

COMUNE DI FILIANO

Provincia di Potenza

Codice Fiscale: 80004190767 Telefono: 0971-836010 Fax: 836009 e-mail: amministrativo@filiano.com Cap. 85020

CAPITOLATO D'APPALTO

SERVIZIO REFEZIONE SCUOLE INFANZIA — PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Periodo: 2 marzo 2015 > 30 giugno 2018

Art. 1 Oggetto dell'appalto

Il Comune di Filiano intende affidare il servizio di refezione scolastica per il periodo: 2 marzo 2015 > 30 giugno 2018, nei giorni del calendario scolastico.

Art. 2 Servizio

Il servizio di cui al presente disciplinare consiste nel :

- a. acquisto e controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menu indicati dall'Amministrazione Comunale;
- b. preparazione, cottura, suddivisione dei pasti sulla base del numero di utenti, nel centro di cottura comunale;
- c. somministrazione dei pasti nei relativi refettori comunali

agli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado.

La somministrazione comprende un pranzo giornaliero, normalmente coincidente con il tempo prolungato delle scolaresche e, precisamente:

- infanzia = tutti i giorni feriali escluso il Sabato;
- primaria = Lunedì - Martedì - Giovedì e Venerdì;
- secondaria 1° = Martedì e Venerdì.

Il Comune si riserva la facoltà di variare giornate e orari delle forniture. Le eventuali variazioni non determineranno, per la ditta affidataria del servizio, la possibilità di richiedere risarcimenti al Comune, né di variare il prezzo unitario di fornitura.

Art. 3 Centro di cottura

Il centro di cottura è di proprietà del Comune ed è situato sul territorio nel seguente stabile:

Filiano capoluogo - locali scuola secondaria di 1° grado in Via Autonomia, n. 45.

Il centro di cottura sarà utilizzato per la preparazione dei pasti.

In caso di indisponibilità temporanea o inagibilità del centro per svariate ragioni (guasti di apparecchiature ivi contenute, mancanza di servizi pubblici di rete, risanamento igienico sanitario, manutenzione ordinaria, ecc.) sarà utilizzato il centro alternativo indicato dal contraente in sede di gara, purché venga assicurata la somministrazione dei pasti contemporaneamente in tutti i refettori e per l'intera scolaresca, negli orari prestabiliti.

Il centro di cottura è collegato alla rete idrica e fognante, all'energia elettrica ed alla rete di gas metano.

Nessuna spesa graverà sulla ditta appaltatrice per detti servizi a meno che l'Amministrazione non verifichi notevoli consumi derivanti da negligenza o dimenticanze del personale della ditta appaltatrice.

Sono, invece, a carico della ditta aggiudicataria dell'appalto eventuali spese e prestazioni accessorie o esterne per garantire la preparazione e somministrazione dei pasti anche nei casi di interruzione, per qualsiasi causa, di acqua, luce e gas combustibile.

Alla ditta appaltatrice saranno concessi in uso, per l'intera durata del contratto, tutti gli arredi, attrezzature ed utensili, esistenti nei centri di cottura e refettori di proprietà dell'Ente. La presenza degli stessi, il loro stato di consistenza, conservazione ed efficienza sarà accertata in sede di consegna del servizio e preliminarmente verificata dalle ditte concorrenti, prima della formulazione delle rispettive offerte.

Gli stessi saranno restituiti all'Ente al termine dell'appalto il quale provvederà ad addebitarne i danni che riterrà siano stati causati dal cattivo utilizzo, mancata manutenzione e custodia o dolo.

L'acquisto di eventuali altre suppellettili, arredi attrezzature e/o apparecchiature necessarie per l'espletamento del servizio, sono a carico della ditta appaltatrice che ne resterà proprietaria e ne disporrà liberamente al termine dell'appalto.

Le spese di manutenzione ordinaria e le riparazioni dei locali, attrezzature e apparecchiature, collegamenti per approvvigionamento di pubblici servizi, comunque presenti e ritenuti necessari al funzionamento dei centri di cottura, nel rispetto delle norme igienico - sanitarie, sono a carico della ditta aggiudicataria, per l'intera durata dell'appalto.

Sono a carico del Comune, invece, le eventuali spese straordinarie per attrezzature, di proprietà comunale, che l'Amministrazione ritenesse dover sostituire.

Art. 4 Preparazione e somministrazione pasti

I pasti dovranno essere elaborati e preparati secondo le tabelle dietetiche (stagionali e settimanali) predisposte dall'ASP di Potenza ed allegate sotto la lettera E alla determina n. 593-1061 del 27 dicembre 2014.

Gli stessi dovranno rigorosamente essere cotti presso il centro di cottura comunale di cui al precedente art. 3, con assenza assoluta di derrate provenienti O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

Non sarà ammessa, in nessun caso, la distribuzione di pasti precotti.

I pasti dovranno essere somministrati, a cura e spese della ditta appaltatrice, nei refettori indicati dal Comune, che potranno essere variati nel corso del servizio ad insindacabile suo giudizio, previo accordo con le autorità scolastiche.

Sono a carico della ditta tutte le fasi della somministrazione:

-allestimento refettorio (preparazione e pulizia dei tavoli per i pasti);

-scolamento, predisposizione porzioni (minestre, secondi e contorni dovranno essere versati nei singoli piatti, la frutta lavata, il pane affettato o imbustato, ecc) e distribuzione dei pasti.

La somministrazione dei pasti agli alunni, da parte del personale della ditta, deve essere effettuata con servizio al tavolo.

Art. 5 Gestione dei Refettori

I refettori e le attrezzature previste per i servizi di distribuzione pasti presso le diverse scuole del Comune vengono consegnati in comodato per tutta la durata dell'appalto alla ditta affidataria, nelle condizioni in cui si trovano alla data di attivazione del servizio.

Di tali condizioni la ditta assume piena conoscenza tramite visione diretta in sede di sopralluogo obbligatorio previsto dal bando, pena l'esclusione dalla gara.

L'autorizzazione al funzionamento nonché il nulla osta sanitario per i punti di distribuzione pasti, già in possesso del Comune, verranno utilizzati dalla ditta appaltatrice in forza del comodato concesso col presente contratto. Sarà obbligo invece della ditta affidataria, provvedere all'acquisizione del nulla osta sanitario per la distribuzione in quelle scuole che ne risulteranno sprovviste o con documentazione scaduta di validità.

La ditta affidataria assumerà nella propria responsabilità ogni onere inerente il mantenimento e l'aggiornamento di tali autorizzazioni sanitarie, in ordine ai quali la ditta risponderà a tutti gli effetti di fronte agli organi di vigilanza. La ditta dovrà dotarsi di tutti i piani di autocontrollo sia per le strutture di produzione che per quelle di distribuzione; i piani dovranno essere di facile comprensione per il personale addetto e dovranno essere attuati pienamente. La ditta dovrà altresì provvedere ad una puntuale e continua formazione del personale in relazione alle mansioni ricoperte e

provvedere ad un'assidua vigilanza sui comportamenti e sulle modalità di applicazione delle prescrizioni di legge e contenuti nei piani di autocontrollo. La ditta, assume il ruolo di titolare della cucina e refettori, nonché di responsabile di tutti gli adempimenti connessi (Haccp, ecc.).

