

COMUNE DI VICOVARO

PROVINCIA DI ROMA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI VICOVARO

PARTE I - OGGETTO E DESCRIZIONE DELLA PRESTAZIONE

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Il Comune di VICOVARO (in seguito indicato come Comune) intende affidare un appalto triennale mediante l'espletamento di gara aperta, ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. 12.4.2006, n. 163, per un importo complessivo presunto a base d'asta pari a € 376.650,00 (trecentosettantaseimilaseicentocinquanta/00) IVA esclusa, avente per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica per:

- gli alunni della scuola dell'infanzia (materna);
- gli alunni della scuola primaria (elementare);
- gli insegnanti aventi diritto ai pasti;
- altro personale avente diritto ai pasti (A.E.C. assegnati agli alunni diversamente abili), se presente.

Formano altresì oggetto del presente appalto l'esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti e di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi in dotazione alle cucine, ai locali annessi e zone di pertinenza (dispense, spogliatoi e sale refezioni), previa autorizzazione del settore comunale competente.

Il servizio di preparazione dei pasti sarà svolto presso n° 2 (due) centri refezionali (cucine), non autogestiti dalle scuole, messi a disposizione dall'Amministrazione comunale, che saranno concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione in loco dei pasti.

Il prezzo a pasto, posto a base d'asta IVA esclusa è pari ad € 5,00 (cinque/00)

Il numero medio presunto dei pasti giornalieri, è così quantificato e suddiviso:

SCUOLA DELL'INFANZIA (materna):	Alunni 80 (per cinque giorni a settimana) Insegnanti 10 (per cinque giorni a settimana)
SCUOLA PRIMARIA (elementare):	Alunni 170 (per due giorni a settimana) Insegnanti 10 (per due giorni a settimana)

La base d'asta è stata calcolata moltiplicando il prezzo a pasto a base d'asta per il numero medio presunto dei pasti giornalieri per giorni/anno per **3 (tre)** anni:

a) SCUOLA DELL'INFANZIA (materna):

Numero medio presunto pasti giornalieri per **155** giorni/anno per **tre** anni

(5,00 x 90 x 155 x 3) = € 209.250,00

b) SCUOLA PRIMARIA (elementare):

Numero medio presunto pasti giornalieri per **62** giorni/anno per **tre** anni

(5,00 x 180 x 62 x 3) = € 167.400,00

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazione sia al numero dei pasti e sia alle sedi dei centri refezionali indicati, con preavviso di almeno 15 gg., senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario dei pasti. L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

Art. 2 – Caratteristiche tipologiche del servizio di ristorazione

Le tipologie del servizio di ristorazione da preparare secondo il legame fresco-caldo sono le seguenti:

- preparazione, cottura e distribuzione in loco dei pasti caldi;
- fornitura di diete speciali;
- allestimento delle sale refettorio con tovaglie, tovaglioli, bicchieri del tipo monouso e piatti monouso (a doppio scomparto solo per il secondo), in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti. Dette stoviglie a perdere devono essere fornite dall'impresa;
- esecuzione di tutti i servizi annessi e connessi all'oggetto dell'appalto previsti nel presente capitolato;
- pulizia e sanificazione delle cucine e dei refettori, sbarazzo e lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

In situazioni particolari dal punto di vista igienico – sanitario – organizzativo, l'Amministrazione (o il Responsabile del servizio) potrà richiedere la fornitura di pasti in mono porzione.

In particolare le suddette tipologie di servizio per ciascuna categoria di utenti saranno così erogate:

Scuola dell'infanzia (materna):

Il servizio prevede la preparazione, l'assemblaggio e condimento, l'apparecchiatura, la distribuzione al tavolo dei pasti, nonché il lavaggio dei piatti, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti. Il servizio prevede altresì la porzionatura nel piatto e lo sbucciamento della frutta da effettuare immediatamente prima della somministrazione. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dell'impresa aggiudicataria.

Scuola primaria (elementare):

Il servizio prevede la preparazione, l'assemblaggio e condimento, l'apparecchiatura dei tavoli nonché la distribuzione al tavolo dei pasti, agli alunni. Per il primo ciclo il servizio prevede la porzionatura e lo sbucciamento della frutta nei modi indicati per la scuola materna.

Il servizio prevede, inoltre, il lavaggio dei piatti, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti.

Art. 3 – Inizio e termine del servizio per le diverse utenze : Durata

L'appalto decorrerà dal 01 ottobre 2010 e avrà durata fino al 15 giugno 2013 (tre anni scolastici).

L'impresa aggiudicataria si impegna ad erogare il servizio secondo le date previste dal calendario scolastico.

L'Amministrazione comunale si impegna a comunicare all'impresa aggiudicataria del servizio, con almeno 10 (dieci) giorni di preavviso, la data di inizio del servizio.

La data finale del servizio, per ciascuna annualità, coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico della scuola primaria. L'Amministrazione, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste del Dirigente Scolastico, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tal caso sarà cura dell'Amministrazione stessa comunicare all'impresa aggiudicataria del servizio eventuali modifiche apportate al calendario almeno 5 giorni prima.

