

CAPITOLATO SPECIALE MENSA SCOLASTICA CIG INDICE

PARTE PRIMA – INDICAZIONI GENERALI

Titolo I – Oggetto dell'appalto

ART . 1- OGGETTO DELL 'APPALTO	
ART . 2- DURATA DELL 'APPALTO	
ART . 3- PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	
ART . 4- VALORE DELL 'APPALTO	
ART . 5- LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE	
ART . 6- RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI	
ART . 7- TIPOLOGIA DEL SERVIZIO	
ART . 8- TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUNTA DELL' UTENZA	
ART . 9- MANUTENZIONE	
ART 10- UTENZE	

Titolo II – Gestione del contratto e oneri a carico dell'impresa

ART . 11- ONERI A CARICO DELL 'IMPRESA AGGIUDICATARIA	
ART . 12- OBBLIGHI E RESPONSABILITA DELL' IMPRESA	
ART . 13- CONTINUITA DEL SERVIZIO	
ART . 14- SCIOPERI	
ART . 15- PENALITA'	
ART . 16 DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO	
ART . 17- RECESSO E RISOLUZIONE DEL RAPPORTO CONTRATTUALE	
ART . 18 CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI - DEPOSITI CAUZIONALI	
ART . 19 FORO COMPETENTE	
ART . 20- RINVIO ALLE NORME GENERALI	

PARTE SECONDA - CAPITOLATO TECNICO

Titolo III – Menu e tabelle dietetiche

ART . 21- CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	
ART . 22- MENU E TABELLE DIETETICHE	
ART . 23- VARIAZIONE DEI MENU	
ART . 24- STRUTTURA DEL PASTO	
ART . 25- DIETE SPECIALI	
ART . 26 DIETA IN BIANCO	
ART . 27 PRANZO AL SACCO PER GITE	

Titolo IV – Igiene della produzione

ART . 28- DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE	
ART . 29 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	

Titolo V – MANIPOLAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

ART . 30 - MANIPOLAZIONE E COTTURA	
ART . 31- PREPARAZIONE PIATTI FREDDI	

ART . 32 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	
ART . 33 - PENTOLAME PER LA COTTURA	
ART. 34 - CONDIMENTI	

Titolo VI – ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

ART. 35 - TRASPORTO	
ART. 36 – STOVIGLIE	
ART. 37 - ORDINAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI REFETTORI	

Titolo VII – Igiene degli impianti e dei locali

ART . 38 - MAGAZZINO DERRATE	
ART . 39 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE	
ART . 40 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI	
ART . 41 - GESTIONE DEI RIFIUTI	
ART . 42 - PULIZIE ESTERNE	
ART . 43 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI	
ART. 44 – ATTREZZATURE NEL CENTRO COTTURA.....	
ART . 45 - ATTREZZATURE NEI REFETTORI	
ART . 46 - DIVIETI	

Titolo VIII – Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro

ART. 47 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA	
ART . 48 - SEGNALETICHE DI SICUREZZA	
ART . 49 - REFERENTI ALLA SICUREZZA	
ART . 50 - SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI	
ART . 51- DIVIETI	
ART . 52 - NORME DI SICUREZZA NELL 'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI	

Titolo IX – Controlli della qualità della produzione e del servizio

ART . 53 - CONTROLLI E VERIFICHE DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE	
ART . 54 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO	
ART . 55 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DA INCARICATI DELLA STAZIONE APPALTANTE	
ART . 56 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA	
ART . 57 - ESERCIZIO DELL 'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL 'IMPRESA	
ART . 58 - BLOCCO DELLE DERRATE	
ART . 59 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI	
ART . 60 - CONTESTAZIONI	
ART . 61 - PREVENZIONE INFESTAZIONI	

Titolo X – Personale

ART . 62 - PERSONALE	
ART . 63 - ORGANICO ADDETTI	
ART . 64 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE	
ART . 65 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI	
ART . 66 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE	
ART . 67 - FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO	
ART . 68 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	
ART . 69 - IGIENE DEL PERSONALE	
ART . 70 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI	
ART . 71 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE	

PARTE PRIMA – INDICAZIONI GENERALI

TITOLO I – OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni iscritti alla scuola dell'infanzia Statale, ai Servizi Educativi per l'Infanzia "Angeli Custodi" e alle classi a Tempo Prolungato della Scuola Secondaria siti nel Comune di Telese Terme, in conformità a quanto previsto dal presente capitolato e dagli altri documenti di gara, nonché dal progetto/offerta presentato dalla ditta aggiudicataria.