La consegna degli impianti e delle attrezzature comunali sarà effettuata con verbale da redigersi a cura delle parti.

Sono a carico della ditta, per l'intera durata contrattuale, la manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti, degli oggetti e di quant'altro di proprietà dell'Amministrazione Comunale e s'impegna a restituire i beni consegnati nelle medesime condizioni in cui ebbe a riceverli, salvo il normale deterioramento derivante dall'uso.

Alla scadenza contrattuale verrà redatto il verbale di riconsegna.

I lavori per eventuali ristrutturazioni e le migliorie apportate ai locali, agli impianti e alle attrezzature comunali rimarranno a totale beneficio del Comune senza che l'aggiudicatario possa vantare alcun diritto e richiedere alcun rimborso. Qualora la ditta non provveda puntualmente alla manutenzione degli impianti di proprietà Comunale nel corso di esecuzione contrattuale, il Comune si riserva di provvedere direttamente incaricando una ditta specializzata, con addebito alla ditta affidataria del servizio della spesa sostenuta ovvero con rivalsa sulla cauzione definitiva, fatta salva l'applicazione delle penali o la risoluzione contrattuale.

Qualora si accerti, all'atto della riconsegna, l'inosservanza da parte del fornitore degli obblighi connessi alla corretta manutenzione degli impianti e delle attrezzature si procederà all'applicazione delle penali, con rivalsa sulla cauzione, salvo in ogni caso il maggior danno.

Art. 6

Prenotazione giornaliera dei pasti

Il personale scolastico preposto, entro le ore 10.00, dovrà comunicare al responsabile della ditta aggiudicatrice il numero dei pasti occorrenti, distinto per grado di scuola.

Il personale della ditta esecutrice ammetterà alla refezione solamente gli alunni le cui generalità sono state comunicate dal Comune, gli insegnanti aventi diritto ed il personale di supporto (assistenza fisica, ecc.) autorizzato, ad eccezione di eventuali casi di esenzione specificatamente segnalati dal Comune.

L'Amministrazione può disporre diversa organizzazione e/o accogliere proposte migliorative offerte in sede di gara.

Art. 7

Rilevazione utenze

Il personale della ditta esecutrice, giornalmente, dovrà procedere alla rilevazione delle utenze e comunicarla periodicamente all'Ufficio Comunale competente.

A richiesta dell'Ente dovrà dotarsi di apparecchiatura idonea alla oblitterazione di ticket, abbonamenti o alla lettura ottica di card, badge, ecc. che il Comune intendesse attivare. I dati così raccolti saranno tempestivamente trasmessi all'Ufficio Comunale competente.

Art. 8

Consegna dei pasti

Per gli eventuali refettori non ubicati nello stesso stabile dei centri di cottura, il trasporto dei pasti dovrà avvenire con appositi automezzi e contenitori, ritenuti dal medico d'igiene e sanità pubblica idonei al servizio - rispondenti a tutte le norme previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successiva legislazione - a cura e spese della ditta appaltatrice.

L'idoneità dell'automezzo e dei contenitori sarà verificata periodicamente dagli organi e

agenti competenti, nonché dall'Amministrazione Comunale.

In particolare i suddetti mezzi dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al suddetto decreto e devono garantire il mantenimento costante delle temperatura dei cibi cotti da conservare o trasportare caldi, che deve essere compresa tra i 65° C e 70° fino al momento del consumo e di quelli crudi da conservare o trasportare freddi, che deve essere compresa tra i 4° C e 8 C.

Art. 9 Organizzazione del servizio

La ditta provvederà all'acquisto dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti ed alla loro somministrazione, secondo il menù, le specifiche allo stesso, le grammature e le caratteristiche merceologiche degli alimenti, riportati nelle apposite tabelle (Allegati E ed F alla determina n. 593-1061 del 27 dicembre 2014). L'Amministrazione potrà apportare varianti e modifiche a dette tabelle, per quantità, qualità e tipologie di generi primari e menù, nella misura non superiore al 10% - in termini di costo - senza variazione di compensi o prezzo.

L'Amministrazione, altresì, comunicherà, in tempo utile, alla ditta appaltatrice il fabbisogno di pasti e menù particolari, per esigenze di salute di alcuni alunni, documentate da certificazioni mediche (con particolare riferimento alla deliberazione di Giunta Regionale 15 maggio 2006, n. 713 - pubblicato sul Bur n. 28 del 1° giugno 2006). Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione, compresa la sospensione nei periodi di vacanze natalizie, pasquali, ecc. è stabilito dal Comune di

concerto con le autorità scolastiche locali e può, insindacabilmente, essere variato dal medesimo senza, con ciò, riconoscere alcun compenso alla ditta aggiudicataria.

Detto calendario è rimesso alla ditta aggiudicatrice all'inizio del servizio, mentre le eventuali variazioni dovranno essere comunicate almeno tre giorni prima

Il servizio di refezione nei refettori delle scuole comprende le operazioni di trasporto delle derrate alimentari, conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti all'utenza, a cura e spese della ditta aggiudicataria.

E' a carico della ditta il rigoverno dei refettori comprendenti lavaggio stoviglie, bicchieri contenitori pasto e pulizia locali.

La corretta pulizia dovrà riguardare tutte le superfici orizzontali (pavimenti, tavoli, sedie, ecc.) nonché verticali (piastrelle, vetrate, muri, ecc.), e ogni altro adempimento previsto necessario affinché il lavoro venga svolto a regola d'arte.

Il servizio de quo è, inoltre, comprensivo di pulizia, allestimento e riordino dei tavoli dei refettori, della pulizia della cucina, dei locali annessi e delle attrezzature.

I pasti dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta e acqua minerale e serviti con posate, bicchieri e salviette, agli orari predisposti dall'Amministrazione o dall'Autorità Scolastica.

Eventuali variazioni di orario saranno tempestivamente comunicate alla ditta.

Tutte le derrate richieste e riportate nelle tabelle dietetiche devono essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, dalle caratteristiche organolettiche standard, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti imposti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore e devono essere proposti per la consumazione in assoluta sicurezza, immune da difetti o rischi anche per gli scolari più piccoli delle scuole dell'infanzia.

Tutte le derrate preparate, a cura della ditta nel centro di cottura, devono essere opportunamente protette con materiale

idoneo per alimenti onde evitare contaminazioni prima della somministrazione. Resta a carico della ditta appaltatrice, oltre a quanto sopra descritto, la fornitura dei detersivi necessari per la pulizia delle stoviglie, piatti, bicchieri, posate e dei locali cucina.

I locali adibiti a refettorio saranno sparecchiati, riordinati e puliti dalla ditta appaltatrice, subito dopo la consumazione dei pasti.

La ditta appaltatrice è tenuta a rispettare eventuali suggerimenti che le autorità comunale, scolastica e sanitaria, su indicazione dell'Asp, potranno inoltrare anche in corso di contratto.