Art. 4 – Interruzione del servizio

Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

L'impresa aggiudicataria nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale si impegna a fornire un cestino freddo. Di questa circostanza deve rendere edotta l'Amministrazione comunale con congruo anticipo.

PARTE II^ - OBBLIGHI CONTRATTUALI

Art. 5 – Assicurazioni

L'impresa aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da eventuali avvelenamenti e infezioni conseguenti all'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa.

E' inoltre a carico dell'impresa aggiudicataria l'adozione, nell'esecuzione del servizio, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

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

Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

A tal fine l'impresa aggiudicataria dovrà stipulare una polizza di assicurazione RCT presso una primaria compagnia di assicurazione, con un massimale non inferiore ad € 2.500.000,00 L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni e/o furti che dovessero verificarsi durante l'esecuzione del servizio, pertanto l'impresa aggiudicataria dovrà stipulare una polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 2.500.000,00.

L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro dovesse accadere al personale dell'impresa aggiudicataria 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 delle polizze assicurative dovrà essere consegnata in sede di gara ovvero anche a mezzo di dichiarazione sostitutiva di impegno di primaria compagnia assicuratrice, entro 10 (dieci) gg dalla data di aggiudicazione dell'appalto (in tal caso l'impresa concorrente dovrà allegare alla documentazione amministrativa una dichiarazione controfirmata dal legale rappresentante della ditta nella quale si impegna a consegnare entro il termine sopra stabilito a recapitare copia delle polizze assicurative sopra descritte).

Tutte le polizze assicurative e fideiussorie dovranno riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (art. 1944 del codice civile) nei riguardi della ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fideiussore o dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) gg dal ricevimento della richiesta da parte dell'amministrazione comunale.

Art. 6 – Domicilio legale

Le comunicazioni, le notificazioni e le intimazioni da parte dell'Amministrazione comunale verranno effettuate a mezzo lettera raccomandata e/o fax, presso la sede legale dell'impresa.

Qualunque comunicazione fatta all'incaricato dell'impresa dal responsabile comunale preposto si considera fatta personalmente al titolare dell'impresa appaltatrice.

Art. 7 – Spese inerenti il servizio a carico dell'impresa appaltatrice

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla realizzazione del servizio di ristorazione sono a carico dell'impresa aggiudicataria, compresi i reintegri delle stoviglie destinate alla mensa, di tutti gli utensili di cucina, la pulizia, la sanificazione e la disinfestazione dei locali, la fornitura delle divise al personale, nonché dei dispositivi individuali di protezione .

Sono a carico dell'Amministrazione comunale la fornitura di acqua, energia elettrica, gas e riscaldamento dei locali e la manutenzione straordinaria alla struttura ed agli impianti.

Art. 8 – Manutenzioni

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo contrattuale di effettuare le manutenzioni ordinarie dei locali refezionali e dei relativi impianti nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.

Gli interventi eseguiti devono essere registrati su un apposito registro tenuto presso la scuola, consultabile dal personale comunale preposto alle verifiche ed ai controlli. Il competente ufficio comunale dovrà esaminare il piano e comunicare all'impresa aggiudicataria eventuali modifiche ed integrazioni entro 15 gg dalla data di ricezione dello stesso. Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non recepisca le modifiche richieste entro i successivi 15 gg, l'amministrazione provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato, nonché all'esecuzione in danno dei relativi eventuali interventi manutentivi.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'impresa sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari, nei minimi tempi possibili (max 5 gg. naturali e consecutivi). L'impresa, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Amministrazione comunale adeguata documentazione rilasciata dalla ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso. In caso di mancato intervento, l'amministrazione provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato ed alla successiva esecuzione in danno. Particolare attenzione dovrà essere disposta all'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Sono inoltre a carico dell'impresa aggiudicataria le manutenzioni ordinarie delle attrezzature per la distribuzione e il lavaggio, presenti presso i refettori.

L'Amministrazione si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono conformi a quanto previsto.

In caso di mancata adozione degli interventi necessari, si provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato ed alla successiva esecuzione in danno.

In caso invece si tratti di manutenzione straordinaria alla struttura ed agli impianti, di competenza dell'Amministrazione comunale, l'impresa deve comunicare per iscritto al Comune di VICOVARO i motivi della necessità dell'intervento straordinario.

Art. 9 - Divieto di cessione e subappalto

E' vietato cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio assunto con il seguente appalto sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni causati al Comune, salvo risarcimento di maggiori danni accertati.

Art. 10 – Licenze ed autorizzazioni

L'impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto nel presente capitolato. Tali licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'impresa, con la massima diligenza a sua cura e spese e saranno intestate al legale rappresentante della società.

Art. 11 – Obblighi normativi

L'impresa deve richiedere ed ottenere, prima dell'inizio del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare necessari, con particolare riferimento a quelli rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potranno essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'impresa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 12 – Centri refezionali

L'Amministrazione comunale mette a disposizione, ad uso gratuito, dell'Impresa aggiudicataria la struttura e gli impianti esistenti nei centri refezionali di cui all'allegato A) del presente capitolato nelle condizioni e con le attrezzature che saranno descritte nell'inventario da allegarsi al contratto. L'impresa aggiudicataria dovrà apportare a propria cura e spese eventuali migliorie per il raggiungimento del miglior risultato qualitativo nonché provvedere alle riparazioni a proprie spese.

