



# **COMUNE DI CAIVANO**

**(Provincia di Napoli)**

## **V SETTORE**

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

***PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE  
DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO STATALI E COMUNALI  
PER IL PERIODO Gennaio – Giugno 2012***

#### **INDICE**

- art. 1 - servizi oggetto della concessione
- art. 2 - durata dell'appalto
- art. 3 - oneri a carico dell'amministrazione
- art. 4 - oneri e prestazioni a carico dell'impresa
- art. 5 - tipologia dell'utenza
- art. 6 - dimensione presunta dell'utenza
- art. 7 - valore dell'appalto
- art. 8 - prezzi unitari a base di gara
- art. 9 - modalità di svolgimento della gara
- art. 10 - organizzazione ed esecuzione del servizio di ristorazione
- art. 11 - calendario ed orari di erogazione del servizio
- art. 12 - interruzione del servizio
- art. 13 - personale e organico
- art. 14 - segreto professionale e d'ufficio/tutela della privacy
- art. 15 - interventi ordinari e straordinari
- art. 16 - interventi di disinfestazione e di derattizzazione
- art. 17 - operazioni di pulizia
- art. 18 - modalità di pulizia dei refettori
- art. 19 - caratteristiche dei prodotti detergenti e disinfettanti e loro utilizzo
- art. 20 - divieti
- art. 21 - limiti di igiene ambientale
- art. 22 - norme in materia di sicurezza
- art. 23 - impegno di energia
- art. 24 - segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
- art. 25 - norme generali per l'igiene del lavoro
- art. 26 - norme di sicurezza nell'uso di detergenti e disinfettanti
- art. 27 - piano di evacuazione
- art. 28 - pulizia attrezzature e impianti
- art. 29 - disposizioni generali
- art. 30 - diritto di controllo dell'amministrazione
- art. 31 - organismi preposti al controllo
- art. 32 - commissione mensa

- art. 33 - metodologia dei controlli
- art. 34 - tipologia dei controlli
- art. 35 - abbigliamento dei membri degli organismi di controllo
- art. 36 - blocco delle derrate
- art. 37 - rilievi degli organismi di controllo
- art. 38 - contestazioni
- art. 39 - autocontrollo igienico da parte dell'impresa
- art. 40 - carta della qualità dei servizi
- art. 41 - prezzo dei pasti
- art. 42 - adeguamento dei prezzi
- art. 43 - fatturazione e pagamenti
- art. 44 - importo contrattuale
- art. 45 - inadempienze e penalità
- art. 46 - risoluzione del contratto
- art. 47 - giudizio ordinario
- art. 48 - richiamo alla legge e altre norme
- art. 49 - disposizioni finali
- art. 50 - rinvio



## **ART. 1 - SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

### **SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E CORRELATI**

1. L'appalto ha per oggetto la concessione, ad imprese specializzate in ristorazione, del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Caivano (NA).

2. L'appalto in oggetto comprende i seguenti servizi:

- 1) La fornitura del servizio completo di ristorazione scolastica con la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, con le modalità stabilite nei successivi articoli.
- 2) L'apparecchiamento, lo sbarazzo e riordino dei refettori comunali e degli spazi adibiti a refettorio, nonché dei tavoli e sedie, la loro pulizia e sanificazione, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.
- 3) Il lavaggio e lo stoccaggio di tutte le stoviglie utilizzate.
- 4) La fornitura di tutti i prodotti, i materiali ed utensilerie necessarie per l'esecuzione di quanto sopra specificato.
- 5) Le operazioni di sanificazione del posto ristoro.
- 6) La fornitura di quanto necessario alla distribuzione dei pasti e all'arredo dei tavoli: tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso, bicchieri, piatti e posate a perdere.

Il servizio di Ristorazione è effettuato presso le scuole dell'Infanzia, le scuole Primarie e le scuole Secondarie di primo grado presenti sul territorio comunale di Caivano come meglio specificate nell'Allegato A) del Capitolato.

L'amministrazione si riserva la facoltà di modificare (in aumento o in diminuzione) il numero delle scuole in cui dovrà svolgersi il servizio di ristorazione, i menù, il numero e la tipologia dei pasti, il calendario di erogazione e gli orari di refezione senza che tali variazioni possano comportare per l'ente appaltante ulteriori oneri finanziari e/o di diversa natura in aumento sul corrispettivo unitario pattuito.

## **ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO**

Il contratto avrà durata di 23 settimane a partire dal 09 gennaio al 17 giugno 2012.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto per contratto, il comune di Caivano non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il Servizio per il periodo successivo, l'Impresa sarà obbligata a proseguirlo, per un periodo di tre mesi e comunque sino alla nuova aggiudicazione del servizio, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Resta salva comunque anche l'applicazione dell'articolo 57 comma 1 e 2 del D.Lgs. 163/06 (e delle eventuali modifiche intervenute durante il periodo di vigenza dell'appalto) nei limiti consentiti dalla legge e dalle caratteristiche dell'appalto.

In caso di eventuale rinnovo per ulteriori cinque mesi scolastici (ai sensi dell'art. 57, V c., lett. b), e dell'art. 29, I c., lett. b), del D.Lgs. n. 163/2006, l'importo dell'appalto per tale ulteriore periodo ammonta a presunti € 350.000,00, I.V.A. esclusa, comprensivo dell'importo previsto per gli oneri della sicurezza ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 pari ad € 780,00, che non è soggetto a ribasso.

## **ART. 3 – ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE**

Sono a carico del Comune di Caivano :

1. la fornitura dell'energia elettrica, e dell'acqua calda e fredda negli istituti scolastici interessati dal servizio.
2. la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti degli istituti scolastici che si rendesse necessaria, salvo che per fatti colposi dovuti al personale dell'Impresa aggiudicataria compiuti nel corso del contratto.

#### **ART. 4 – ONERI E PRESTAZIONI A CARICO DELL'IMPRESA**

Nell'esecuzione del contratto, l'Impresa è obbligata ad applicare integralmente, nei confronti dei propri lavoratori, tutte le normative vigenti contenute nei relativi Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro e negli accordi locali, integrativi degli stessi, pena la risoluzione del contratto.