La ditta esecutrice dell'appalto dovrà fornire, a proprie spese, posate, piatti, bicchieri, tovaglie e tovaglioli e quant'altro necessario per la somministrazione dei pasti in modo corretto ed igienico in tutti i refettori.

La ditta appaltatrice, per la somministrazione di alimenti e bevande dovrà utilizzare posate in acciaio, piatti in ceramica e bicchieri in vetro per la scuola dell'infanzia, mentre per le altre scuole possono essere usati piatti e bicchieri in carta o plastica monouso, purché robusti ed idonei a contenere alimenti e bevande.

Tovaglie e tovaglioli, invece, devono essere esclusivamente monouso.

E' posto, quindi, a carico della ditta il reintegro beni e materiali di consumo (materiale frangibile, stoviglieria metallica, piccoli utensili di cucina, tovaglioli di carta, tovagliato e quant'altro necessario) occorrente per il completo e regolare svolgimento del servizio.

Il Comune consegna in comodato la dotazione attuale. Al termine del contratto tutta la dotazione resterà di proprietà del Comune.

Art. 10 Tabelle dietetiche e menù
--

Le quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere

esclusivamente quelle riportate nelle tabelle dietetiche (primavera-estate e autunno-inverno), formulate a crudo ed al netto degli scarti - Allegati E ed F alla determina n. 593-1061 del 27 dicembre 2014.

Ogni giorno, per le stesse pietanze, dovranno alternarsi i tipi di ingredienti principali, ma dalle caratteristiche merceologiche ed organolettiche identiche, in modo da stuzzicare la gradevolezza della piccola utenza.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più né in meno, in tipo e quantità) da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate e/o comunque concordati con l'Amministrazione Comunale.

Durante l'appalto i menù indicati potranno subire modificazioni, in occasione di festività civili e religiose o per esigenze particolari dell'utenza, su richiesta della stessa e previo parere della competente Asp, nonché per un programma specifico di educazione alimentare che l'Amministrazione Comunale intendesse realizzare.

Tali modifiche saranno comunque contenute e non produrranno eccessive variazioni sul costo delle derrate necessarie alla preparazione dei pasti e, pertanto, la ditta ne conferma il prezzo pasto offerto in sede di gara.

I menù sono quelli previsti dalle suddette tabelle e non potranno essere modificati da parte della ditta appaltatrice se non previa intesa con l'Ente appaltante.

La ditta si impegna a fornire, a seguito di comunicazione dei competenti uffici comunali:

- "diete speciali" personalizzate per utenti (alunni ed adulti aventi diritto);
- variazioni al menù per esigenze etniche, religiose o altro.

Sia le diete speciali, sia le variazioni suddette non comporteranno variazioni del prezzo di fornitura.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in mono porzione perfettamente sigillate con fornitura di stoviglie e posate, con etichettatura riportante il nome dell'utente destinatario, la classe ed il tipo di dieta. Lo stoccaggio

delle materie prime utilizzate per le persone affette da allergie, con particolare riguardo ai celiaci, dovrà avvenire con le cautele necessarie per evitare possibili contaminazioni. La produzione di tali pasti dovrà avvenire utilizzando pentolame ed attrezzature appositamente dedicati. Così pure la distribuzione dovrà essere effettuata con attrezzature non ad uso promiscuo.

L'Amministrazione potrà vietare, temporaneamente o definitivamente, l'impiego di alcuni alimenti nella preparazione dei pasti, proclamati contaminati e/o pericolosi per la pubblica salute, con provvedimento superiore o locale, o da semplice informazione dai mass media.

Per occasioni particolari, per alcune gite scolastiche o altri eventi, potranno essere richiesti, con preavviso di una settimana, cestini da viaggio composti da 2 o 3 panini da gr. 50 cadauno o pane a fette, con almeno due fette di prosciutto cotto o crudo e formaggio, due frutti di cui una banana, un succo di frutta, una crostata, acqua minerale da cl. 50 in bottiglia pet, due tovaglioli di carta e un bicchiere di plastica.

Per detta fornitura agli utenti verrà conteggiato un normale pasto.

In caso di emergenze, necessità particolari, determinate anche da motivazioni etnico - religiose, la ditta, a richiesta dell'Amministrazione, è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, da concordarsi tra le parti.

Art. 11 Specifiche al menù

Obiettivo del servizio di refezione scolastica del Comune di Filiano è principalmente quello di educare i ragazzi ad una sana e corretta alimentazione e al consumo di cibi salubri e naturali.

L'alimentazione scolastica tende ad una dieta mediterranea con maggior apporto di carboidrati complessi, minori proteine

animali e ricca di fibre, sali minerali e vitamine.

Partendo dal menù proposto prestabilito si cercherà, con l'aiuto degli insegnanti e delle famiglie, di raggiungere tale obiettivo.

Le tabelle dei menù sono state predisposte in detta ottica cercando altresì di variarli il più possibile.

Nelle stesse sono stati previsti i principali ingredienti con le loro grammature, diversi tra gli alunni delle scuole di vario grado.

Gli stessi ingredienti potranno essere variati, sostituiti o integrati (di comune accordo con l'Amministrazione Comunale) unitamente a quelli secondari, allo scopo di rendere i pasti più equilibrati e graditi dall'utenza.

Aromi, essenze e condimenti vari sono affidati all'esperienza e professionalità degli operatori in cucina della ditta vincitrice dell'appalto.

Gli stessi ingredienti, laddove, non espressamente indicati nella tabella mensile, dovranno essere alternati e variati il più possibile nella preparazione dei pasti, in modo da proporre nuovi sapori ai piccoli utenti ed educarli al consumo di pietanze, in genere meno accettate, ma insostituibile come ad esempio il pesce, i legumi ed alcuni tipi di verdure.

Il fabbisogno energetico pro capite per ogni pasto è di circa:

650 > 700 Kcal per l'infanzia

750 > 800 Kcal per la primaria

850 > 900 Kcal per la secondaria di 1° con circa il 15% di proteine 30% di lipidi 55% glucidi.

Art. 12 Standard

La preparazione dei pasti e la cottura degli alimenti dovranno essere condotte secondo standard ben definiti, a conoscenza di tutto il personale qualificato impiegato, anche in modo da non alterare le caratteristiche specifiche ed organolettiche degli alimenti.

Infatti tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi.

La produzione dei pasti dovrà rispettare gli standards previsti dalle leggi vigenti.

Art. 13 Riciclo e reimpiego

E' vietata ogni forma di riciclo e reimpiego di cibi, alimenti, frutta e quant'altro già servito avanzato dalla somministrazione o adoperato per la preparazione dei pasti, anche per uso privato da parte di chiunque abbia accesso, per la sua funzione, nei refettori comunali.

Art. 14 Campioni

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichetta recante la data e l'ora di preparazione, e conservarlo a 4° C per almeno 48 ore.

Art. 15 Personale

Tutte le attività comprese nel servizio devono essere svolte direttamente dalla ditta appaltatrice, con proprio personale adeguatamente qualificato ed in numero sufficiente a garantire il regolare espletamento delle prestazioni contrattualmente dovute.