Art. 13 – Alimentazione delle attrezzature

Le attrezzature presenti nei centri refezionali sono alimentate sia elettricamente, sia a gas.

Per l'uso delle stesse, l'impresa aggiudicataria dovrà tassativamente attenersi alle normative vigenti in materia sulla sicurezza, sull'igiene e sulla prevenzione degli incendi.

Art. 14 – Consegna all'impresa aggiudicataria degli immobili, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi

L'Amministrazione comunale, e per essa il competente Settore, dà in consegna, previa stesura di inventario redatto, in contraddittorio tra le parti prima dell'inizio del servizio, gli immobili, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi esistenti.

L'Amministrazione comunale resta sollevata da qualsiasi spesa inerente le manutenzioni, eventuali sostituzioni e reintegri di apparecchiature o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamento o furti. Tali eventuali costi saranno a totale carico dell'impresa aggiudicataria. Sono altresì a totale carico dell'impresa aggiudicataria gli eventuali reintegri dell'utenileria.

Art. 15 – Verifica periodica degli impianti e degli immobili

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione comunale, in ogni caso ogni 12 (dodici) mesi, le parti, e per conto dell'amministrazione comunale il competente Settore, provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato dall'Amministrazione comunale e di quanto fornito dall'impresa aggiudicatrice in sede di consegna dell'appalto, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'impresa aggiudicataria sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 3 gg. dal riscontro salvo comprovata documentazione per ogni eventuale ritardo.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'impresa aggiudicataria, l'Amministrazione comunale provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'impresa ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo o penale.

Art. 16 – Riconsegna all'Amministrazione comunale degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi.

Quanto consegnato dall'Amministrazione comunale all'impresa aggiudicataria, come da apposito verbale redatto al momento della consegna dei centri refezionali, oltre a tutti gli interventi tecnologici che l'impresa aggiudicataria apporterà, durante tutta la durata del contratto, dovrà essere riconsegnato perfettamente rispondente alle norme vigenti al momento della riconsegna ed in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione, e resterà di proprietà della stessa Amministrazione comunale, alla scadenza naturale del contratto d'appalto senza che l'impresa aggiudicataria possa pretendere alcun compenso.

In caso di interruzione del rapporto prima della scadenza naturale del contratto, le quote di investimento riconosciute dall'Amministrazione comunale e non ancora ammortizzate dall'impresa aggiudicataria, calcolate sulla base dei pasti che presumibilmente non verranno più erogati, verranno liquidate alla stessa, salvo il recupero di eventuali danni da questa causati all'Amministrazione comunale.

Art. 17 – Divieto di variazione d'uso

L'impresa aggiudicataria del servizio si obbliga sin d'ora e per tutta la durata del contratto a non mutare mai, a pena la risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 18 – Modificazioni e varianti

L'impresa aggiudicataria si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti salvo diversa accettazione o disposizione da parte dell'Amministrazione comunale.

Art. 19 – Accessi

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo di efficienza e regolarità del servizio erogato.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso a personale estraneo alla produzione se non espressamente autorizzato dall'Amministrazione comunale.

Art. 20 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

Devono essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengono OGM.

Art. 21 – Garanzie di qualità

L'impresa aggiudicataria deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione comunale idonee certificazioni di qualità delle derrate alimentari.

Art. 22 – Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con dicitura poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Art. 23 – Menù per tutte le utenze

I menù sono articolati in 5 (cinque) settimane e suddivisi in menù invernale e menù estivo.

Il menù estivo sarà erogato dall'inizio dell'anno scolastico fino al 30 (trenta) ottobre e dal 1 (primo) aprile fino alla fine dell'anno scolastico. Il menù invernale sarà erogato dal 1 (primo) novembre fino al 31 (trentuno) marzo.

La quinta settimana è da utilizzare nei mesi che terminano con una settimana già iniziata.

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

I tagli anatomici delle carni fresche da utilizzarsi per la preparazione dei piatti previsti nei menù dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.

Art. 24 – Menù per comunità di religione ebraica ed islamica

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire, se richiesta, l'erogazione dei menù compatibili con le scelte religiose della comunità islamica e di quella ebraica.

In tale ipotesi sono applicabili il menù e le tabelle dietetiche previste per l'utenza scolastica tutta, con le opportune sostituzioni.

Art. 25 – Menù per diete speciali

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico, come intolleranza al lattosio, intolleranza alle proteine del latte, morbo celiaco, diabete mellito, fibrosi cistica ed altri.

Le richieste di variazione dei menù per patologie con relativa certificazione, diagnosi e la segnalazione di eliminazione di taluni alimenti indicati dal medico pediatra di base dovranno pervenire all'Amministrazione comunale che comunicherà all'impresa aggiudicataria la relativa autorizzazione ed essa dovrà attenersi alle indicazioni che il pediatra di base ha prescritto per ogni singolo paziente.