Sono a carico dell'Impresa gli oneri relativi al rispetto di quanto previsto in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro ex D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

I costi relativi alle prestazioni di cui al presente articolo, oltre agli oneri per lo svolgimento del Servizio contemplati nel presente Capitolato, sono interamente compensati nel valore d'appalto.

Nella esecuzione del Servizio di Ristorazione, sono inoltre a diretto e completo carico ed onere dell'Impresa aggiudicataria le seguenti prestazioni:

- a) l'acquisto, lo stoccaggio ed il trasporto sul luogo del consumo dei prodotti alimentari e dell'acqua minerale, con l'assunzione del relativo rischio alla loro conservazione o deterioramento;
- b) la lavorazione, preparazione e cottura dei pasti;
- c) il confezionamento, il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti agli utenti che usufruiscono del servizio;
- d) l'allestimento dei tavoli e dei locali compresa la fornitura di stoviglie, bicchieri, posate monouso di adeguata consistenza e tovaglioli a perdere, provvedendo alla successiva pulizia, sanificazione e riassetto dei tavoli e sedie dei centri di cottura con prodotti ed attrezzature a carico dell'Impresa;
- e) la raccolta, il conferimento, lo stoccaggio e lo smaltimento dei rifiuti, differenziati per categoria merceologica in appositi contenitori dei plessi scolastici.

#### **ART. 5 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di Primo grado nonché dal personale docente e dal personale ausiliario scolastico avente diritto.

L'Amministrazione potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari, concordando di volta in volta il numero dei pasti ed i relativi costi.

#### **ART. 6 – DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA**

Il numero dei pasti complessivi presunto da fornire è 100.000 per l'intera durata dell'appalto (23 settimane – c.a 100 gg. del calendario scolastico).

Il numero dei pasti, calcolato in base ai dati rivelati durante le pregresse forniture, è da intendersi puramente indicativo e valido ai fini della formulazione dell'offerta potendosi verificare aumenti o diminuzione dei pasti senza che l'Impresa possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

L'eventuale variazione del numero dei pasti effettivamente forniti non darà luogo a variazioni del prezzo pattuito, che sarà comunque corrisposto in base ai pasti effettivamente ordinati e forniti.

I pasti annui stimati saranno suddivisi tra le seguenti tipologie e numero di utenti:

- Scuole dell'Infanzia:  
Il numero giornaliero presunto degli utenti è di 870
- Scuole Primarie:  
Il numero giornaliero presunto degli utenti è di 64
- Scuole Secondarie di Primo Grado:  
Il numero giornaliero presunto degli utenti è di 110

Scuola Infanzia	n.pasti pro-die	n.pasti annuo
<b>Alunni</b>	810	81.000
<b>Insegnanti</b>	60	6.000
<b>Totale</b>	870	87.000

Scuola Primaria	n.pasti pro-die	n.pasti annuo
<b>Alunni</b>	60	6.000
<b>Insegnanti</b>	4	400
<b>Totale</b>	64	6.400

Scuola Secondaria	n.pasti pro-die	n.pasti annuo
-------------------	-----------------	---------------

<b>Alunni</b>	100	6.000
<b>Insegnanti</b>	10	600
<b>Totale</b>	110	6.600

#### **ART. 7 – VALORE DELL'APPALTO**

L'importo totale presunto dell'appalto quantificato in € 350.000,00 (trecentocinquantamila/00) è stato calcolato sulla base dei consumi pregressi. L'importo indicato si intende al netto dell'IVA.

#### **ART. 8 – PREZZI UNITARI A BASE DI GARA**

L'importo a base di gara è fissato in € 3,50 a pasto escluso I.V.A..

La tariffa effettivamente praticata dal Concessionario agli utenti è quella stabilita dal Comune con propri provvedimenti.

L'Amministrazione concedente riconoscerà al concessionario l'intero importo del costo del pasto consumato dal personale docente della Scuola avente diritto, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara e della differenza tra le tariffe di cui sopra e il costo aggiudicato.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso praticato sul prezzo a base d'asta per singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni relative al servizio di ristorazione scolastica e correlati, poste a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'impresa proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio.

La concessionaria verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri individuati nel disciplinare di gara.

Il prezzo si intende fermo ed immutato per tutta la durata dell'appalto. Nel caso di proroga successiva per l'identico periodo, l'unico aumento che verrà riconosciuto alla Concessionaria, sarà l'incremento dei costi sulla base dell'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati, come accertato dall'ISTAT e pubblicato in G.U., ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/2006.

#### **ART. 9 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA**

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 D.Lgs. 163/06; secondo i criteri meglio descritti nel disciplinare di gara.

#### **ART. 10 – ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

L'impresa provvederà all'acquisto dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti ed alla loro produzione, confezione e somministrazione mediante scodellamento al piatto, secondo i menù e le grammature indicate delle tabelle "Allegato B)" e "Allegati C)" allegate al presente capitolato, alle quali potranno essere apportate varianti nei quantitativi e nella qualità e tipologia dei generi alimentari, se richieste o autorizzate dall'Autorità Sanitaria.

L'Amministrazione si riserva la eventuale facoltà di richiedere il servizio senza ulteriori atti deliberativi allo stesso prezzo, con il sistema delle monoporzioni termosigillate con etichetta indicante il contenuto della stessa, in quei plessi scolastici che in via temporanea non avessero la disponibilità di idoneo refettorio, previa autorizzazione dell'ASL competente.

#### **10.1 MENU' E TIPOLOGIA DEI PASTI**

##### **a) Menù e grammature**

1. I menù sono articolati secondo le tipologie di scuole.
2. L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù di cui agli allegati C), autorizzati dall'ASL competente;
3. Detti menù dovranno essere differenziati per le diete personalizzate;
4. Eventuali variazioni del menù sono ammesse solo in casi eccezionali e devono essere preventivamente e tempestivamente comunicate e autorizzate dall'ASL competente;

I menù della scuola primaria e della scuola secondaria sono idonei anche per gli adulti, con la precisazione che per gli adulti l'impresa dovrà attenersi alla specifica grammatura prevista; le quantità da somministrare sono quelle previste dagli allegati C). I pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I prodotti alimentari devono essere quelli contemplati nell'Allegato B).