La ditta aggiudicataria dovrà applicare, nei confronti dei lavoratori occupati nel servizio, i contratti collettivi e gli accordi integrativi previsti per la categoria e le norme per l'assicurazione sugli infortuni, la

previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Ai sensi dell'art. 2 del D.L. 25.9.2002, convertito in Legge 22.11.2002, n. 266 e s.m., la ditta aggiudicataria dovrà presentare la certificazione relativa alla regolarità contributiva.

Il servizio deve essere svolto dalla ditta appaltatrice con proprio personale, di buona condotta morale e civile ed immune da malattie infettive o diffuse e, comunque, fornito d'idonea certificazione sanitaria. A tal fine necessita che il personale sia assoggettato a corsi di formazione così come previsto dalla Deliberazione di Giunta Regione Basilicata 15 maggio 2006, n. 715 - pubblicato sul Bur n. 28 del 1° giugno 2006, e successive modificazioni. Esso dovrà essere capace, idoneo e provvisto di tutti i requisiti necessari per l'espletamento del servizio, nonché di elevato senso di responsabilità e spiccata sensibilità verso i soggetti utenti.

L'assuntore, per quanto possibile, nella scelta e distribuzione del personale dovrà tenere conto dei giovani disoccupati locali.

La responsabilità del servizio e i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato della ditta appaltatrice.

I nominativi del personale e dell'incaricato suindicato, le mansioni espletate ed il tipo di rapporto contrattuale, andranno comunicati all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio, allegando anche la documentazione relativa alle caratteristiche professionali richieste, nonché i recapiti anche telefonici ove contattarlo per emergenze o comunicazioni tempestive.

La consistenza numerica e nominativa del personale e la sua qualifica, nonché tutte le sue variazioni, dovranno essere comunicate all'Amministrazione Comunale.

Tale consistenza numerica dovrà comunque essere sufficiente ed adeguata a garantire in ogni caso lo svolgimento del servizio nei tempi e modi previsti dall'organizzazione nel plesso scolastico anche per garantire il mantenimento delle temperature a norma di legge.

Nel caso di aggiudicazione del servizio a cooperativa sociale, le persone non perfettamente abili dovranno essere impiegate in quei settori dove con il loro operato non possano procurare danni a sé ed a terzi o nuocere alla salute dell'utenza.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura, distribuzione e sorveglianza dovrà indossare camice, copricapo bianco e mascherina.

I dipendenti della ditta dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione alle diverse tipologie di utenti cui il servizio è riferito.

La ditta deve, inoltre, curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo tesserino di riconoscimento e sia dotato, a cura e spese della ditta, di un'adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione scolastica e si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti;
- abbia a propria disposizione un apposito armadietto nel quale riporre gli abiti civili e di lavoro;
- segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento.

La ditta appaltatrice si obbliga ad eseguire corsi d'aggiornamento professionali periodici, per il personale dipendente utilizzato nel servizio di ristorazione scolastica. Dell'effettuazione di tali corsi dovrà essere data comunicazione al competente Ufficio Comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la sostituzione del personale che non mantenga un comportamento corretto.

La ditta dovrà provvedervi entro cinque giorni dal ricevimento della comunicazione, pena, in difetto, l'applicazione delle sanzioni pecuniarie.

Art. 16
Incompatibilità e disservizi

La ditta appaltatrice dovrà sostituire il personale che si rilevasse sprovvisto delle capacità e requisiti prescritti al precedente articolo e/o che non osservasse una condotta irreprensibile sia nell'espletamento del servizio che nei rapporti con gli alunni, le maestranze ed il personale e gli organi addetti alle ispezioni e controlli.

Art. 17
Obblighi verso i dipendenti

La ditta si obbliga a rispettare tutti gli obblighi verso i propri dipendenti imposti dalle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire durante il servizio, ai fini della tutela materiale dei lavoratori.

Essa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver adempiuto a detti obblighi, anche mediante deposito del prescritto Piano di Sicurezza.

La ditta regola, nei confronti dei propri dipendenti, il trattamento giuridico e retributivo secondo condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti per la categoria e nella località in cui si svolge la fornitura; nonchè condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e da ogni contratto collettivo, successivamente stipulato.

La ditta è obbligata a continuare ad applicare dette condizioni anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

Gli obblighi di cui sopra vincolano la ditta anche se essa non aderisca alle associazioni stipulanti i contratti collettivi di lavoro o abbia recesso dalle stesse.

In caso di violazione degli obblighi sopra menzionati il Comune provvede a denunciare le inadempienze accertate all'Ispettorato del Lavoro, dandone comunicazione alla ditta,

nei confronti della quale opererà una ritenuta sui pagamenti contrattuali fino al 20% dell'importo contrattuale.

Tale somma sarà rimborsata solo a seguito di dichiarazione liberatoria dalla quale risulti la sanatoria delle inadempienze rilevate.

Art. 18 Salute del personale

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà della ricerca di portatori patogeni e strafilococchi enterotossici.

I soggetti che risultassero positivi saranno 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 utilizza i preposti servizi dell'Asl competente per i controlli sanitari del personale adoperato.

Le disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni, andranno immediatamente recepite.

La inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'Ente appaltante, di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali e sanzioni previste nel presente disciplinare.

Art. 19 Norme Igieniche

Salvo quanto previsto nell'Allegato F) alla determina n. 593-1061 del 27 dicembre 2014, le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte:

1. tutti gli alimenti, ad eccezione della carne da utilizzare per le crocchette e del ragù per lasagne, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Per il raffreddamento della carne da utilizzare per le

crocchette e del ragù per le lasagne deve essere usato l'abbattitore;

2. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C - 4° C, ad eccezione di porzioni inferiori a 100 gr. e con uno spessore non superiore a 2 cm.;
3. la sezionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo nella giornata precedente;
4. deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.;
5. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
6. gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività e passando dalla preparazione di un alimento ad un altro;
7. i prodotti ortofrutticoli da consumarsi crudi dovranno essere lavati interi con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio;
8. devono essere utilizzati piani separati per la preparazione di alimenti crudi o cotti, per carni e verdure. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;
9. gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
10. i contenitori di acciaio per gli alimenti ed i pasti dovranno essere passati in lavastoviglie;
11. devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
12. gli ambienti devono essere protetti da insetti o altri vettori;
13. i rifiuti devono essere frequentemente allontanati durante la mattinata; a fine giornata lavorativa i bidoni dovranno essere svuotati e detersi;
14. al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;

15. i copricapo devono raccogliere completamente la capigliatura;
16. è indispensabile lavare accuratamente le mani:
 - a) prima dell'inizio dell'attività;
 - b) prima di toccare gli alimenti;
 - c) dopo essere stati in bagno;
 - d) quando si passa dalla manipolazione di alimenti crudi a quelli cotti;
 - e) dopo ogni pausa pranzo;
 - f) ogni qualvolta si sono maneggiati rifiuti, terra, sporcizia;
 - g) dopo ogni volta che ci si è soffiati il naso;
17. le mani vanno asciugate con asciugamani di carta a perdere o con apparecchiature automatiche a flusso di aria calda;
18. le unghie vanno mantenute corte, pulite e senza smalto;
19. vanno mantenute la pulizia e l'igiene della persona e della capigliatura;
20. è vietato assaggiare il cibo con le dita;
21. è vietato manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con gli appositi ditali o guanti di gomma;
22. è vietato indossare braccialetti, anelli, orologi da polso;
23. è vietato starnutire o tossire in vicinanza degli alimenti;
24. evitare di toccare i capelli, la faccia, le orecchie, il naso;
25. gli indumenti protettivi del personale devono essere indossati esclusivamente nel posto di lavoro; gli abiti indossati al di fuori del posto di lavoro vanno lasciati in appositi armadietti;
26. è tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura;
27. deve essere affisso il divieto di accesso ai non autorizzati, all'entrata della porta della cucina.