Se non è l'Amministrazione comunale a fornire il menù alternativo l'impresa Aggiudicataria dovrà far elaborare da personale specializzato (dietista, dietologo, nutrizionista) il menù alternativo giornaliero, settimanale, e mensile estivo ed invernale.

Tale menù alternativo dovrà essere affisso nei locali cucina e dovrà essere inviato ai genitori dell'utente dal Comune.

Art. 26 – Dieta in bianco

L'impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta motivata richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da patate bollite o una verdura e da una porzione di prosciutto crudo, bresaola o petto di pollo, carne o pesce o da altro che verrà concordato dalle parti.

Art. 27 – Variazione del menù

E' consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzarsi per la preparazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, etc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta.

In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, l'Amministrazione, sentita la ditta Aggiudicataria, disporrà le sostituzioni, con le relative ricette, contenenti l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

Art. 28 – Struttura del menù

Pranzo:

Un primo piatto;

un secondo con contorno;

pane;

frutta fresca (come da calendario dei prodotti ortofrutticoli) o yogurt o gelato o budino;

acqua minerale naturale;

Cestini freddi:

1 panino con prosciutto cotto o 1 panino con formaggio (per gli utenti della scuola materna);

1 panino con prosciutto cotto e 1 panino con formaggio (per gli utenti della scuola elementare);

1 succo di frutta in brick;

1 banana;

1 dessert monoporzione o yogurt;

acqua minerale naturale.

Art. 29 – Igiene della produzione

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente dai limiti di contaminazione microbica.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti dove esistenti, in caso contrario dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox od altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con fogli di alluminio idonei al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzati.

Il personale addetto alla produzione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc. dovrà far uso di mascherine e guanti monouso.

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere affissa nei locali cucina. In particolare dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale che non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specifichino le caratteristiche del contenuto.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimare chiuse anche se fornite di retina anti insetti, e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Art. 30 – Riciclo

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

Art. 31 – Manipolazione e cottura

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

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù, sono da considerarsi come tecnologia di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua (lì dove il centro refezionale non sia dotato di forno a vapore è fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di provvedere all'acquisto).

Art. 32 – Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

Legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua.

I prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° C e + 4° C. Tutti i prodotti congelati e surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure non a foglia.

La preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui verrà consumata o il giorno precedente a quello del consumo.

La carne trita deve essere macinata in giornata presso il centro refezionale.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata presso il centro refezionale.

Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservata immerse in acqua acidulata.

Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura.

La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

Le frittiture vanno realizzate nei forni a termoconvezione.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Art. 33 – Linea refrigerata

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

La preparazione dei pasti deve avvenire in giornata.

Art. 34 – Pentolaie per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolai in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. In caso di presenza di tali pentole od utensili in alluminio, l'impresa Aggiudicataria dovrà eliminarle previa comunicazione all'Amministrazione comunale.

I ragù ed i sughi devono essere realizzati nelle brasiere, dove esistenti.

Art. 35 – Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei terminali di consumo con olio extra vergine di oliva, appena prima della distribuzione.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto durante la distribuzione facendo attenzione a non somministrare il parmigiano agli utenti allergici.

Per il condimento dei primi piatti si deve usare esclusivamente parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, delle pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

L'impresa aggiudicataria deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dal DPR 327/80.

I cestini freddi e le derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare in sacchetti di carta ad uso alimentare.

Art. 36 – Distribuzione

La distribuzione verrà effettuata nei centri refezionali da personale alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria.

Art. 37 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare apposito camice e copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche contenenti l'acqua;
- indossare le mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere, eccezion fatta per la distribuzione di minestre e minestrone;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze previste dall'Amministrazione;

- le quantità delle pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio;
- il pane deve essere riposto in cestini, non deve cioè essere riposto sui tavoli e così la frutta che deve venire preventivamente lavata e possibilmente asciugata;
- il pane deve essere posto sui tavoli solo quando gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- la distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di carrelli termici su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza in corso di distribuzione;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta solo con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.

Art. 38 – Prenotazioni

Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola verrà giornalmente rilevato dall'impresa aggiudicataria di norma entro le ore 9,30 di ogni giorno, ovvero dal personale docente e recapitato all'impresa tramite il personale ATA.

Art. 39 – Informazione agli utenti del servizio

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad affiggere ogni lunedì, all'ingresso della scuola o in apposita bacheca, il menù della settimana che dovrà essere compilato sulla base di quanto previsto dal presente capitolato.

Le eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'Ufficio pubblica istruzione del Comune di VICOVARO e motivatamente giustificate.

Art. 40 – Funzionalità del servizio

L'impresa aggiudicataria deve periodicamente far controllare da propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi.

Art. 41 – Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento in particolare alla Legge 283 del 30.04.1962, al relativo Regolamento di Esecuzione (DPR 327 del 27.3.1980), al Regolamento CEE 852/2004 e successive modifiche ed integrazioni, ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Art. 42 – Personale

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria.

Il coordinamento del servizio, che comporta mansioni dirigenziali nell'ambito del lavoro svolto, deve essere affidato ad un responsabile dell'impresa aggiudicataria, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. E' a questa persona che spetta la responsabilità del servizio e i rapporti con l'Amministrazione comunale ed il suo nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato all'Amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche se sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione.