Per la gestione del servizio di refezione l'impresa utilizzerà i locali del Centro Cottura di proprietà comunale sito all'interno della scuola dell'infanzia statale di Via Giovanni XXIII Papa.

I locali sono concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, così come tutte le attrezzature e gli arredi di proprietà comunale in esso presenti.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'affidamento avrà la durata di due anni scolastici: 2016/2017 e 2017/2018, con inizio presumibile nel mese di novembre 2016 e termine il 30 maggio di ciascun anno scolastico per la Scuola Secondaria e il 15 giugno per le scuole dell'Infanzia.

L'impresa, intervenuta all'aggiudicazione e in attesa della stipula del contratto, è tenuta a garantire l'inizio del servizio nei tempi indicati dalla stazione appaltante.

ART. 3 – PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lvo n. 50 del 19.4.2016, "Codice dei Contratti Pubblici", con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D. Lvo n. 50/2016, sulla base degli elementi di seguito descritti e con attribuzione dei punteggi in centesimi come segue:

	ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
1	OFFERTA TECNICA	60
2	OFFERTA ECONOMICA	40
	TOTALE	100

La valutazione avverrà secondo gli elementi di natura quantitativa/qualitativa sotto descritti, attraverso l'attribuzione dei punteggi già prestabiliti per ogni sottocriterio di valutazione secondo la seguente ripartizione:

1. OFFERTA TECNICA PUNTI	PUNTI 60
---------------------------------	-----------------

I 60 punti a disposizione per l'offerta tecnica saranno attribuiti dalla Commissione sulla base dei seguenti criteri (A,B, C)

A	Qualità derrate alimentari			MAX 20 PUNTI
		Per ciascun fornitore di prodotti tipici stagionali del territorio campano utilizzato per il presente appalto punti 2.	MAX PUNTI 10	
		Per tipologia e numero di prodotti provenienti da agricoltura biologica , in funzione della frequenza	MAX PUNTI 10	

			con cui vengono utilizzati nell'esecuzione del menù		
B	Sistema organizzativo del servizio				MAX 20 PUNTI
			Piano organizzativo del personale, con indicazione dei profili professionali e del numero di unità utilizzate con riferimento al servizio di cui trattasi	MAX PUNTI 5	
			Formazione del personale, con particolare riferimento al monte ore complessivo degli interventi formativi, gestione della formazione sul campo, programmi e modalità di verifica dell'apprendimento	MAX PUNTI 5	
			Disponibilità di un centro cottura alternativo con i requisiti di cui all'art. 28 del DPR 327/1980, debitamente autorizzato dall'ASL, in funzione della distanza, da valutarsi fino ad un massimo di 10 km. I punti saranno attribuiti come segue: distanza < 3 Km 5 punti distanza ≥ 3 Km e < 5 Km 3 punti distanza ≥ 5 Km e ≤ 10 Km 1 punto	MAX PUNTI 5	
			Incremento attrezzature centro cottura, in funzione del numero e della tipologia	MAX PUNTI 5	
C	Migliorie				MAX 20 PUNTI
			Progetti di riduzione degli sprechi alimentari (recupero prodotti avanzati; redistribuzione o riutilizzo avanzi etc.)	MAX PUNTI 5	
			Gratuità di pasti per particolari situazioni sociali, in funzione del n. di pasti offerto giornalmente. Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che offrirà il maggior numero di pasti gratuiti giornalieri. Alle altre in modo proporzionale.	MAX PUNTI 5	
			Altre proposte migliorative non previste nel presente capitolato	MAX PUNTI 10	

In considerazione della peculiarità del presente appalto e dell'erogazione del servizio allo stesso connesso, qualora un concorrente non raggiunga almeno un punteggio di 40 punti sui 60 riservati all'elemento qualitativo, lo stesso sarà escluso dalla procedura e non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

2. OFFERTA ECONOMICA	PUNTI 40
-----------------------------	-----------------

L'offerta, esclusivamente a ribasso, dovrà essere formulata sul prezzo unitario sotto indicato (IVA e oneri della sicurezza esclusi).