**Struttura del menù:**

- un primo piatto - un secondo piatto - un contorno - pane - frutta;
- acqua oligominerale naturale;

L'A.C. potrà richiedere all'I.A.:

- la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio (di solito in coincidenza con le gite scolastiche);
- in tal caso: la fornitura di acqua oligominerale naturale in bottiglie nella misura di 50 cl a utente.

**b) Variazioni al Menù:** nessuna variazione potrà essere apportata al menù, da parte dell'impresa concessionaria, senza una preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'impresa sarà tenuta a fornire al Comune l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti. E' consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non superiore a 6 gg. lavorativi, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale) al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;

avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili - blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

L'impresa sarà comunque tenuta ad inviare tempestivamente comunicazione di variazioni all'Ufficio preposto del Comune ed alle istituzioni scolastiche interessate, corredata da apposita informazione scritta riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti.

Potrà invece essere richiesto all'impresa di apportare modifiche ai menù, su istanza del servizio comunale competente o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente.

Le variazioni del menù possono essere previste unicamente a fronte di un costante non gradimento dei cibi da parte dell'utenza, comprovata in sede di Commissione Ristorazione e/o da questionari compilati nelle scuole da insegnanti e genitori.

Se nel corso della convenzione dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

**c) Carni:** le carni bovine, avicuniole e suine dovranno essere in possesso di rintracciabilità totale di filiera. Tutte le carni, così come gli alimenti, dovranno essere in possesso della documentazione prevista dalle leggi vigenti.

**d) OGM:** è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati.

**e) Diete Speciali e "Leggere", diete Etico-Religiose:** l'impresa dovrà garantire la possibilità di seguire diete speciali a quegli utenti che presentino richiesta motivata e documentata con certificazione medica. L'impresa dovrà anche predisporre diete speciali richieste per motivi etici e religiosi. Tutte le diete speciali dovranno essere approvate dal servizio dietologico dell'ASL il quale dovrà provvedere a fornirne comunicazione al Comune. Tutti gli ingredienti destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dalla Concessionaria. Laddove l'industria alimentare lo consenta, con la presenza di prodotti alimentari alternativi e privi dei fattori scatenanti di particolari allergie (es. celiachia), il menù speciale predisposto dovrà essere il più possibile simile al menù scolastico fornito. L'impresa per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 Codice in materia di protezione dei dati personali.

Sarà inoltre prevista la preparazione di diete "leggere" per i casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori ai 3 giorni ed in seguito a semplice richiesta senza la necessità di presentare certificati medici.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i tre giorni la dieta in bianco è necessario produrre il certificato medico.

Le stesse saranno costituite da un primo, un secondo, un contorno e frutta; saranno cucinate senza grassi e senza condimenti irritanti, secondo il menù proposto nella giornata.

Tali pasti verranno segnalati al momento dell'ordine, cioè entro le ore 10,00 del giorno in cui si effettua il consumo e dovranno essere consegnate all'utente in minorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, classe.

**f) Caratteristiche merceologiche:** per gli alimenti la Concessionaria dovrà fare riferimento alle caratteristiche merceologiche dei prodotti indicate dal Comune, salvo miglioramenti alla tabella delle grammature relative, formulate al crudo ed al netto degli scarti. La confezione dei pranzi dovrà essere

eseguita a perfetta regola d'arte, con cucina e tecniche di cottura tradizionali nel pieno rispetto di tutte le norme e indicazioni igienico-sanitarie. Unica deroga consentita alle tecniche di cottura tradizionali sarà ammessa in caso di utilizzo di centro di cottura di emergenza, conformemente al relativo piano. Tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezione ed etichettatura conformi alla legge vigenti. Non saranno ammesse etichettature incomplete o non conformi al dettato del D.Lgs. 114/2006 e s.m.i., dovrà essere indicata in etichetta anche la presenza di alimenti potenzialmente allergenici.

## **10.2 PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Tutti i pasti devono essere preparati presso il centro di cottura indicato in fase di gara. Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

- a) il condimento dei primi piatti e delle verdure deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione. Nel caso delle pastasciutte è consentito condirle in un primo momento con olio extravergine di oliva, affinché le caratteristiche organolettiche non risultino alterate, aggiungendo poi il restante condimento solo al momento della distribuzione;
- b) la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- c) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- d) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; saranno ammesse deroghe, solo se presenti idonee attrezzature e dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale;
- e) per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- f) per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10°C;
- g) per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C;
- h) lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera, tra 0°C e +4°C, salvo che gli alimenti che possono o debbano essere cotti tal quale;
- i) le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
- j) le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- k) nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci, ecc. dovranno essere cotti al forno e dovranno essere evitati i grassi di cottura;
- l) non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- m) non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; per il purè è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale;
- n) tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- o) è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- p) tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità.
- q) Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura e i semilavorati custoditi nel regime di temperatura idoneo.

## **10.3 TRASPORTO, DISTRIBUZIONE, ESECUZIONE DEL SERVIZIO NELLE SEDI DI SOMMINISTRAZIONE**

**SEDI DI SOMMINISTRAZIONE:** I pasti preparati presso il centro di cottura della ditta devono essere trasportati e distribuiti nelle mense dei plessi scolastici indicati all'"Allegato A)" allegato al presente capitolato.

**PIANO DEI TRASPORTI:** la concessionaria dovrà organizzare un piano dei trasporti, anche avvalendosi di idonea ditta esterna e far sì che i tempi tra produzione dei pasti e distribuzione nei luoghi di ristorazione siano ridotti al minimo. Si precisa che i pasti dovranno essere consegnati ai refettori in tempo utile alla

organizzazione della distribuzione, secondo orari concordati con il servizio scuola del Comune e gli istituti scolastici in relazione alle esigenze didattiche e alla funzionalità del servizio. Il piano di trasporto dovrà fornire indicazione quantificata dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'inizio della distribuzione in ogni ristorazione. Le attrezzature e i mezzi per la veicolazione, il trasporto e la conservazione che dovranno essere conformi al D.P.R. 327/1980, al D.Lgs 155/1997 e s.m.i., Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004.