In tal senso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre 3 (tre) giorni dalla segnalazione.

Art. 43 – Organico

L'impresa aggiudicataria dovrà in via prioritaria utilizzare, nell'espletamento del servizio, il personale attualmente addetto al servizio di mensa scolastica di questo Comune proveniente dall'affidataria uscente.

L'organico, che deve essere per quantità e per qualità professionale in misura sufficiente al buon funzionamento del servizio e comunque nel rispetto del CCNL, non può presentare variazioni in "peius" durante tutta la durata dell'appalto.

Deve essere comunque assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. L'impresa aggiudicataria dovrà tenere un foglio firma del personale addetto ad ogni singolo centro refezionale completo di nominativi ed orari dei dipendenti da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dall'Amministrazione comunale.

Tale consistenza deve essere riconfermata con frequenza trimestrale a mezzo lettera raccomandata.

Per la distribuzione dei pasti agli alunni non potrà essere impiegato personale che abbia esclusiva mansione di autista.

Art. 44 – Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard, l'impresa aggiudicataria deve entro 1(uno) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Art. 45 – Vestiario

L'impresa aggiudicataria deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle normative vigenti in materia di igiene (DPR 327/80, art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi.

L'impresa aggiudicataria deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

Dovrà inoltre essere disponibile presso i centri refezionali vestiario da cucina per gli addetti ai controlli.

Art. 46 – Idoneità sanitaria

Relativamente al personale addetto alla manipolazione ed alla distribuzione degli alimenti, si dovranno osservare le disposizioni regionali in materia di Idoneità Sanitaria.

Art. 47 – Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione.

Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi appositamente approntati per il personale.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dai capelli.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Art. 48 – Controllo della salute degli addetti

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà, nel rispetto delle disposizioni sulla privacy, di richiedere all'impresa aggiudicataria di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'impresa aggiudicataria, sempre nel rispetto delle disposizioni sulla privacy, l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

Art. 49 – Rispetto della normativa

L'impresa aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; in particolare, in materia antinfortunistica, l'impresa aggiudicataria deve affiggere nei vari reparti dei locali cucina adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'impresa aggiudicataria deve, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

L'impresa aggiudicataria dovrà comunque tenere indenne l'Amministrazione comunale da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di VICOVARO deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa aggiudicataria ed i suoi dipendenti.

Art. 50 – Applicazioni contrattuali

L'impresa aggiudicataria deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto.

In particolare devono essere applicati sia gli art. dal 298 al 306 del vigente C.C.N.L. sia le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale. Il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

Art. 51 – Pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione dei centri refezionali, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria, inclusi i corridoi di collegamento e le zone attigue utilizzate per la distribuzione.

Art. 52 – Detergenti-sanificanti

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche in vigore.

Di tutti i prodotti dovranno essere depositate in fase di offerta le schede tecniche complete. Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Art. 53 – Sicurezza

I detersivi ed i sanificanti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave od in un locale apposito adeguatamente ventilato e comunque separati dalle derrate alimentari.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizie deve fare uso di detersivi, dovrà indossare guanti e mascherine.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione.

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

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quello indossato durante la distribuzione e la preparazione degli alimenti.

La ditta Aggiudicataria dovrà produrre entro 30 giorni dalla data di inizio del servizio il piano della sicurezza ai sensi del Decreto Legislativo 09.04.2008, n. 81 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 54 – Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal diseolatore verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D. Lgs. 03.04.2006, n. 152 e successive modifiche ed integrazioni, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa aggiudicataria. L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione Comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Art. 55 – Servizi igienici e spogliatoi del personale

I servizi igienici dovranno essere costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi a doppio scomparto. Deve essere impiegato sapone disinfettante ed erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e dispensa di carta asciugamani.

Art. 56 - Impiego di energia

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

Art. 57 – Pulizia attrezzature

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 appropriato e dovrà terminare con l'asciugatura dell'attrezzatura.

Art. 58 – Sciopero

L'impresa aggiudicataria, nella circostanza in cui il personale da essa dipendente eserciti il diritto di sciopero, è tenuta:

- a dare comunicazione preventiva e tempestiva dello sciopero al Responsabile del Servizio Sociale del Comune di VICOVARO nonché ai singoli utenti;
- al rispetto di quanto previsto nel contratto nazionale di categoria per quanto attiene all'esercizio del diritto di sciopero da parte dei lavoratori impiegati.

Art. 59 – Corrispettivo e pagamenti

Il corrispettivo giornaliero è determinato dal prodotto del prezzo unitario per il numero dei pasti effettivamente erogati pro-die, risultanti dal foglio delle presenze sottoscritto dall'insegnante della classe.

I prezzi potranno essere rivalutati con scadenza annuale (intendendosi anno scolastico), secondo l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per l'intera collettività – voce di prodotto "mensa" .

L'IVA, come per legge, è a carico dell'Amministrazione comunale.

La fatturazione avverrà mensilmente.

La fattura dovrà contenere il timbro e la firma del rappresentante legale dell'impresa aggiudicataria o di un suo delegato, nonché la successiva attestazione, per "riscontro e conferma" apposta dal funzionario comunale responsabile del servizio.