Il prezzo unitario di ciascun pasto soggetto a ribasso d'asta è pari ad € 4,00 IVA esclusa.

PREZZO: PUNTI MAX 40

Il punteggio per le offerte economiche sarà attribuito come segue:
la valutazione delle offerte avverrà attribuendo all'impresa concorrente che avrà offerto il prezzo pasto più basso il punteggio massimo di punti 40, mentre alle rimanenti offerte sarà attribuito un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale secondo la seguente formula:
(x) = (40x PM)

PD

Ove: (X) = punteggio da attribuire

PM = prezzo minore offerto

40 = punteggio massimo attribuibile al prezzo

PD = offerta del concorrente cui assegnare il punteggio

L'offerta economica indica il prezzo offerto, IVA esclusa, per il singolo pasto, ed è comprensiva di tutti i servizi richiesti in appalto e delle migliorie proposte.

In caso di offerte anormalmente basse si procederà ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. n.50/2016.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida ritenuta conveniente per l'Amministrazione. In caso di offerte uguali si procede all'aggiudicazione mediante sorteggio.

ART. 4 - VALORE DELL'APPALTO

Il valore presuntivamente stimato dell'affidamento è pari ad € 148.000,00 (incluso di oneri di fornitura, cottura, trasporto, distribuzione e somministrazione pasti) oltre IVA per il periodo considerato, cioè per gli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018.

Il valore stimato dell'affidamento è dato dal numero dei pasti stimati per 2 anni scolastici (**n. 37.000**) per il **prezzo unitario di un pasto/base d'asta € 4,00** oltre IVA .

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la stazione appaltante: il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle presenze degli alunni rilevate.

Nel prezzo unitario del pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale e tutti gli oneri inerenti e conseguenti al servizio oggetto dell'affidamento, anche qualora non espressamente previsti dal presente capitolato, necessari all'esecuzione del servizio.

Si precisa che saranno pagati soltanto i pasti effettivamente forniti e distribuiti, come risultanti dalle rilevazioni giornaliere delle presenze e dai ticket-mensa allegati alle fatture.

L'appalto è finanziato con propri fondi di bilancio e con le contribuzioni a carico delle famiglie.

ART. 5 - LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE

Il corrispettivo è pari all'importo di aggiudicazione determinato in sede di gara.

La fatturazione dovrà avvenire con cadenza mensile. Al termine di ogni mese l'impresa è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolare fattura elettronica sulla base del numero dei pasti erogati, che dovranno corrispondere ai prospetti delle presenze distinti per classe e per tipologie di utenza.

Ogni fattura deve indicare analiticamente il numero dei pasti erogati, suddivisi fra pasti bambini, pasti insegnanti e personale ATA per ciascuna scuola che fruisce del servizio.

Le fatture dovranno essere inviate al Comune di Telese Terme in formato elettronico.

Entro 30 giorni dalla data di recepimento delle fatture da parte dell'Ufficio si provvederà al loro controllo, liquidazione e relativo pagamento. Eventuali segnalazioni e contestazioni in merito all'irregolarità del servizio sospenderanno il termine suddetto. Il pagamento è in ogni caso subordinato alla verifica della regolarità contributiva dell'impresa mediante acquisizione del DURC.

La stazione appaltante potrà rivalersi mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei suddetti corrispettivi o, in subordine, a mezzo incameramento cauzione con immediato reintegro da parte dell'impresa, per eventuali danni, penali, rimborsi, ecc.

ART. 6 - RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196 "Codice in materia di protezione di dati personali" si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Ufficio Scuola del Comune di Telese Terme, sotto la responsabilità del Responsabile del servizio.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per

finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione. Con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al citato Decreto Legislativo 196/2003.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui al Tit. II (artt. 7, 8, 9, 10) del menzionato Decreto tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune di Telesse Terme, titolare del trattamento.