**TRASPORTO:** I pasti cucinati dovranno essere consegnati, a cura della ditta aggiudicataria, franchi di ogni spesa, nei plessi di distribuzione. I pasti dovranno essere contenuti in contenitori multiporzioni già suddivisi per luoghi di ristorazione.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificabili, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la qualità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Il pane deve essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.

Le gastronimi in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento.

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

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i. ed al D.Lgs 155/1997 e s.m.i., Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004 e dovranno mantenere i cibi ad una temperatura costante, conformemente a quanto definito al precedente punto 10.2 del medesimo articolo del presente capitolato, fino al momento della consumazione. I contenitori multiporzione dovranno avere caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità. I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere recuperati a fine servizio, lavati e pronti per l'uso, con onere a carico della società concessionaria.

**SERVIZIO PRESSO I REFETTORI:** La Concessionaria dovrà provvedere, per tutte le aree adibite a refettorio, a tutte le operazioni di pulizia e sanificazione preliminare delle stesse, all'apparecchiamento, allo scodellamento, allo sparecchiamento, al ritiro delle stoviglie e dei rifiuti, alla pulitura accurata ed alla sanificazione, dopo i pasti, di tutto quanto utilizzato per i refettori.

L'Amministrazione Comunale si riserva – anche nel corso del primo anno di concessione – la facoltà di apportare modifiche, di procedere all'accorpamento, alla variazione di sede, all'aumento od alla diminuzione del numero di refettori, in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore, senza che ciò possa incidere sulle mansioni della Concessionaria o sulle condizioni economiche definite in sede di gara e dal presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale, in accordo con l'Istituto scolastico, si riserva altresì – anche nel corso del primo anno di concessione – la facoltà di apportare modifiche agli orari ed alle modalità di somministrazione dei pasti presso i refettori.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà evitare che avvenga un qualsiasi incrocio tra la fase preliminare, la distribuzione e la fase di sparecchio e/o pulizia successiva alla somministrazione.

#### **10.4 RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI**

La concessionaria sarà tenuta al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti. In particolare dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti prescrizioni:

1. effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste;
2. depositare i rifiuti esclusivamente negli appositi contenitori;
3. mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche;
4. segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori all'ufficio scuola del Comune;
5. rispettare i giorni previsti dal calendario per la raccolta in base alle zone.
6. La fornitura dei sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico del Comune.

#### **ART. 11 – CALENDARIO ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio di ristorazione dovrà essere garantito dal lunedì al venerdì, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture didattiche. In particolare l'erogazione del servizio, che in determinati plessi



scolastici potrà essere articolato su più turni, dovrà svolgersi nel rispetto del calendario predisposto all'inizio di ciascun anno scolastico e comunicato all'Impresa dai competenti uffici amministrativi. Gli orari di erogazione del servizio dovranno tenere conto delle diverse fasce di età degli utenti e delle tipologie di scuole servite.

### **ART. 12 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per: sciopero del personale dell'Impresa aggiudicataria, causa di forza maggiore, situazioni di emergenza o guasti agli impianti.

Il servizio di ristorazione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'Impresa nel rispetto di quanto previsto dalla Legge n. 146/90 e successive modifiche ed integrazioni (Legge 83/2000) sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

Al verificarsi di questa evenienza saranno concordate, tra l'Impresa aggiudicataria e l'Amministrazione e con almeno 5 giorni di anticipo, particolari situazioni gestionali ed organizzative prevedendo la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico.

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'Amministrazione o dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dal codice civile.

Qualora si verifichino situazioni di emergenza che richiedano interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o ridurre il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente e alle cose, ovvero a causa di guasti agli impianti, saranno concordati con l'Amministrazione particolari situazioni gestionali ed organizzative prevedendo la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico.

### **ART. 13 – PERSONALE E ORGANICO**

#### **1) PERSONALE A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA:**

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico della Concessionaria. L'impresa aggiudicataria, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata della concessione. Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal D.Lgs. 155/97 e s.m.i. Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004 e sue successive modificazioni ed ai Reg. CE 852, 853 e 854/2004 sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione. L'impresa Concessionaria si obbliga ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione. L'impresa aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative.

#### **2) ORGANICO:**

Il numero di persone impiegate dall'impresa aggiudicataria dovrà essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo e ordinato. L'elenco del personale in servizio dovrà essere sempre aggiornato e inoltrato all'Ente. La Concessionaria dovrà pertanto provvedere alle opportune comunicazioni ogni volta che avverrà un cambio, una sostituzione o un avvicendamento del personale. L'impresa aggiudicataria dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale assegnato ai plessi di erogazione dei servizi oggetto della presente concessione. L'impresa garantirà la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio ristorazione. E' opportuno pertanto che l'impresa aggiudicataria non effettui continui spostamenti tra un plesso e l'altro e che tale personale non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa. Per il personale addetto alla distribuzione dei pasti presso i refettori dovrà essere garantita la presenza di n.1 operatore ogni

50 utenti con oscillazioni accettabili, in più o in meno, del 15%. Il rapporto di presenza indicato potrà essere modificato previo accordo con l'Amministrazione Comunale a fronte di oggettivi condizionamenti logistici e organizzativi. L'impresa aggiudicataria garantirà il servizio anche nel caso di assenza del lavoratore assegnato originariamente e si impegna, dietro semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, alla sua sostituzione nel caso in cui non dimostrasse sufficiente impegno nell'espletamento dei compiti a lui affidati. E' fatto obbligo per la ditta aggiudicataria di effettuare l'assunzione del personale in carico alla ditta uscente.

