

COMUNE DI FORINO

(PROV. AV)

CAPITOLATO D'APPALTO

ALLEGATO “ A” ALLA DETERMINAZIONE A CONTRARRE

Parte progettuale/Contrattuale

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica per:
gli alunni della scuola dell'infanzia che fruiscono del tempo pieno;
gli studenti della scuola secondaria di I° grado che osservano il tempo prolungato
gli insegnanti ed il personale ausiliario aventi diritto al pasto, presso i plessi scolastici:

- 1) Scuola dell'Infanzia Statale-Forino
- 2) Scuola dell'Infanzia Statale- Via Campi
- 3) Scuola dell'Infanzia Statale- Via Pascoli
- 4) Scuola Primaria Statale Vespucci- P.zza Kennedy

E' richiesta alla ditta aggiudicataria la disponibilità di attrezzature e di almeno 2 automezzi a norma di legge per l'espletamento ottimale del servizio nonché la disponibilità di un centro di cottura a non più di 15 Km dalla sede scolastica di somministrazione più vicina.

Forma, altresì, oggetto dell'appalto, l'esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali e degli
Disponibilità di attrezzature e di almeno 2 automezzi a norma di legge per l'espletamento ottimale del servizio,
allegando copia delle autorizzazioni relative;

Disponibilità di un centro di cottura a non più di 15 Km dalla sede scolastica di somministrazione più lontana
con relative autorizzazioni sanitarie;

impianti e di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi da cucina e locali annessi e zone di pertinenza (dispense, antibagni, bagni, spogliatoi, sala refezione), nel centro refezionale annesso alla scuola. Il servizio sarà svolto presso il centro refezionale messo a disposizione dal Comune di Forino che sarà concesso 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 numero degli utenti, frequentanti il tempo pieno e prolungato, i moduli e le attività integrative organizzate dalla singola scuola è suscettibile di adeguamento in qualsiasi momento dell'anno scolastico. Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di apportare variazioni al numero dei pasti con preavviso scritto di almeno 15 gg., senza che tali variazioni possa incidere sul corrispettivo unitario. 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. L'impresa aggiudicataria è tenuta, in particolare a fornire, altresì, i ticket per gli utenti del servizio mensa (sia per la scuola dell'infanzia che della scuola secondaria di I° grado) per le annualità oggetto di contratto secondo le istruzioni che saranno impartite dall'A.C. e ad allestire, per tutta la durata del contratto, con tavoli sedie e quanto altro occorrente la sala refettorio per gli alunni e docenti della scuola. Si precisa che detto allestimento al termine della durata contrattuale dovrà essere rimosso e non potrà mai essere di proprietà della stazione appaltante.

Art. 2 - Definizioni

Per “Impresa” o “I.A.” s'intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di ristorazione del Comune di Sperone ad essa aggiudicato.- Per “ Stazione Appaltante ” o “A.C.” si intende l'Amministrazione Comunale di Forino

Art. 3-durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di anni scolastici due decorrenti orientativamente dal 07.01.2019 al 31.06.2019 e dall'01.10.2019 al 31.06.2020. I.A. si impegna, comunque, a garantire l'erogazione del servizio per tutta la durata

dell'anno scolastico, ovvero dalla data di inizio del servizio di refezione che sarà comunicato dall'A.C. dopo l'interruzione per festività natalizie, sino al termine delle lezioni e/o delle attività didattiche secondo il calendario scolastico regionale.. Sarà cura dell'I.A. prendere utilmente conoscenza di tale calendario. La data finale del servizio - per ciascuna annualità - coinciderà, convenzionalmente, con la data di conclusione dell'anno scolastico. Ad ogni modo il Comune, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto della richiesta del Dirigente Scolastico, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze della scuola. In tale caso sarà cura del Comune comunicare alla ditta aggiudicataria le modifiche apportate al calendario.

Art. 4 - Stipulazione del contratto

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di rogito e segreteria e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che sarà comunicata dal Comune di Sperone. Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta del Comune di Forino che porrà a carico dell'Impresa stessa le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L'A.C. in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria. Alla data che sarà fissata dall'A.C., la ditta aggiudicataria dovrà produrre tutta la documentazione necessaria alla stipula del contratto che avverrà a rogito del Segretario Comunale nella forma dell'atto pubblico amministrativo.- Ove l'aggiudicatario non provveda in modo conforme, ai predetti adempimenti e alla consegna alla Amministrazione Comunale della documentazione prevista, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procederà all'applicazione delle sanzioni di legge.