Nella fattura dovranno essere distintamente riportati il numero dei pasti per singolo plesso ed il relativo costo complessivo, con specificazione della tipologia dell'utenza (materna, elementare, docenti).

La liquidazione avverrà con successivo atto dirigenziale entro e non oltre 60 (sessanta) giorni dalla data di presentazione delle fatture (a tal fine farà fede la data di presentazione dell'ultima fattura del mese di riferimento).

Il tasso di mora applicato in caso di eventuali ritardi sui pagamenti è pari al saggio di interesse di cui all'art. 5 del d.lgs. 231/2002 al netto della maggiorazione ivi prevista.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'ente appaltante dovuti a causa di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri derivanti dal presente contratto.

Art. 60 – Richiamo alla legge ed ad altre norme

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale d'appalto si fa riferimento alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi ed ai regolamenti vigenti.

Art. 61 – Trattamento dati personali

L'impresa si impegnerà a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione comunale di cui possa venire in possesso e secondo le regole previste dal D.Lgs. 30.06.2003, n. 196.

PARTE III - CONTROLLI

Art. 62 – 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 per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale d'appalto.

L'impresa aggiudicataria è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza dall'Amministrazione comunale ed ai componenti della Commissione mensa tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali cucina, ai refettori ed ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere conservate presso il centro refezionale per tutta la durata dell'anno scolastico in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

Art. 63 – Controlli

I controlli verranno effettuati dall'ufficio preposto dall'Amministrazione comunale, che si potrà avvalere di tecnici o ditte specializzate e da tutti gli organismi istituzionali legittimati al controllo. E' inoltre istituita una Commissione mensa con le attribuzioni di cui al successivo art. 65, la cui composizione è stabilita nel Regolamento comunale per il Servizio di Refezione Scolastica.

Coloro che eseguono i controlli devono rispettare le stesse norme igieniche previste per il personale di cucina (camice bianco, cappello, mascherina e guanti).

Art. 64 – Tipologia dei controlli effettuati dall'ufficio preposto dall'Amministrazione comunale

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale saranno articolati nel seguente modo:

Controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

Controlli sul prodotto:

Sulla materia prima;
Sugli intermedi di produzione;
Sul prodotto finito;
Modalità di stoccaggio nelle celle;
Temperatura di servizio delle celle;
Controllo della data di scadenza dei prodotti;
Modalità di lavorazione delle derrate;
Modalità di cottura;
Modalità di distribuzione;
Lavaggio ed impiego dei sanificanti;
Modalità di sgombero dei rifiuti;
Verifica del corretto uso degli impianti;
Caratteristiche dei sanificanti;
Modalità di sanificazione;
Stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
Stato igienico-sanitario del personale addetto;
Stato igienico dei servizi;
Organizzazione del personale;
Controllo dell'organico;
Distribuzione dei carichi di lavoro;
Professionalità degli addetti;
Controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 5 razioni della stessa pietanza);
Modalità di manipolazione;
Controllo del funzionamento degli impianti tecnologici,
Controllo degli interventi di manutenzione;
Controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
Controllo sul magazzino;
Controllo sul personale;
Controllo delle attrezzature;
Controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
Controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
Controllo delle presentazioni dei piatti;
Controllo di tutta la documentazione attinente il servizio.

Controlli analitici

L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di effettuare o far effettuare prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

Art. 65 – Tipologia dei controlli da parte della Commissione mensa

I controlli effettuati dai componenti della Commissione mensa saranno esclusivamente articolati in controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo si indicano come oggetto del controllo:

Controlli sul prodotto:

Sulla materia prima;
Sugli intermedi di produzione;
Sul prodotto finito;
Modalità di stoccaggio nelle celle;
Temperatura di servizio delle celle;
Controllo della data di scadenza dei prodotti;

Modalità di distribuzione:

Stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
Stato igienico-sanitario del personale addetto;
Stato igienico dei servizi;
Professionalità degli addetti;
Controllo della quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 5 razioni della stessa pietanza);

Controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
Controllo sul magazzino;
Controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
Controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
Controllo della presentazione dei piatti.

Art. 66 – Blocco delle derrate

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dalla Amministrazione comunale potranno dar luogo al “blocco delle derrate”.

I tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la dicitura “in attesa di accertamento”.

L'Amministrazione comunale provvederà entro 3 (tre) giorni a trasmettere il campione ad un laboratorio di analisi al fine di far accertarne le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'impresa aggiudicataria del servizio.

Qualunque onere e spesa che dovesse derivare da questo accertamento è da intendersi a carico dell'impresa aggiudicataria del servizio.

Qualora i referti diano esito sfavorevole all'impresa aggiudicataria verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al presente capitolato speciale d'appalto.

Art. 67 – Metodologia del controllo di qualità

I tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

Art. 68 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare l'Impresa aggiudicataria deve prelevare almeno 100 gr. di prodotti alimentari somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e 6°C per le 72 (settantadue) ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Detta operazione va eseguita in ogni centro refezionale.

Art. 69 – Rilievi

I tecnici incaricati del controllo, i componenti la Commissione mensa, i docenti, il personale scolastico in generale sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria.