### **3) VESTIARIO:**

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda (generalità e ragione sociale), il nome e cognome del dipendente e le sue mansioni e dovranno essere, ovviamente, distinti indumenti per la distribuzione degli alimenti e per le operazioni di pulizia.

### **4) RISPETTO DELLE NORMATIVE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E SUL DIVIETO DI FUMO:**

La Concessionaria si impegnerà ad adottare, nell'esecuzione del servizio, tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi. In particolare l'impresa si impegnerà ad applicare, per quanto di sua competenza, le prescrizioni del D.Lgs. 81/08 e sue successive modifiche ed integrazioni, comunicando al momento della stipula del contratto i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro, responsabile della sicurezza nonché l'applicazione della normativa antifumo.

### **5) FORMAZIONE PROFESSIONALE:**

La formazione professionale è obbligatoria. La formazione professionale di tutto il personale in forza è a carico dell'impresa aggiudicataria. Il personale è tenuto a partecipare gratuitamente ai corsi periodici di aggiornamento organizzati dalla Concessionaria con particolare attenzione alla formazione professionale sostitutiva del Libretto di Idoneità Sanitaria per gli Alimentaristi (LISA).

### **6) SCIOPERO:**

In caso di sciopero del personale dipendente dell'impresa aggiudicataria, il Comune dovrà essere avvisato entro i 3 giorni lavorativi precedenti a quello in cui si verificherà l'evento. In caso di impossibilità di erogare il servizio per sciopero del personale, su richiesta del Comune l'impresa aggiudicataria dovrà procedere alla fornitura di un cestino freddo.

## ***ART. 14 – SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO/TUTELA DELLA PRIVACY***

1. Il personale dell'impresa aggiudicataria è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs. 196/2003 e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

2. L'impresa aggiudicataria si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

## ***ART. 15 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI***

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i centri di refezione dovranno essere conformi alle norme in vigore, con la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria tutte le quotidiane operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al riassetto dei locali, delle attrezzature, dei contenitori, delle stoviglie e di quant'altro sia stato utilizzato.

Gli indumenti degli addetti al servizio devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali o attrezzi per le pulizie.

Tutte le operazioni di pulizia e di sanificazione devono essere svolte al termine delle attività di produzione, conservazione e somministrazione dei pasti, dopo che gli utenti hanno lasciato i locali mensa.

## ***ART. 16 – INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DI DERATTIZZAZIONE***

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria gli interventi di disinfezione, disinfestazione e di derattizzazione da effettuarsi, presso il Centro di Cottura della ditta, ogni anno prima dell'avvio delle attività richieste dal Capitolato o alla ripresa delle attività dopo la pausa natalizia. Eventuali interventi straordinari che dovessero comunque rendersi necessari resteranno a carico dell'Impresa senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

Gli interventi suddetti devono essere svolti da una ditta specializzata dotata delle necessarie autorizzazioni: analogamente i prodotti impiegati nei trattamenti saranno non tossici, professionali e autorizzati. La ditta incaricata dovrà impostare strategie preventive, quali protezione dei locali, monitoraggio e ispezione di locali e impianti, con l'obiettivo di ridurre i trattamenti chimici al minimo indispensabile.

La frequenza dei trattamenti dovrà dipendere dai risultati del monitoraggio effettuato dalla ditta oltre che dalla periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo formulato dall'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa aggiudicataria dovrà mantenere le registrazioni degli interventi effettuati, a disposizione del competente ufficio del Comune e dei suoi incaricati.

#### **ART. 17 – OPERAZIONI DI PULIZIA**

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

L'Impresa aggiudicataria dovrà presentare entro 15 giorni dal concreto avvio del servizio un programma di pulizia e sanificazione che elenchi e descriva:

- il tipo e la periodicità degli interventi
- le modalità di intervento
- i prodotti utilizzati

#### **ART. 18 – MODALITA' DI PULIZIA DEI REFETTORI**

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori e i locali mensa devono prevedere in generale: *sparecchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione e lo porzionamento dei pasti, pulizia degli arredi (tavoli e sedie).*

Qualora il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro, il personale dell'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

#### **ART. 19 – CARATTERISTICHE DEI DETERGENTI E DISINFETTANTI E LORO UTILIZZO**

L'Impresa aggiudicataria deve garantire che tutti i prodotti detergenti e disinfettanti utilizzati per le operazioni di pulizia e di sanificazione siano conformi alle normative vigenti ed essere idonei all'impiego nel settore alimentare per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.

Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni, avendo cura che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente ed esclusivamente 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.

Presso il Centro di Cottura e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa aggiudicataria, a partire dall'inizio del servizio, dovrà conservare e mettere a disposizione dell'Amministrazione, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

Ove disponibili sono da preferire prodotti eco-compatibili.

#### **ART. 20 – DIVIETI**

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc).

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

#### **ART. 21 – LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE**

I "Limiti di Igiene Ambientale" sono quelli stabiliti dalla normativa vigente e riferiti ai locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi.

## ***ART. 22 – NORME IN MATERIA DI SICUREZZA***

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'Impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa di cui al D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni.

L'Impresa aggiudicataria entro 30 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'Impresa aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato all'Amministrazione ed ai Dirigenti Scolastici degli istituti serviti il nominativo del referente per la sicurezza.

Resta a carico dell'Impresa aggiudicataria la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Il DUVRI, redatto dall'Amministrazione allegato al presente Capitolato come allegato D, potrà essere aggiornato dall'amministrazione stessa, anche su proposta dell'Impresa, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà inoltre essere integrato su proposta dell'Impresa aggiudicataria da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito di valutazione dell'Amministrazione.

## ***ART. 23 – IMPEGNO DI ENERGIA***

L'impiego di energia elettrica, gas e vapore, deve essere assicurata da personale dell'Impresa aggiudicataria che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa aggiudicataria.

## ***ART. 24 – SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO***

L'Impresa aggiudicataria, conformemente alle normativa vigenti (D.P.R. n° 524 del 8/06/1982 e il D. Lgs. 493 del 14/8/1996), deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

## ***ART. 25 – NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO***

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303.