Art 5 –Polizze assicurative

L'Impresa, in esito all'aggiudicazione dell'appalto, si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivategli ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare all'A.C., in sede di stipula del contratto, una polizza RCT stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. L'A.C. 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'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'A.C. 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 predetto 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 essere altresì 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. L'Assicurazione dovrà essere prestata, per un massimale adeguato per ogni ipotesi di sinistro. L'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale adeguato per ogni ipotesi di sinistro. Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando ne ricorrono i presupposti. L'I.A. è comunque l'unico soggetto responsabile in caso di mancata costituzione delle polizze innanzi indicate e la mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 6 – Trattamento dati personali

L'azienda 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 Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante "Codice in materia di protezione dei dati personali" pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 174 del 29 luglio 2003 - Supplemento Ordinario n. 123

Art. 7 - Recesso da parte dell'A.C.

L'A.C. può recedere dal contratto, senza indennizzare l'I.A., anche se è stata iniziata la prestazione, in caso di reiterato disservizio o per fatti gravi che comportano l'interruzione del servizio di refezione.-

Art. 8 - Domicilio legale

Il domicilio legale dell'Impresa, per tutta la durata del contratto, è istituito presso la sede legale dell'impresa aggiudicataria.- Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata., presso il suddetto domicilio eletto. Ad ogni modo qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'Impresa dal responsabile comunale preposto si considererà fatta personalmente al titolare dell'Impresa appaltatrice.

Art. 9 - Spese inerenti il servizio a carico dell'Impresa

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'Impresa, compreso il reintegro del materiale usurato.

Art. 10 - Cessione del contratto e subappalto del servizio

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità. E' vietato, in ogni forma, il subappalto del servizio caratteristico dell'appalto oggetto del presente capitolato.

Art. 11 - Organico

Il personale alle dipendenze dell'Impresa dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Dovrà essere comunque sempre assicurata la presenza dell'organico di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'A.C. Tale sostituzione dovrà avvenire entro tre giorni dalla richiesta scritta. E' fatto divieto alle ditte aggiudicatrici assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo organico, nei sei mesi precedenti la scadenza del contratto.

Art. 12 – Personale e rapporto di lavoro

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione, deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa. Su richiesta del Comune, l'Impresa deve fornire tutta la modulistica e la documentazione relativa al personale (denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione - Contributi Servizio Sanitario – Assicurazione INAIL – Assicurazione INPS). L'Impresa si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. Si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, l'amministrazione segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro. L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso i refettori, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Art. 13 - Vestiario

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente in materia, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 626/94. L'Impresa deve fornire inoltre divise per il servizio di pulizia. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa. L'Impresa, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C. deve provvedere che il suddetto vestiario sia in perfette condizioni.

Art.14 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve in possesso dei prescritti requisiti di legge.

Art. 15 - Igiene del personale

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alle leggi vigenti in materia e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Art. 16 – Idoneità sanitaria degli addetti

L'Impresa deve provvedere a garantire all'A.C. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

Art. 17 - Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme, nessuna esclusa o eccettuata, derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro. L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del 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. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 18 - Applicazioni dei contratti di lavoro

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Avellino. L'Impresa è tenuta a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. Il Comune nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze a esso denunciate dall'ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo del contratto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'ispettorato avrà dichiarato che l'Impresa si sia posta in regola. In tali casi l'I.A. non potrà né sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ciò costituirà titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

Art. 19 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e al D.Lgs. 193 del 06.11.2007 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 20 – Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate - con particolare riferimento prescritto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21/09/2011, relativo ai <<Criteri Ambientali Minimi per la "Ristorazione collettiva e derrate alimentari">> - e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici ovvero l'uso di alimenti con organismi geneticamente modificati (OGM)

Art. 21 - Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili a richiesta dell'A.C., idonee certificazioni di qualità o

dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche. I prodotti di cui all'art.59 della legge 488/99 devono essere conformi alle direttive CE. Si precisa che l'appaltatore dovrà garantire almeno quanto dal paragrafo 5.3.1 Produzione degli alimenti del Decreto del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21/09/2011, relativo ai <<Criteri Ambientali Minimi per la "Ristorazione collettiva e derrate alimentari">>.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 22 - Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e deve osservare le "buone norme di fabbricazione". Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Art. 23 - Conservazione delle derrate

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato in conformità alle norme vigenti e tali da assicurarne la genuinità, la freschezza e la non alterabilità.-

Art. 24 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 25 - Manipolazione e cottura

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

Art. 26 - Preparazione e trasporto piatti freddi

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La preparazione, la conservazione e il trasporto devono essere effettuati ad una temperatura che non sia superiore ai 10 °C, in conformità all'art.31 del D.P.R..26 marzo 1980, n.327.

Art. 27 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite nel rispetto della normativa vigente

Art. 28 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché, dopo cottura, le stesse vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti. Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 29 - Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasieri.