ART. 7 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Il servizio prevede:

- l'approvvigionamento di tutte le materie prime;
- l'utilizzo di prodotti tipici DOP, privilegiando quelli tipici stagionali di questo territorio e limitrofi, utilizzando la filiera a kilometro "0" quando possibile e, comunque, nel raggio di max 50 km;
- la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il centro cottura;
- il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legame misto in multirazione, presso i refettori di consumo ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell'impresa;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli 30 X 30 cm. e tovaglie o tovagliette 30 X 40 cm del tipo "a perdere");
- il servizio al tavolo e distribuzione dei pasti, sminuzzamento carne, pulitura, sbucciatura e porzionamento frutta;
- lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei tavoli dei refettori, il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori, la pulizia delle attrezzature presenti nei refettori, nonché lo smaltimento dei rifiuti del centro cottura e dei refettori in modo conforme alla raccolta differenziata in corso;
- lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei locali della cucina, rigovernatura stoviglie;
- la fornitura, l'integrazione, la sostituzione in caso di rottura o danneggiamento, di pentole, stoviglie, utensileria di cucina e quant'altro necessario alla corretta esecuzione del servizio;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti e di tutto il materiale a perdere necessario per una corretta esecuzione del servizio (tovaglie, tovagliette, ecc.);
- l'utilizzo di prodotti per la pulizia del tipo ecocompatibile;
- raccolta differenziata e avvio allo smaltimento dei rifiuti del centro cottura e dei refettori;
- la fornitura di diete speciali personalizzate o "in bianco";
- la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche;
- la fornitura di menu etnici da una a tre volte l'anno previo accordo con l'Amministrazione, se richiesti dalle famiglie;
- la fornitura e consegna, a richiesta, di pasti per attività extrascolastiche organizzate o patrocinate dal comune (campi estivi, raduni ecc.) al medesimo prezzo unitario;
- l'impresa, a proprie cure e spese, dovrà notificare alla competente autorità sanitaria l'inizio dell'attività in campo alimentare (preparazione, trasporto e somministrazione pasti mensa scolastica) soggetta a registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. CEE 852/2001;
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi presso i refettori e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza; la manutenzione ordinaria e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza presso il Centro cottura delle attrezzature, delle parti edili interne, degli impianti elettrici e idraulici ordinari a partire dal punto di consegna, degli infissi interni ed esterni, degli impianti antincendio in dotazione alla cucina, nel rispetto di quanto indicato dal presente capitolato;

- la messa in atto entro i primi due mesi dall'avvio del servizio di tutte le migliorie offerte in sede di gara.

Nel servizio devono essere altresì comprese le seguenti attività connesse al servizio di mensa scolastica, che devono essere svolte a cura e spese della Ditta appaltatrice:

- la prenotazione dei pasti ed il ritiro dei ticket-mensa degli utenti;
- predisposizione di una pagina dedicata alla mensa scolastica di Telese Terme sui social network attraverso la quale le famiglie possano seguire e visualizzare le pietanze preparate e possano comunicare con gli addetti ai lavori;
- in occasione delle festività natalizie e pasquali, provvedere all'acquisto di dolci tipici da donare ai bambini delle scuole dell'Infanzia per conto dell'amministrazione comunale.

Il Comune di Telese Terme sta valutando l'opportunità di sperimentare una gestione informatizzata dei pagamenti da parte degli utenti e della rilevazione dei pasti erogati presso i refettori. Qualora ciò si perfezionasse nel corso del presente appalto, la Ditta appaltatrice dovrà fornire la massima collaborazione con proprio personale per la buona riuscita della sperimentazione.

ART. 8 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUNTA DELL' UTENZA

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia e della Scuola Secondaria di I° Grado e dal personale insegnante e ATA addetto alla refezione.

Il numero giornaliero presunto dei pasti è di 100 (cento) per la Scuola dell'Infanzia Statale; 20 per i Servizi Educativi per l'Infanzia "Angeli Custodi"; 65 per le classi a T.P. della Scuola Secondaria, comprensivi dei pasti complessivi per gli insegnanti e ATA dei tre refettori, secondo la sotto indicata tabella relativa ai giorni mensa:

GIORNI MENSA

Giorni	Sc. Infanzia Statale		Sc. Infanzia Suore		Sc. Secondaria di I° Grado	
	Alunni	Docenti	Alunni	Docenti	Alunni	Docenti
Lunedì	90	10	17	3	58	7
Martedì	90	10	17	3		
Mercoledì	90	10	17	3		
Giovedì	90	10	17	3		
Venerdì	90	10	17	3	58	7

Tale dato ha valore ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per la stazione appaltante.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'A.C. si riserva di richiedere alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzione dei pasti senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

La soppressione temporanea o definitiva, in alcuno dei plessi indicati, del servizio di mensa scolastica per sospensione dell'attività scolastica o per causa di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della Ditta. Analogamente, in caso di attivazione del servizio mensa per nuovi plessi, la Ditta appaltatrice dovrà fornire il servizio alle stesse condizioni di cui al presente capitolato.