## ***ART. 26 – NORME DI SICUREZZA NELL'USO DI DETERGENTI E DISINFETTANTI***

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

## ***ART. 27 – PIANO DI EVACUAZIONE***

L'Impresa aggiudicataria deve predisporre, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, un piano di evacuazione di emergenza, in ottemperanza alla normativa vigente. Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'Impresa aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività.

## ***ART. 28 – PULIZIA ATTREZZATURE E IMPIANTI***

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, gli interruttori, del quadro generale, dovranno essere disinseriti. La pulizia dovrà avvenire solo con materiale idoneo.

## ***ART. 29 – DISPOSIZIONI GENERALI***

L'Amministrazione, l'Impresa aggiudicataria e le Autorità competenti provvederanno ad effettuare i necessari controlli di merito per garantire il corretto svolgimento del Servizio di Ristorazione.

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

### ***ART. 30 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE***

In qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso, l'Amministrazione con le modalità che riterrà opportune può effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa aggiudicataria alle prescrizioni del contrattuali del Capitolato ed alla normativa vigente in materia.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

Tali controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti. Nel caso in cui il Direttore Tecnico non fosse presente per il contraddittorio, gli incaricati dell'Amministrazione potranno effettuare ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di Legge.

Le risultanze del controllo dovranno essere controfirmate dal responsabile dell'Impresa aggiudicataria o in sua assenza dal personale preposto al Servizio di Ristorazione. L'elenco di tale personale dovrà essere consegnato all'inizio di ogni anno scolastico e comunque entro il 15 gennaio, al Responsabile (comunale) del Servizio Mensa dell'Amministrazione.

Il personale preposto dall'Impresa aggiudicataria non potrà rifiutare di sottoscrivere il verbale redatto dagli organismi di controllo dell'Amministrazione (Commissione mensa e Responsabili comunali che svolgono ispezioni d'ufficio), pena l'applicazione delle relative sanzioni.

### ***ART. 31 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO***

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi delle Autorità Sanitarie, il Responsabile (comunale) del Servizio Mensa nominato dall'Amministrazione, gli Amministratori comunali autorizzati, la Commissione Mensa, nonché altri soggetti e organismi specializzati e qualificati anche privati che siano stati incaricati dall'Amministrazione.

Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

Si richiede la disponibilità dell'Impresa aggiudicataria ad accogliere all'interno del centro cottura uno stage formativo per la commissione mensa, in collaborazione con tecnici incaricati del Comune, allo scopo di rendere le attività di controllo utili ed efficaci per il migliore svolgimento del servizio; modalità e tempistiche saranno concordati tra Impresa ed Amministrazione.

### ***ART. 32 – COMMISSIONE MENSA***

L'Amministrazione potrà avvalersi di una apposita Commissione interdisciplinare che effettuerà controlli in ordine alla regolare gestione del servizio, verificando in particolare:

1. il rispetto delle tabelle dietetiche in vigore, e la corrispondenza dei Menù;
2. le caratteristiche organolettiche delle pietanze, il loro gusto, aspetto e presentazione;
3. le modalità generali dello svolgimento del servizio con particolare riferimento alla pulizia ed igiene dei locali, delle attrezzature e degli arredi, alle modalità di distribuzione dei pasti, al rispetto degli orari e al rapporto tra personale dell'Impresa e utenza del servizio.

La Commissione viene nominata, all'inizio di ogni anno scolastico secondo le procedure individuate dall'apposito Regolamento depositato presso il Settore Pubblica Istruzione, Sport, Sanità, Turismo e Tempo Libero del Comune di Caivano;

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà, per l'intera durata dell'appalto, mettere a disposizione dei membri di commissione o degli operatori comunali addetti alla vigilanza apposito abbigliamento monouso completo di ogni dettaglio per consentire le ispezioni in ogni plesso scolastico di cui all'allegato 1.

Tutti i membri della suddetta Commissione Mensa potranno accedere al Centro di Cottura ed ai locali mensa in qualsiasi momento senza alcun preavviso.

### ***ART. 33 – METODOLOGIA DEI CONTROLLI***

I soggetti incaricati effettueranno i controlli ritenuti più opportuni, procedendo ad ispezioni e secondo le metodologie che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchine fotografiche, riprese video e prelievo di campioni sia di cibi che di generi non alimentari da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime previste dal D.P.R. 327/1980 e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

### ***ART. 34 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI***

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano come oggetto di controllo i seguenti elementi del servizio erogato:

1. modalità di stoccaggio nelle celle;
2. temperatura di servizio delle celle;
3. controllo della qualità e della data di scadenza dei prodotti alimentari e non alimentari;
4. modalità di lavorazione cottura e distribuzione dei cibi e delle derrate;
5. controllo delle quantità delle porzioni e dei Menù, in relazione alle Tabelle Dietetiche;
6. modalità di manipolazione;
7. lavaggio e impiego dei prodotti sanificanti e loro caratteristiche;
8. modalità di sanificazione;
9. modalità di sgombero dei rifiuti;
10. verifica del corretto uso degli impianti;
11. controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
12. controllo degli interventi di manutenzione;
13. controllo delle attrezzature;
14. piano di autocontrollo igienico e degli obblighi relativi alla sicurezza;
15. stato igienico degli impianti, dell'ambiente e della produzione in generale;
16. stato igienico - sanitario del personale addetto;
17. stato igienico dei servizi;
18. controllo dell'organizzazione del Servizio e dell'organico utilizzato;
19. controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
20. verifica del grado di soddisfazione dell'utenza.

All'esecuzione dei prelievi e/o dei controlli deve assistere un responsabile dell'Impresa aggiudicataria nominato prima dell'inizio del Servizio e sottoscrivere le risultanze. A tale scopo ogni centro di cottura o porzionamento dovrà essere dotato in modo permanente di bilancia digitale di precisione per la pesatura dei campioni e la verifica delle quantità erogate all'utenza.

L'impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione durante tutte le ispezioni, per l'intera durata dell'Appalto, il vestiario monouso (camici, guanti sterili, copricapo, copriscarpe, ecc.)