Art. 20 Pulizia e sanificazione
--

Nell'esecuzione della pulizia e della sanificazione dei centri di cottura, refettori, magazzini ed attrezzature ivi

esistenti, dovrà essere garantito il rispetto delle regole minimali qui di seguito riportate. Oltre alla spazzatura a secco (rimozione - con scope, aspirapolveri, spazzole o altri utensili - dei residui di lavorazione e dello sporco dei pavimenti o delle superfici), alla pulizia con soluzioni (meglio se in acqua calda) detergenti più o meno alcaline che rimuovono il grasso, occorre risciacquare e periodicamente igienizzare con soluzioni adatte e disinfettanti a base di cloro o alcool.

Inoltre è previsto l'uso di detergenti acidi per la rimozione di calcare dalle superfici.

Occorre, comunque tenere presente che:

1. le pulizie possono iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai locali mensa e sono stati riposti nei frigoriferi o magazzini. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione da pavimenti o attrezzature se queste sono lontane da altri alimenti in lavorazione e se la rimozione avviene con tecniche ed apparecchiature che catturano la polvere;
2. le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante il distacco della spina dalla presa a muro;
3. al termine delle operazioni di pulizia è necessario lavare tutte le attrezzature utilizzate e riporle in un luogo esclusivamente utilizzato a tale scopo, o comunque isolarle dal resto delle derrate;
4. ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia: ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, deve essere prontamente rimossa a cura e spese della ditta aggiudicatrice. Qualora gli inconvenienti fossero causati da problemi alla rete idrica e fognante esterna dovrà essere tempestivamente informata l'Ente Gestore di detti servizi, dandone comunicazione al responsabile ed all'Ufficio Comunale;
5. all'interno dei locali devono essere affissi ben visibili cartelli normativi relativi a:
 - a) pulizia della persona;

- b) divieti;
 - c) indumenti;
- e deve essere informato il personale sul contenuto degli stessi.
I suddetti cartelli devono essere di materiale idoneo ed installati in maniera di evitare accumulo di polveri o microbi.

Art. 21
Infortunati

La ditta è obbligata ad adottare tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele che valgono ad assicurare e salvaguardare l'incolumità del personale addetto alle prestazioni ed attività oggetto dell'appalto, sollevando in ogni caso l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità in relazione all'espletamento del servizio.

Tali obblighi a carico della ditta si estendono alla tutela dei dipendenti comunali e scolastici per lo svolgimento delle funzioni di controllo.

La ditta aggiudicataria dovrà:

- presentare certificazione di attestazione dell'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro, attenendosi a quanto previsto dal D.L. 11.9.1994, n. 626 e s.m.;
- provvedere alla formazione ed all'informazione del personale addetto;
- redigere i piani di emergenza e di evacuazione delle strutture;
- garantire la presenza nel luogo di lavoro di personale formato per la lotta all'incendio e per il primo soccorso da comprovare con apposita certificazione.

L'appaltatore risponderà direttamente degli infortuni occorsi al personale e dei danni alle persone o cose, comunque, provocate nell'espletamento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

In particolare la ditta esecutrice dovrà dotare il proprio personale di tutte le

attrezzature infortunistiche idonee a scongiurare anche i piccoli infortuni (tagli, scottature, ecc.) mediante fornitura e controllo sul loro utilizzo di guanti in acciaio, maschere, ecc..

Art. 22
Periodo

La durata dell'appalto avrà inizio il 2 marzo 2015 ed avrà termine il 30 giugno 2018.

E' facoltà dell'Amministrazione prorogare l'appalto per analoga durata, ove intervenga richiesta da parte dell'appaltatore ed accordo tra le parti per il prolungamento del servizio alle medesime condizioni pattuite in occasione della prima aggiudicazione, purché la legislazione vigente al momento lo consenta.

In tale ipotesi si procederà alla stipula di nuovo contratto per il nuovo periodo nei medesimi termini del precedente.

Art. 23
Cauzione

La garanzia definitiva può essere costituita con fideiussione bancaria o polizza assicurativa.

La stessa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia nell'eccezione di cui all'articolo 1957 comma 2) del codice civile, nonché l'opportunità della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere validità per l'intera durata dell'appalto e deve essere costituita nella misura del 10% del prezzo netto a base d'appalto.

Art. 24
Consegna del servizio

La consegna provvisoria del servizio avverrà appena dopo l'espletamento delle procedure di gara e lo stesso dovrà avere inizio il 2 marzo 2015, fatti salvi l'esercizio dei poteri di autotutela e l'ipotesi di differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario. Quella definitiva avrà luogo dopo il perfezionamento degli atti amministrativi e stipula del relativo contratto.

Art. 25 Contestazione

Nel caso di disservizi, cattivo espletamento del servizio, fornitura di prestazioni insufficienti, scarsa sensibilità degli operatori dipendenti, mancato rispetto degli orari e giorni delle prestazioni, che risultino all'evidenza o emergano da verifiche o controlli, il Comune ha il diritto di diffidare la ditta aggiudicataria ad eliminarli. In caso di resistenza, mancata o ritardata risoluzione di quanto ordinato, l'Amministrazione ha il diritto di sospendere l'affidamento alla ditta inadempiente e di farlo assicurare provvisoriamente da terzi con spese a totale carico della ditta aggiudicataria inadempiente, che non potrà fare opposizioni o sollevare eccezioni sulla qualità del servizio e sui prezzi praticati.

Art. 26 Garanzia

La ditta presta garanzia sul servizio da fornire per l'intero periodo dell'appalto. Durante tale periodo l'impresa ha l'obbligo di intervenire per eliminare, a proprie cure e spese, inconvenienti e/o disservizi entro il termine fissato nella diffida. Il Comune ha, altresì, la facoltà di interrompere i pagamenti non ancora effettuati a garanzia degli obblighi della ditta. La stessa, inoltre, garantisce da evizione il servizio oggetto dell'appalto, assumendosi l'onere di garantire il periodico ed incondizionata disponibilità

del medesimo e di mantenere il Comune indenne di fronte ad azioni o pretese da parte di terzi.

Art. 27 Penalità

La somministrazione di generi guasti o sofisticati con sostanze nocive sarà denunciata alla autorità giudiziaria per i provvedimenti di competenza.

