ai regolamenti vigenti.

TITOLO XIII PENALITÀ

Art. 61

Penali

L'IMPRESA APPALTANTE, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

Euro 516,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;

Euro 516,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;

Euro 516,00 per ogni mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;

Euro 516,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;

Euro 516,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;

Euro 516,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di trasporto dei pasti veicolati;

Euro 516,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;

Euro 516,00 per ritardo nell'erogazione del servizio di consegna presso i terminali di consumo, verificatosi rispetto agli orari concordati.

Euro 1.500,00 per ogni giorno di ritardo nell'inizio del servizio, dopo tre giorni si procederà alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare all'A.C. le controdeduzioni, entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione. Ai fini della notifica delle contestazioni l'I.A. elegge domicilio in Randazzo.

In caso di non accoglimento delle controdeduzioni si procederà al recupero della penalità da parte dell'A.C. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'A.C. saranno notificate all'I.A. in via amministrativa.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

In ogni caso l'A.C. può applicare la risoluzione contrattuale dopo il verificarsi di dieci inadempienze anche diverse.

L'A.C. può procedere poi nei confronti dell'IMPRESA APPALTANTE alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.



Il Capo Settore
Dott. Gaetano Fisauli

*(Firma autografa sostituita a mezzo stampa,
ai sensi dell'art. 3 co. 2 D.Lgs. n. 39/1993)*