Art. 30 - Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se previsto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R.667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C. Presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'

Art. 31 - Menù

Il menù è articolato su quattro settimane ed è valido per tutto il periodo di durata della refezione salvo variazioni che in ogni caso dovranno essere assentite preventivamente dall'ASL competente.- La sua struttura è quella approvata dall'ASL competente.

Art. 32 – Diete in bianco e menù alternativi

L'I.A. si impegna alla predisposizione, nei limiti delle proprie possibilità, di menu alternativi, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. La richiesta della dieta in bianco non necessita di certificato medico.

Art. 33 - Diete speciali

L'I.A., su presentazione di certificato medico o della ASL o in altra forma stabilita dall'A.C., deve approntare diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire previa presentazione, da parte del richiedente, di una specifica prescrizione di un dietista professionista.- Non saranno presi in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'A.C.

Art. 34 – Menù per dieta vegetariana

L'Impresa, nei limiti delle possibilità e compatibilmente con l'organizzazione del servizio, deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al Comune, l'erogazione di un menù vegetariano.

Art. 35 – Menù compatibili con le scelte religiose

L'Impresa, nei limiti delle possibilità e compatibilmente con l'organizzazione del servizio, deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al Comune, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose.

Art. 36 - Variazione del menù

Di norma i menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- ☐ guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- ☐ interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- ☐ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili. Tale variazione potrà essere effettuata solo previa autorizzazione del Comune. Le pietanze sostitutive dovranno garantire l'equivalente valore nutrizionale delle pietanze sostituite nel rispetto dell'equilibrio dietetico.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Art. 44 - Quantità degli ingredienti

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nei menu predisposti dall'A.S.L. AV 1 rispettando le quantità ivi indicate.-

Art. 45 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'Impresa intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta all'A.C. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.- In caso di accettazione della proposta a seguito di regolare nulla osta dell'ASL competente, non viene riconosciuto alcun incremento del prezzo del pasto potrà essere richiesto per tali variazioni in caso di accettazione da parte del Comune.

Art. 46 - Prenotazione dei pasti

L'Impresa, entro le 9,00 di ogni giorno, deve aver effettuato un giro nelle classi per rilevare il numero degli alunni cui erogare il pasto.

Art. 47 – Contenitori per il trasporto

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'I.A. dovrà utilizzare contenitori isotermitici, idonei ai sensi del DPR

327/80 e tali da garantire il mantenimento delle temperature e le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi. Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'Impresa dovrà utilizzare i contenitori termici in polipropilene, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, muniti di contenitori interni in acciaio inox separati per primi piatti, secondi piatti, contorno, sugo o liquido in aggiunta e parmigiano reggiano grattugiato. Le vaschette utilizzate per la veicolazione dei primi piatti (paste asciutte o in brodo) dovranno avere un'altezza tale da non permettere fenomeni di impaccamento e sversamento dei liquidi. Ad esempio, lo spessore delle paste asciutte contenute nelle "gastronorm" non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura". Il coperchio dovrà essere a perfetta chiusura termica. I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente. I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi nonché dal parmigiano reggiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalate ecc.) per i quali l'I.A. dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale e limone. Su ciascun contenitore dovrà essere apposta l'apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato. L'impresa dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso le cucine. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'I.A. la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermitici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e dalle diete in bianco.

Art. 48 - Mezzi di trasporto dei pasti

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e, comunque, conformi al DPR 327/80 art.43 e alle altre norme di legge vigenti in materia. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. L'aggiudicatario dovrà rispettare quanto previsto, rispettivamente, dal paragrafo 5.3.3 Trasporti e dal paragrafo e dal paragrafo 5.3.4 Consumi energetici del Decreto del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21/09/2011, relativo ai <<Criteri Ambientali Minimi per la "Ristorazione collettiva e derrate alimentari">>.

Art. 49 - Orari di distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche. Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal Comune.

Art. 50 - Somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti autorizzati, per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù, nelle quantità previste dal dietario.-

Art. 51 - Personale addetto alla distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata al tavolo, a cura del personale dell'I.A. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. L'Impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti. In caso contrario il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione e l'I.A. dovrà adeguarsi entro tre giorni dalla data di comunicazione scritta. Al termine del servizio l'Impresa deve provvedere alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia.

Art. 53 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, al D.Lgs.193/2007, alla normativa comunitaria nonché a quanto previsto dalle norme vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 54 - Regolamenti

Gli interventi di pulizia eseguiti presso i refettori, devono essere conformi alle norme vigenti I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere, ove disponibili, a base di prodotti ecocompatibili. Inoltre dovranno essere rispettate le previsioni contenute rispettivamente al paragrafo 5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto, al paragrafo 5.3.5 Pulizie dei locali e al paragrafo 5.3.6 Requisiti degli imballaggi del Decreto del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21/09/2011, relativo ai <<Criteri Ambientali Minimi per la "Ristorazione collettiva e derrate alimentari">>.