Il personale dell'impresa aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

Art. 70 – Contestazioni

L'Amministrazione comunale farà pervenire all'impresa aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'impresa aggiudicataria, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 8 (otto) giorni dalla data di comunicazione.

Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'Amministrazione comunale procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al presente capitolato speciale d'appalto.

L'Amministrazione comunale potrà inoltre far pervenire all'impresa aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni dalla data di contestazione.

Entro tale termine essa potrà presentare controdeduzioni scritte che, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione scritta da parte dell'Amministrazione comunale.

Art. 71 – Controlli analitici da parte dell'impresa aggiudicataria

L'impresa aggiudicataria dovrà effettuare periodici controlli analitici, i cui esiti dovranno farsi pervenire all'ufficio pubblica istruzione del Comune di VICOVARO.

Il progetto di controllo della qualità del servizio di ristorazione, che l'impresa aggiudicataria avrà presentato in sede di gara sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

PARTE IV - NORME PER LA GARA E LA STIPULA**Art. 72 – Criterio di aggiudicazione**

L'appalto sarà affidato con il metodo della procedura aperta con l'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. **12.4.2006, n. 163**, e successive modifiche ed integrazioni, con aggiudicazione, ai sensi dell'art. 83, comma 1, lettera b) del suddetto decreto legislativo, all'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di **100 punti così suddivisi**:

A : PROGETTO GESTIONALE E AFFIDABILITA' DELL'IMPRESA:**Punteggio massimo attribuibile 60/100, così suddivisi:**

<u>MODALITA' GESTIONALE ED ATTUAZIONE DEL SERVIZIO</u> Descrizione dell'organizzazione della gestione quotidiana del servizio con indicazione delle modalità operative di tutte le fasi ed il personale impiegato per lo svolgimento dei servizi richiesti nel Capitolato, con l'indicazione dei livelli (qualifica) e monte ore. Preparazione e cottura degli alimenti con modalità di distribuzione dei pasti. Piano di pulizia e sanificazione.	Punti da 0 a 20
<u>PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO</u> Descrizione dettagliata di tutte le proposte offerte che possono migliorare l'offerta del servizio ristorativo	Punti da 0 a 20
<u>PIANO DI EMERGENZA</u> Descrizione dettagliata di tutte le operazioni messe in atto per risolvere eventuali emergenze operative, con dimostrazione del possesso di centro cottura alternativo.	Punti da 0 a 5
<u>FORNITURA AGGIUNTIVA DI PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</u> Indicazione completa di tutti i prodotti provenienti da Agricoltura Biologica offerti in aggiunta a quelli previsti da capitolato	Punti da 0 a 10
<u>EDUCAZIONE ALIMENTARE E FORMAZIONE DEL PERSONALE</u> Descrizione del progetto di educazione alimentare rivolto agli utenti del servizio con indicazione delle tipologie degli interventi e degli approfondimenti. Descrizione del programma di formazione obbligatoria del personale con indicazione delle ore previste	Punti da 0 a 5

**B : PREZZO UNITARIO DEL PASTO OFFERTO DALL'IMPRESA:
Punteggio massimo attribuibile 40/100**

Relativamente al punto B) per la valutazione delle offerte sarà applicata la seguente formula:

$$\frac{P_m \times P_{um}}{P}$$

dove **P_m** è il prezzo minimo (migliore offerta), **P_{um}** è il punteggio assegnato al prezzo minimo (40) e **P** è il prezzo di ogni singola offerta.

I risultati saranno arrotondati al centesimo di punto.

Il prezzo espresso dalla ditta concorrente si intende comprensivo di tutte le spese che la stessa dovrà sostenere (al netto dell'IVA) per l'esecuzione del servizio.

Art. 73 - Documentazione per la stipula del contratto

Prima della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria, all'uopo invitata a mezzo fax, dovrà:

- presentare la cauzione definitiva;
- versare l'importo per le spese contrattuali;
- versare l'importo per le spese di rogito;
- presentare il nominativo del coordinatore che opera sul territorio con i relativi titoli di studio e professionali, conformemente a quanto dichiarato in fase di gara nonché, l'elenco dei nominativi e titolo professionale degli operatori che saranno utilizzati stabilmente, distinto da quelli utilizzabili per eventuali supplenze; eventuali modifiche a tali elenchi successive alla stipula del contratto dovranno essere motivate e comunicate alla struttura comunale preposta al controllo entro 5 (cinque) giorni;
- indicare la sede operante nel territorio comunale.

Qualora il titolare dell'impresa aggiudicataria o all'occorrenza il legale rappresentante non dovesse presentarsi per la stipula, essa decadrà dall'aggiudicazione, restando inoltre in facoltà dell'Amministrazione Comunale indire una nuova gara a carico e responsabilità dell'impresa aggiudicataria stessa, o assegnare la gara alla concorrente risultata seconda nella graduatoria finale.

Le spese contrattuali e conseguenti saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, senza diritto di rivalsa verso l'Amministrazione.

Per quanto non previsto nelle presenti disposizioni si fa riferimento alle norme di legge e di regolamento concernenti l'amministrazione e contabilità del patrimonio dello Stato.