Qualora i cibi o i servizi in generale non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti nel presente capitolato, oppure in caso di fornitura non corrispondente alla grammatura da verificarsi con il seguente sistema: fino a 10 porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo, oppure nel caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio della struttura pubblica, l'Amministrazione Comunale, previa contestazione scritta, defalcherà il valore complessivo dalla fornitura contestata e applicherà le seguenti sanzioni:

- € 500,00 - per forniture non corrispondenti alle grammature indicate nelle tabelle dietetiche;
- € 1.000,00 - per forniture di alimenti non rispondenti ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Asp competente - leggi e disposizioni che s'intendono tutte qui richiamate;
- € 200,00 per inosservanza del principio di alternanza, abbinamento e variazione degli alimenti da impiegarsi nella preparazione dei menù;
- € 1.500,00 - per forniture di alimenti guasti, con cariche microbiche elevate o di alimenti e/o derrate ritenuti temporaneamente o definitivamente non consumabili per contaminazioni, inquinamento, ecc. - così dichiarati con provvedimenti della comunità europea, organi nazionali e/o locali. E' sufficiente, a tal fine, l'annuncio da parte dei mass

- media di provvedimenti di ritiro dal mercato di detti alimenti e/o prodotti;
- € 1.000,00 - per interruzione del servizio o mancato preavviso nei termini di almeno dieci giorni prima;
 - € 500,00 - in caso di non omogeneità e contemporaneità di somministrazione, agli orari prestabiliti, in tutti i refettori scolastici;
 - € 500,00 - applicabile per ogni singola infrazione imputabile al non rispetto delle norme relative all'impiego, trattamento ed assicurazioni del personale impiegato nel servizio;
 - € 1.000,00 - per inadempienze in materia di trasporto delle derrate e dei cibi preparati;
 - € 1.000,00 - per inadempienze ed inosservanza delle tabelle dietetiche, menù, preparazione, standard ed igiene degli alimenti;
 - € 1.500,00- per riciclo di qualsiasi tipo di alimenti e cibi;
 - € 500,00 - per mancata conservazione delle campionature e custodia delle stesse per termine inferiore alle 48 ore;
 - € 1.500,00 per inosservanza degli impegni formali assunti in sede di gara per l'ottenimento di punteggio nell'ambito dell'offerta tecnica.
 - € 1.000,00 - per ogni altra infrazione alle norme previste dal presente capitolato, anche se lievi purché contestate in numero superiore a 3 nell'arco di un anno solare e diverse da quelle su elencate.

L'applicazione delle penali verrà notificata alla ditta con posta elettronica certificata e sono cumulabili ed applicate ogni volta che se ne accerti la contravvenzione.

Le relative spese e/o sanzioni saranno ritenute dalle somme in pagamento all'appaltatore ovvero fatti rivalere su altri crediti che la ditta vanta in dipendenza di altri contratti in corso eventualmente con il Comune e, se tali crediti manchino o siano insufficienti, si procederà all'escussione della cauzione fino alla concorrenza dell'importo della penale.

La ditta appaltatrice risponderà unicamente delle sanzioni e penalità comminate da organi esterni per eventuali violazioni accertate nel corso dell'esecuzione del servizio, senza diritto di eventuale rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Art. 28 Danni

In caso di inadempienze ed inosservanza delle norme del presente capitolato che causano danni all'Amministrazione, questa può richiederne il risarcimento nella misura che l'ufficio tecnico quantificherà.

Saranno risarciti i danni prodotti alle attrezzature di proprietà del Comune utilizzate durante il servizio (danni causati per irrazionalità, negligenze o dolo dalla ditta appaltatrice e dai suoi dipendenti) come segue:

- importo pari al costo di mercato dell'attrezzatura distrutta;
- importo pari al costo di ripristino delle attrezzature o strutture danneggiate.

In ogni caso la ditta aggiudicatrice dovrà accollarsi, senza riserve od eccezioni, ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone.

Art. 29 Tracciabilità finanziaria

L'aggiudicatario, per prevenire infiltrazioni criminali o mafiose, assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 recante "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia". Pertanto, entro sette giorni dalla sottoscrizione del contratto, dovrà comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su essi.

Art. 30
Liquidazione

Il corrispettivo dovuto dal Comune per il servizio assicurato ed accettato, perché dichiarato regolare, verrà liquidato entro 45 giorni dalla data di acquisizione al protocollo del Comune della relativa fattura.

Art. 31
Pagamenti

I pagamenti di somme relative all'espletamento del servizio in oggetto saranno effettuati dal Comune in favore della ditta a mezzo mandati di pagamento riscuotibile presso la tesoreria comunale. I pagamenti verranno effettuati a seguito di presentazione di fattura mensile in unica soluzione e dovranno riferirsi alle prestazioni effettivamente svolte sulla base del reale numero dei pasti forniti nel mese di riferimento, da verificarsi con i fogli di presenza giornalieri (o altra modalità concordata con Ente) allegati alla fattura stessa.

La non rispondenza degli accessi con l'importo indicato in fattura comporta la sospensione del pagamento fino alla risoluzione della discordanza.

Il pagamento dei pasti somministrati agli insegnanti aventi diritto avverrà, invece, in base al rendiconto mensile dell'autorità scolastica unitamente alla relativa fattura della ditta aggiudicatrice.

E' in facoltà dell'Amministrazione di sospendere i pagamenti ove la ditta appaltatrice fosse inadempiente nei pagamenti delle retribuzioni al personale impiegato sul territorio nel servizio di cui al presente appalto.

Tale inadempienza dovrà risultare da petizione scritta degli interessati da depositare presso la Segreteria Comunale.

Art. 32
Prosecuzione temporanea del servizio

La ditta appaltatrice, in sede contrattuale, dovrà impegnarsi a proseguire il servizio, agli stessi patti e condizioni, oltre la scadenza del contratto, nel caso sia richiesto dal Comune e non siano concluse le procedure di nuova gara d'appalto e di rinnovo contrattuale.

Dovrà impegnarsi, altresì, ad accettare la interruzione del servizio, senza pretesa alcuna, nel caso l'Amministrazione non potesse più assicurare la mensa per disposizione dell'autorità scolastica o per crisi finanziarie dell'Ente.

Art. 33
Fissazione dei prezzi

I prezzi contrattuali sono fissi e invariabili per qualsiasi ragione, anche se impreveduta, e s' intendono accettati dalla ditta in base ai calcoli di sua convenienza e a tutto suo rischio.

Art. 34
Congruità dei prezzi

Per quanto attiene la congruità dei prezzi dei beni e dei servizi si applicano le disposizioni di cui alla legge 24.12.1993, n. 537.

La ditta aggiudicataria, comunque, ha verificato detta congruità già in fase di gara, mediante sopralluogo, tanto da concretizzare l'offerta stessa.

Art. 35
Recesso del Comune

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile, il Comune può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione dell'assistenza, purché tenga indenne

l'appaltatore delle spese sostenute, dei lavori eseguiti e del mancato guadagno.