Art. 55 - Pulizie esterne ai locali cucina

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine, è a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell'I.A. le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della cucina.

Art. 56 - Modalità di pulizia dei refettori

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali, pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici; pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio. Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro l'I.A. dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Art. 57 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto, durante l'utilizzo, su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 58 - Rifiuti

I rifiuti provenienti dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta. L'Impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Forino in materia di raccolta differenziata. E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale così come previsto dal paragrafo 5.3.7 Gestione dei rifiuti del Decreto del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21/09/2011, relativo ai <<Criteri Ambientali Minimi per la "Ristorazione collettiva e derrate alimentari">>.

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 59 - Disposizioni in materia di sicurezza

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all'I.A. di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di cui al D.Lgs. 81 del 2008 successive modificazioni e integrazioni. Resta a carico dell'Impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. L'I.A. ha, altresì, l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato, quanto previsto dal DPR 1 marzo 1956, n. 303 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 60 - Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli (anche presso il centro cottura dell'Impresa), al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali. E' facoltà dell'A.C. disporre, senza limitazione di orario la presenza presso i centri di produzione pasti di un proprio incaricato, ovvero di un'apposita commissione qualora istituita dal Comune, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica. L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

INADEMPIENZE E PENALITA'

Art. 61 - Inadempienze e penali

Ove si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Comune penali in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penali minime che l'A.C. ha titolo di applicare sono le seguenti:

- (a) Euro 25,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità;
- (b) Euro 100,00 per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero;
- (c) Euro 516,00 in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti;
- (d) Euro 50,00 per ogni pasto in meno (comprese le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
- (e) Euro 100,00 per mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80 per ciascuna pietanza.
- (f) Euro 1000,00 nel caso in cui siano riscontrati, negli alimenti, microrganismi patogeni;
- (g) Euro 300,00 nel caso in cui siano riscontrati, negli alimenti, microrganismi non patogeni;
- (h) Euro 300,00 per mancata conservazione dei campioni;
- (i) Euro 500,00 per carenza igienica delle cucine, dei refettori in relazione alla pulizia e sanificazione, nonché degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti;
- (l) Euro 1000,00 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- (m) Da Euro 500,00 a Euro 10.000,00 per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi;
- (n) Euro 500,00 per mancata attivazione e messa in atto del sistema HACCP;

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigenza dell'appalto, la pena prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la pena prevista sarà triplicata. Nel caso in cui tali violazioni fossero ulteriormente reiterate, l'A.C. si riserva la facoltà di aumentare le penali stabilite fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Art. 62 - Applicazione delle penali

L'applicazione delle penali, dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione della contestazione. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Comune dovrà procedere entro 10 giorni all'applicazione delle sanzioni previste dal presente capitolato. L'applicazione delle penali è adottata con provvedimento formale del responsabile del servizio del Comune, su conforme parere del personale che ha effettuato il monitoraggio ed ha rilevato le infrazioni. Il provvedimento di applicazione delle penali potrà anche essere notificato ad un addetto dell'I.A. in mancanza del legale rappresentante. Si procederà al recupero delle penali da parte dell'A.C. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

Art. 63 - Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto l'A.C. accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, l'A.C. può fissare un congruo termine entro il quale l'I.A. si deve conformare, nonché produrre le proprie

controdeduzioni; trascorso il termine stabilito, ove verificato il perdurante inadempimento e valutate non convincenti le giustificazioni addotte l'A.C. risolve il contratto. In caso di risoluzione, l'A.C. potrà, fino all'espletamento di un nuovo appalto, ricorrere a terzi per l'effettuazione del servizio, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Art. 64 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione all'Impresa, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penalità prescritte. Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) Fallimento dell'I.A. e cessazione dell'attività;
- b) Abbandono dell'appalto;
- d) Per motivi di pubblico interesse o necessità;
- e) Reiterato impiego di personale non dipendente dell'I.A.
- f) Grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione dei centri cottura affidati all'Impresa;
- g) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- h) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa ;
- i) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- l) Interruzione non motivata del servizio;
- n) Subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati;
- o) Cessione totale del contratto a terzi;
- p) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- q) Ulteriore inadempienze dell'I.A. dopo la comminazione di n. **3** penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- r) Destinazione dei locali affidati all'I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- s) Reiterato e immotivato non utilizzo di prodotti di qualità certificata.