L'Impresa aggiudicataria è tenuta comunque ad effettuare ogni anno i controlli previsti dal proprio piano di autocontrollo igienico, da sottoporre ad analisi microbiologica e/o chimica, comunicando all'Amministrazione i risultati delle analisi.

### ***ART. 35 – ABBIGLIAMENTO DEI MEMBRI DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO***

I membri dell'organismo di controllo devono obbligatoriamente indossare, durante le verifiche presso i locali di produzione, lo stoccaggio delle derrate, il porzionamento e la distribuzione dei pasti, apposito camice bianco, copricapo, copriscarpe e guanti, devono essere tenuti a disposizione nei locali mensa e forniti in pezzi monouso con oneri e spese a carico dell'Impresa per l'intera durata dell'Appalto.

### ***ART. 36 – BLOCCO DELLE DERRATE***

I controlli potranno dar luogo ad un blocco delle derrate in caso di sospette non conformità delle materie prime, semilavorati o prodotti finiti. I controllori provvederanno a far custodire le sostanze sospette in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione provvederà nel minor tempo possibile a fare 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, oltre alle penali previste.

### **ART. 37 – RILIEVI DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO**

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere alcun rilievo direttamente al personale dipendente dell'Impresa nello svolgimento delle proprie mansioni.

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

### **ART. 38 – CONTESTAZIONI**

L'Amministrazione comunicherà per iscritto, anche via Fax, all'Impresa osservazioni, rilievi, e contestazioni mosse a seguito dei controlli effettuati, indicando eventuali prescrizioni cui l'Impresa aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. E' facoltà dell'Impresa presentare le proprie contro deduzioni entro 8 giorni.

Laddove espressamente richiesto dall'Amministrazione, l'Impresa aggiudicataria è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. Trascorsi inutilmente i termini assegnati per fornire contro deduzioni ritenute probanti dall'Amministrazione, si applicheranno le penali previste per le contestazioni addebitate.

L'Impresa aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio se non preventivamente comunicate all'Amministrazione.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento. Le penali relative ad inadempienze, accertate dagli organi di controllo interno dell'Ente e non sottoscritte dai soggetti a ciò preposti dall'appaltatore, verranno applicate comunque e non sarà consentito produrre controdeduzioni.

### **ART. 39 – AUTOCONTROLLO IGIENICO DA PARTE DELL'IMPRESA**

L'Impresa aggiudicataria, prima di iniziare il Servizio deve effettuare, presso il Centro di Cottura e presso i locali mensa, il piano di autocontrollo di qualità, conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari, dalla legislazione applicabile e dal Regolamento CE 852/2004. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

L'applicazione dell'autocontrollo nell'ambito del servizio di ristorazione per l'Amministrazione è responsabilità del Direttore Tecnico del servizio, che dovrà eseguire verifiche per valutarne l'affidabilità e l'efficacia.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali, e devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione.

### **ART. 40 – CARTA DELLA QUALITA' DEI SERVIZI**

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà consegnare all'Amministrazione la Carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti.

Entro 30 giorni dal ricevimento l'Amministrazione potrà richiedere integrazioni a cui l'Impresa sarà tenuta a conformarsi. La Carta sarà sottoposta a revisione biennale su iniziativa dell'Impresa aggiudicataria.

### **ART. 41 – PREZZO DEI PASTI**

Nel prezzo unitario per pasto indicato in sede di offerta, si intendono interamente compensati dall'Amministrazione all'Impresa aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni di personale, le spese e ogni altro onere espresso e non dal Capitolato, inerente o conseguente ai servizi di cui trattasi.

### **ART. 42 – ADEGUAMENTO DEI PREZZI**

Il prezzo dell'appalto è immodificabile.

In caso di proroga per identico periodo, qualora ne sussistano le condizioni previste dall'articolo 115 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., si procederà alla revisione del prezzo contrattuale (al 30 giugno). L'adeguamento del prezzo avverrà a seguito di formale istruttoria condotta dal Responsabile del Servizio sulla base dei dati di cui all'articolo 7 comma 4, lettera c) e comma 5 del D.Lgs. 163/06.

Qualora non siano disponibili i prezzi di riferimento di cui all'articolo 7 citato si farà riferimento agli ordinari indici ISTAT (FOI) per il costo della vita. Tale indice rappresenta il limite massimo oltre il quale,

salvo circostanze eccezionali, che devono essere provate e documentate dall'Impresa aggiudicataria, non può spingersi nella determinazione del compenso revisionale.

#### ***ART. 43 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI***

Alla fine di ogni mese l'Impresa aggiudicataria dovrà fatturare all'Amministrazione il numero dei pasti effettivamente erogati suddivisi per istituto e in:

- pasti alunni scuole dell'infanzia;
- pasti alunni scuole primarie;
- pasti alunni scuole secondarie di primo grado;
- pasti docenti in servizio specificando il diverso ordine di scuola;
- eventuali pasti ulteriori autorizzati.

Le fatture debitamente firmate, saranno poste in liquidazione entro 30 giorni dalla data di ricezione, e previa verifica della regolarità contributiva attestata dal D.U.R.C. in corso di validità.

Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

#### ***ART. 44 – IMPORTO CONTRATTUALE***

Al fine del valore complessivo dell'appalto, si assume come valore l'importo del prezzo unitario aggiudicato per singolo moltiplicato per il numero dei pasti presunti da erogarsi nel corso di tutta la durata del contratto.

#### ***ART. 45 – INADEMPIENZE E PENALITÀ***

In caso di inadempienze agli obblighi previsti dal Capitolato, incluso il mancato rispetto delle previsioni della Carta della qualità dei servizi, l'Amministrazione provvederà ad inviare formale diffida all'Impresa aggiudicataria (a mezzo posta raccomandata, anche anticipandola tramite fax) contestando le circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale. Entro 10 giorni lavorativi dalla diffida potranno essere presentate eventuali giustificazioni a discarico da parte dell'Impresa.