Art. 36
Sospensione del servizio

Il servizio di refezione può essere sospeso per:

1. inadempienza della ditta appaltatrice, inerente il mancato rispetto delle tabelle dietetiche, mancata preparazione e distribuzione dei pasti;
2. scarsa igienicità dei locali, decadenza licenze, autorizzazioni sanitarie, personale non munito dei requisiti sanitari per la manipolazione degli alimenti;
3. soppressione del servizio di refezione, a seguito determinazioni, motivate ed insindacabili, dell'Amministrazione Comunale;
4. per cause di forza maggiore: si intendono tali, quegli eventi che impediscono il regolare svolgimento del servizio non dipendenti dalla volontà delle parti, eventi calamitosi, emergenza idrica, interruzioni di energia elettrica e gas, modifica ordinamenti e calendari scolastici, gite scolastiche, scioperi, avversità atmosferiche: neve, ghiaccio, ecc.-

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, l'Amministrazione Comunale dovrà essere informata con 48 ore di anticipo. In tal caso alla ditta potrà essere richiesto di garantire, comunque, il servizio con facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione andrà concordata tra le parti.

Inoltre il Comune potrà sospendere l'affidamento del servizio nel caso di calo, anche non dovuto ad inadempienza, della ditta, dell'utenza, tale da rendere il servizio antieconomico per le parti contraenti.

Art. 37
Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto il Comune si accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, il Comune può fissare un congruo termine entro il quale la ditta si deve conformare a tali condizioni. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dalla ditta. Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, ed ai casi suindicati, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c. le seguenti ipotesi:

- abbandono dell'appalto;
- apertura di controversia a carico della ditta appaltatrice;
- inosservanza del divieto di sub appalto anche parziale;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura e dei refettori;
- utilizzo di alimenti in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentari;
- utilizzo per tre volte nell'arco di un mese di alimenti non previsti dal contratto;
- insussistenza o perdita dei requisiti dichiarati in sede di gara ed accertati durante la validità del contratto;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività di gestione;
- impiego di personale non dipendente della ditta appaltatrice;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- inosservanza continuata degli impegni formali assunti in sede di gara per l'ottenimento di punteggio nell'ambito dell'offerta tecnica;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda

impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art. 1453 del c.c.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 38 Sostituzione

In caso di fallimento della ditta aggiudicataria o di rescissione del contratto per inadempienze della stessa, l'Amministrazione potrà esercitare la facoltà di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio alle medesime condizioni economiche dallo stesso offerte in sede di gara.

Art. 39 Rappresentanze e controlli

La vigilanza e il controllo sul servizio avverranno con la più ampia facoltà di azione e di ispezione, nelle forme e con le modalità ritenute più idonee dall'Amministrazione Comunale, che si avvarrà delle proprie figure professionali qualificate e/o altri soggetti esterni. La ditta aggiudicataria, oltre a consentire l'effettivo e regolare esercizio di detta attività di controllo è tenuta ad attuare le azioni correttive che fossero considerate come necessarie; la mancata attuazione di dette azioni dà luogo alle sanzioni previste.

La facoltà di controllo è riferita a tutte le fasi del servizio.

A titolo esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;

- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino (prelievo quantità materia prime);
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero e classificazione dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle grammature dei menu (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 razioni della stessa pietanza);
- controllo delle quantità delle porzioni delle pietanze distribuite in relazione alle tabelle delle grammature a cotto (anche in questo caso il controllo deve riguardare almeno un campione di 10 razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo sull'origine, sulla certificazione e in generale sulla qualità dei prodotti biologici e Dop - Igp;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente il servizio;
- controllo del rispetto dell'obbligo di conservazione delle bolle di consegna delle derrate.

Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di legge, la ditta fornitrice dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione.

Gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni o quant'altro

inerente a prodotti alimentari non conformi sono a carico totale della ditta appaltatrice. Il Comune si riserva di richiedere alla stessa, in qualsiasi momento, analisi merceologiche e microbiologiche senza limiti di qualità e quantità dei prodotti.

Il responsabile comunale del settore, in forza del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267 è incaricato di rappresentare l'Amministrazione Comunale onde assicurare che il servizio venga eseguito in base alle prescrizioni contrattuali e che il risultato dedotto, oggetto del presente disciplinare, venga conseguito a perfetta regola d'arte. E' autorizzato, quindi, a disporre o effettuare, in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio, anche in compagnia delle autorità scolastiche, dei rappresentanti dei genitori e dei docenti ed amministratori comunali e Medico d'Igiene e Sanità Pubblica, alle attrezzature, dei locali e magazzini, nonché i mezzi di trasporto utilizzati, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio.

La qualità delle merci potrà essere accertata con opportuni sopralluoghi nei centri di cottura esclusivamente dalle persone autorizzate dall'Ente, oltre a specifiche analisi chimico-fisico e microbiologiche da effettuarsi presso specializzati laboratori dell'Asl competenti.

Se la somministrazione risultasse, a giudizio insindacabile, in tutto o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa fosse inaccettabile e/o rischioso per la salute degli utenti, la ditta appaltatrice sarà tenuta al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.

L'Ente potrà eleggere una commissione con funzioni di controllo sull'esecuzione del servizio e sulla fornitura degli alimenti, nonché potrà richiedere alla competente Asl interventi per prelievi, verifiche sulla preparazione dei pasti da sottoporre agli esami di laboratorio.

Art. 40

Oneri

La ditta appaltatrice del servizio dovrà garantire, oltre e salvo quanto espressamente previsto negli altri articoli del presente capitolato, quanto segue:

- acquisto e gestione delle materie prime;
- costo del personale che sarà assegnato in numero e professionalità adeguate alle esigenze del servizio ed in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
- il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;
- responsabilità civile con copertura assicurativa, per danni verso terzi derivati dall'attività svolta;
- qualità delle materie prime;
- la messa a disposizione di arredi, utensili ed attrezzature integrative necessarie per l'espletamento del servizio, oltre quelle già presenti nei centri di cottura e refettori comunali
- la messa a disposizione di eventuale/i automezzo/i e di contenitori per il trasporto dei cibi dai centri di cottura ai refettori di tutte le scuole;
- il lavaggio quotidiano e riassetto di tutte le attrezzature e pulizia degli spazi nei centri di cottura dell'Ente e nei refettori scolastici;
- la conservazione degli alimenti ed eventuali idonee attrezzature;
- l'acquisto dei prodotti di pulizia, disinfezione o disinfestazione dei locali, attrezzature e degli spazi dei centri di cottura e dei refettori;
- l'apparecchiatura, sparcchiatura e pulizia di tutti i refettori;
- la distribuzione dei pasti nei refettori;
- la rilevazione giornaliera degli alunni che usufruiscono del servizio;
- deposito presso l'Ufficio Comunale di una relazione circa gli interventi in materia di sicurezza aziendale che la ditta intende attuare, secondo la stima

prodotta in sede di gara con l'offerta economica.