Art. 74 – Spese ed oneri contrattuali

Tutte le spese relative al contratto d'appalto (registro bolli, quietanze, ecc.) sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 75 – Cauzione

L'impresa aggiudicataria dovrà costituire una cauzione definitiva nella misura del **10%** del prezzo di aggiudicazione dedotto in contratto. Detto deposito cauzionale potrà essere costituito:

- da assegno circolare in prima emissione rilasciato da primario istituto di credito, all'ordine del Comune di VICOVARO;
- da fideiussione bancaria prestata da primario istituto di credito;
- da polizza cauzionale rilasciata da società di Assicurazione regolarmente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del T. U. delle Leggi sull'esercizio delle assicurazioni approvato con D.P.R. 13/02/1959 n° 449.

Ove il deposito cauzionale sia costituito da fideiussione bancaria o da polizza assicurativa, tali atti dovranno riportare la clausola esplicita della formale rinuncia da parte del fideiussore al beneficiario della preventiva escussione di cui all'art. 1994 del C.C.

Il deposito costituito dall'impresa aggiudicataria, verrà introitato e reso vincolato a favore dell'Amministrazione Comunale fino allo scadere del contratto.

Nella polizza deve essere indicato che l'Amministrazione comunale viene considerata "terza" a tutti gli effetti. L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'impresa aggiudicataria assumerà a proprio carico l'onere di sollevare l'Amministrazione comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente capitolato e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

PARTE V - RISOLUZIONE E CONTROVERSIE

Art. 76 – Fallimento o amministrazione controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'impresa aggiudicataria, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Amministrazione comunale provvederà a termini di legge.

Art. 77 – Penalità

L'impresa aggiudicataria, 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 dal presente capitolato speciale d'appalto, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di applicare le seguenti sanzioni:

- € 200,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € 200,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- € 200,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su cinque pesate della stessa preparazione;
- € 300,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate alimentari, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;
- € 200,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, di pulizia e del controllo della qualità;
- € 300,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- € 300,00 per ogni mancato rispetto dell'organico del personale;
- € 200,00 per ritardo di oltre 15 (quindici) minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione dei pasti.

Inoltre da € 100,00 ad € 500,00 per ogni altra ulteriore infrazione alle norme previste dal capitolato a seconda della gravità e ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nell'intera durata dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata ed alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata e così via.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione inviata dall'Ufficio comunale preposto.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale tramite il Settore competente attraverso ritenuta diretta sul corrispettivo mensile nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla ditta in via amministrativa.

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

L'Amministrazione comunale può procedere poi, nei confronti dell'impresa aggiudicataria, alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, qualora ciò non fosse sufficiente a coprire i danni, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Art. 78 – Ipotesi di risoluzione del contratto

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:

- apertura di una procedura di fallimento a carico dell'impresa aggiudicataria;
- cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta nel presente capitolato speciale d'appalto;
- impiego di personale non dipendente dall'impresa aggiudicataria (salvo deroghe previste);
- 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- interruzione non motivata del servizio;

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica in alcun modo la messa in atto, da parte dell'Amministrazione comunale, di risarcimento per i danni subiti.

Art. 79 – Controversie

Tutte le controversie tra l'Amministrazione e l'impresa aggiudicataria, che non si siano potute definire per via amministrativa, quale che sia la loro natura tecnica, amministrativa e giuridica, nessuna esclusa, saranno deferite al giudizio arbitrale.

Il collegio arbitrale sarà composto da tre membri dei quali uno designato dall'impresa aggiudicataria, uno dall'Amministrazione appaltante ed uno di comune accordo ed in caso di mancato accordo dal Presidente del Tribunale di Tivoli.

Art. 80 – Esonero responsabilità per il Comune di VICOVARO

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La ditta inoltre risponde direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento delle attività da lui o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possono derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi assumendo in proprio l'eventuale lite.

ALLEGATI:

“A” ELENCO DELLE CUCINE REFETTORI’

- 1) INDICE DELLE RICETTE
- 2) GRAMMATURE PIATTI
- 3) RICETTARIO E GRAMMATURE PRIMI
- 4) RICETTARIO E GRAMMATURE SECONDI
- 5) RICETTARIO E GRAMMATURE CONTORNI
- 6) MERCEOLOGICO
- 7) DIETE SPECIALI
- 8) MENU' ESTIVO
- 9) MENU' INVERNALE
- 10) MENU' ESTIVO ALLERGIA LATTE E DERIVATI E PROTEINE DEL LATTE
- 11) MENU' ESTIVO ALLERGIA LATTE E DERIVATI
- 12) MENU' ESTIVO ALLERGIA AL GLUTINE
- 13) MENU' ESTIVO ALLERGIA ALL'UOVO E DERIVATI
- 14) MENU' INVERNALE ALLERGIA LATTE E DERIVATI E PROTEINE DEL LATTE
- 15) MENU' INVERNALE ALLERGIA LATTE E DERIVATI
- 16) MENU' INVERNALE ALLERGIA AL GLUTINE
- 17) MENU' INVERNALE ALLERGIA ALL'UOVO E DERIVATI