Nella contestazione l'Amministrazione indicherà la misura della penali che intende applicare invitando l'Impresa a conformarsi a quanto prescritto entro un termine che sarà ritenuto congruo e perentorio ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione. L'adeguamento alle prescrizioni poste dall'Amministrazione non estingue l'applicazione della penale.

L'Impresa aggiudicataria, ricevuta la diffida deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti dandone immediata comunicazione all'Amministrazione.

Per le inadempienze rilevate, anche a seguito delle ispezioni effettuate dagli organismi di controllo, si applicano le penali previste all'articolo seguente "Tabella delle Penali".

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, l'Impresa aggiudicataria sarà gravata di una penali pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto distribuire in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'Amministrazione per assicurare comunque il servizio; la mancata esecuzione per due giorni consecutivi potrà essere considerata come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto.

Per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal Capitolato e non contemplate nella tabella appresso riportata, saranno applicate penali di importo compreso tra € 100,00 ed € 1.000,00 a seconda della gravità e ragguagliandole alla violazione più assimilabile tra quelle previste dall'art. 108 citato (Tabella delle Penali).



	<b>ART. 45 – INADEMPIENZE E PENALITA’</b>
<b>Importo non frazionabile:</b>	
<b>€ 200,00</b>	Mancata predisposizione e trasmissione della documentazione riguardante l’attuazione del sistema HACCP di autocontrollo
<b>€ 100,00</b>	Mancata predisposizione e consegna all’Amministrazione delle Tabelle Dietetiche e dei Menù relativi ad ogni tipologia di dieta, più € 150 per ogni giorno di ritardo
<b>€ 200,00</b>	Per ogni violazione di quanto stabilito nelle Tabelle Dietetiche, o per utilizzo di derrate diverse da quelle proposte in offerta, per ogni giorno di violazione
<b>€ 100,00</b>	Per ogni menù differente, se non autorizzato per iscritto, da quanto previsto nelle Tabelle Dietetiche
<b>€ 200,00</b>	In caso di mancato rispetto delle quantità o grammature previste, verificate su 10 pesate della stessa preparazione.
<b>€ 200,00</b>	In caso di fornitura di pasti in misura non sufficiente rispetto alle prenotazioni, compresi pasti aggiuntivi
<b>€ 100,00</b>	Per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna dei pasti per ogni istituto rispetto a quanto previsto dal capitolato;
<b>€ 100,00</b>	Mancato rispetto delle proporzioni “addetti alla distribuzione”/”utenti”, per ogni unità mancante e per ogni giorno interessato
<b>€ 200,00</b>	Mancato rispetto d’uso del numero minimo di automezzi ritenuti indispensabili al regolare e tempestivo svolgimento del servizio come indicato nell’offerta, per ogni mezzo mancante e per ogni giorno
<b>€ 100,00</b>	Mancata attuazione delle migliorie proposte in sede di offerta, per ogni giorno di ritardo, per ogni miglioria, per ogni istituto interessato
<b>€ 200,00</b>	In caso di ritrovamento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti e nelle derrate, per ogni istituto interessato
<b>€ 1.000,00</b>	Per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai Limiti di carica microbica
<b>€ 100,00</b>	Mancata conservazione del Campione Testimone
<b>€ 200,00</b>	In caso di mancato rispetto delle norme igienico sanitarie e di quanto altro previsto in materia riguardo la conservazione delle derrate, la produzione e la distribuzione dei pasti, per ogni violazione
<b>€ 100,00</b>	Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro di cottura o dei refettori, per ogni edificio

#### **ART. 46 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Oltre all’applicazione delle penalità prescritte ed all’esercizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, l’Amministrazione, a seguito di ripetute infrazioni da parte dell’Impresa aggiudicataria, può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicandone i motivi mediante lettera raccomandata A/R. L’Amministrazione, per il periodo di tempo necessario alla stipula di un nuovo appalto, potrà affidare il servizio di ristorazione a terzi in danno all’Impresa cui è stato revocato il contratto, e addebitandole gli eventuali maggiori costi.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall’art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell’art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

1. apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell’Impresa aggiudicataria;
2. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell’attività ad altri da parte dell’Impresa aggiudicataria;
3. abbandono dell’appalto, salvo che per forza maggiore ;
4. impiego di personale non dipendente dell’Impresa, qualora non autorizzato preventivamente dall’ente;
5. gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro di Cottura ;
6. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
7. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell’Impresa aggiudicataria;

8. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi; e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettante al personale dipendente.
  9. interruzione non motivata del servizio;
  10. sub-appalto del servizio non autorizzato;
  11. cessione del contratto a terzi;
  12. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
  13. ulteriori inadempienze dell'Impresa aggiudicataria dopo la comminazione di n. 30 penalità per ogni tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
  14. destinazione dei locali affidati all'Impresa aggiudicataria ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato senza autorizzazione;
  15. Ripetute inosservanze al sistema di autocontrollo ex decreto legislativo n. 155/97 e s.m. ed integrazioni.
- La risoluzione del contratto per colpa comporta altresì che l'impresa aggiudicataria non potrà partecipare alla successiva gara per la ristorazione scolastica indetta dall'Amministrazione. La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo per l'Impresa al risarcimento del danno. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa aggiudicataria nonché sulla cauzione definitiva prevista dal Capitolato che resta incamerata dall'Amministrazione, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto e per tutte le altre circostanze che si possono verificare.

#### ***ART. 47 – GIUDIZIO ORDINARIO***

Le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Impresa e l'Amministrazione circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti, verranno sottoposte alla giurisdizione ordinaria previo ricorso obbligatorio all'arbitrariato. Il foro di competenza è quello di Napoli.

#### ***ART. 48 – RICHIAMO ALLA LEGGE E ALTRE NORME***

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento alle norme del codice civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia.

#### ***ART. 49 – DISPOSIZIONI FINALI***

L'Impresa aggiudicataria si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel Capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

#### ***ART. 50 – RINVIO***

Per tutto quanto non espressamente citato nel Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di concessioni e appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.