La ditta aggiudicataria si impegna, altresì, con oneri a proprio carico, a:

- a. munirsi di tutte le autorizzazioni e certificazioni necessarie per lo svolgimento del servizio;
- b. svolgere il servizio nel rispetto delle procedure previste dal D.Lgs. n. 155/1997, "sistema HACCP". A questo scopo, con la stipula del contratto di affidamento del servizio, la ditta aggiudicataria assume la titolarità e la responsabilità piena degli adempimenti in parola, impegnandosi a depositare presso l'Ufficio Comunale il relativo piano di autocontrollo (HACCP);
- c. effettuare la manutenzione ordinaria degli immobili, macchinari ed attrezzature concessi in uso dal Comune presso i vari punti di distribuzione pasti, assicurandone la migliore conservazione;
- d. effettuare le manutenzioni straordinarie sui macchinari ed attrezzature che si rendessero necessarie, per esigenze connesse all'espletamento del servizio o per adeguamento agli obblighi di legge;
- e. provvedere al reintegro annuale e, qualora necessario, all'adeguamento delle stoviglie e posateria in metallo in uso per tutte le scuole;
- f. provvedere all'acquisto o sostituzione di tutte quelle attrezzature/arredamenti presso i vari punti di distribuzione pasti che si rendessero necessarie per svolgere il servizio a regola d'arte nel rispetto di tutta la normativa di settore;
- g. provvedere a tutte le spese, nessuna esclusa, comprese quelle per imposte e tasse, relative allo svolgimento del servizio per quanto concerne la rimozione dei rifiuti solidi urbani non riciclabili, lo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali e lo smaltimento del materiale a perdere riciclabile. E' obbligo alla ditta il rispetto della raccolta differenziata così come impostata sul territorio comunale;
- h. fornire ai tecnici incaricati del Comune ed agli altri organismi autorizzati allo svolgimento di verifiche, ispezioni e

controlli, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi l'accesso alla cucina utilizzata per i pasti, ai refettori e depositi/magazzini, fornendo tutti i chiarimenti e le documentazioni richieste ed assicurando la non interferenza del proprio personale nelle indicate attività;

Art. 41 Responsabilità

La ditta si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni, danni e trafugamenti arrecati al Comune ed agli utenti in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezza commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

La stessa è tenuta, altresì, al risarcimento dei danni, che in dipendenza del servizio, fossero arrecati a proprietà pubbliche e private, a persone e cose, restante l'Amministrazione appaltante ed il personale comunale addetto al controllo, sollevato da ogni responsabilità civile e penale.

La ditta è responsabile, in via esclusiva ed a tutti gli effetti, per le eventuali tossinfezioni causate dal consumo di cibi distribuiti nell'ambito del servizio.

Pertanto è vietato introdurre a mensa, in qualsiasi occasione, cibo proveniente dall'esterno che, di conseguenza, non sia stato preparato dalla ditta esecutrice del servizio.

da parte dei commensali dei cibi preparati. Ogni altra responsabilità, sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a causa ad esse connesse, derivassero al Comune o a terzi cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.

Art. 42 Assicurazioni

Ogni responsabilità per eventuali danni a terzi, a persone o a cose, che dovessero derivare per qualsiasi causa, connessa e/o conseguente all'espletamento del servizio, è, senza riserve ed eccezioni, a totale carico della ditta.

A garanzia, la ditta appaltatrice dovrà stipulare, per tutta la durata dell'affidamento del servizio, apposita polizza assicurativa presso Compagnia di Assicurazione con l'espressa rinuncia da parte di quest'ultima ad azione di rivalsa nei confronti del Comune; detta polizza dovrà tenere conto specificatamente della R.C. verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli relativi ad avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni altro danno anche qui non menzionato.

Detta polizza assicurativa con massimali non inferiore a 2 milioni di euro, a copertura di qualsiasi rischio che possa dipendere dall'espletamento del servizio, nonché per i danni derivati all'ente in conseguenza dell'esecuzione dell'appalto, dovrà essere prodotta al momento della sottoscrizione del contratto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

L'esistenza di detta polizza, tuttavia, non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

Art. 43
Cessione del Contratto

Il contratto non potrà essere ceduto a pena di nullità.

Art. 44
Subappalto

Non è concesso alla ditta aggiudicataria la facoltà di affidare a terzi il servizio aggiudicatosi, né parti di esso.

Art. 45
Tipo rapporto

L'aggiudicazione del servizio non pone in essere rapporto di subordinazione con l'Amministrazione Comunale.

Art. 46
Domicilio

La ditta dichiara di eleggere e mantenere per tutta la durata dell'appalto il suo domicilio presso la sede indicata in sede di gara. Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo di posta elettronica certificata.

Qualsiasi altra comunicazione fatta all'incaricato della ditta dal responsabile del procedimento si considera fatta personalmente al titolare della stessa e può essere effettuata a mezzo posta elettronica ordinaria ed in caso di urgenza anticipata a mezzo telefono o sms.

Art. 47
Costituzione in mora

I termini e le comminatorie contenute nel contratto operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Art. 48
Vertenze

Per la risoluzione di eventuali controversie le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgono unicamente all'autorità giudiziaria ordinaria. Il foro territorialmente

competente è quello del Tribunale di Potenza.

Art. 49
Privacy

I dati e la documentazione richiesta alla ditta aggiudicataria per la stipula ed esecuzione del contratto potranno essere oggetto di comunicazione:

- a) al personale dipendente dell'Amministrazione, responsabile del procedimento o, comunque, in esso coinvolto per ragioni di servizio;
- b) a tutti i soggetti aventi titolo, ai sensi delle Leggi 8 giugno 1990, n. 142, 7.8.1991, n. 241 e del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267;
- c) ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità previste dalla legge in materia di servizi.
 1. il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti, anche informatici, idonei a garantirne la sicurezza e la riservatezza;
 2. i dati ed i documenti saranno rilasciati agli organi dell'autorità giudiziaria che ne facciano richiesta nell'ambito di procedimenti a carico delle ditte concorrenti.
 3. le informazioni richieste, tuttavia, non possono eccedere l'oggetto dell'appalto;
 4. l'Amministrazione, nel rispetto del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e dello stesso 12 aprile 2006, n. 163, terrà conto dell'esigenza di protezione dei segreti tecnici e commerciali.
 5. la ditta aggiudicataria provvederà alla gestione delle banche dati necessarie al servizio (elenco allergici, diete speciali, utenti morosi, ecc.) con tutti gli obblighi di legge previsti, ivi compresa l'adozione di tutte le misure minime ed idonee previste dal D.lgs. n. 196/2003.
 6. per la gestione di tali banche dati la ditta appaltatrice verrà nominata dal Comune responsabile del trattamento.

7. con la sottoscrizione del presente contratto l'appaltatore si impegna ad assumere, senza riserve, tale ruolo.

Art. 50
Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto, sono poste a carico della ditta, senza diritto di rivalsa.

Art. 51
Normativa

L'appalto dovrà essere eseguito in osservanza di quanto previsto:

- dal presente capitolato d'appalto;
- da quanto previsto in materia di igiene e sicurezza alimentare dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e successivi;
- dal D.Lgs. n. 12 aprile 2006, n. 163 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" e successivi;
- da norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale;

Dalla Sede Municipale, 27 dicembre 2014 =

Il Responsabile Area Amministrativa

-Rag. Lacerenza Domenico-