ART. 9 - MANUTENZIONE

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi, dei serramenti e degli infissi del centro cottura concesso in uso gratuito è totalmente a carico dell'impresa ed è compresa nel servizio di fornitura pasti.

L'impresa dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 5 giorni successivi al verificarsi del guasto se trattasi di attrezzature o impianti.

Per l'espletamento del servizio il Comune concede i locali del Centro cottura nello stato di fatto in cui si trovano e declina la propria responsabilità per eventuali difformità o inadeguatezze, anche parziali, che le strutture manifestassero per lo svolgimento dell'attività per cui la Ditta acquisisce la concessione d'uso.

L'impresa dovrà ottemperare a quanto disposto dalle Normative vigenti in materia di sicurezza degli ambienti di lavoro, nonché per la gestione delle situazioni di emergenza.

Qualora, per mutate prescrizioni normative o per il rispetto di quelle esistenti o per necessità legate all'espletamento del servizio, si rendesse necessario modificare, adeguare, ampliare, realizzare nuovi impianti tecnologici, strutture, arredi, attrezzature, ecc..., l'impresa provvederà a proprie cura e spese, previa autorizzazione e secondo le indicazioni dell'Ufficio Tecnico Comunale.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria i seguenti interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale del centro cottura:

- b. pulizia scarichi, griglie di raccolta delle acque di lavorazione della cucina;
- c. sostituzione delle guarnizioni, delle lampadine, delle manopole, delle maniglie, delle rubinetterie per acqua, vapore e gas;
- d. pulizia e sostituzione di filtri per cappe, generatori, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- e. riparazione con sostituzione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, tavoli, carrelli ecc.);
- f. riparazione ordinaria di tutte le apparecchiature di cottura e di tutte le macchine operatrici ausiliarie del centro (es. lavapiatti, lavatrici, lavapentole);
- g. interventi sulle apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate comprese le cerniere delle porte, i termostati, i compressori, le ricariche gas e le sostituzioni dei circuiti del freddo;

Gli interventi di manutenzione effettuati dall'impresa in nessun caso dovranno essere di impedimento alla continuità del servizio. In caso di interventi particolari che possono compromettere la regolare esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta a concordare con la stazione appaltante modalità alternative provvisorie di gestione, senza interruzione alcuna, fino al momento dell'esecuzione delle operazioni di manutenzione necessarie, ivi compreso l'utilizzo di centri cottura alternativi, purché dotati delle prescritte certificazioni sanitarie;

Sarà cura dell'impresa mantenere una traccia scritta delle manutenzioni effettuate, che in qualunque momento sarà oggetto di controllo della stazione appaltante. Quest'ultima si riserva, inoltre, il diritto di controllare, in qualsiasi momento, l'effettivo stato degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso all'impresa.

ART. 10 - UTENZE

La stazione appaltante si impegna a provvedere alla fornitura di acqua, energia elettrica e gas per i locali del Centro cottura e refettori.

TITOLO II – GESTIONE DEL CONTRATTO E ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

ART. 11 - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto già previsto nei precedenti articoli, sono a carico dell'aggiudicatario:

- le imposte e le tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- ogni spesa inerente il personale dipendente dedicato alle prestazioni di cui al presente Capitolato;
- tutte le spese relative al contratto per la gestione del servizio;
- l'assunzione del rischio completo e incondizionato della gestione.

ART. 12 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA

L'impresa aggiudicataria si impegna a:

- garantire la presenza di un Direttore Tecnico responsabile dell'organizzazione del servizio, con provata esperienza in servizi di refezione scolastica che sarà deputato a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune, l'ASL, la Commissione Mensa e le autorità scolastiche ;
- stipulare polizze assicurative RCT relative alla gestione del servizio e alla somministrazione degli alimenti non inferiore a € 500.000,00. L'impresa solleva il Comune di Telesse Terme da ogni responsabilità per fatti verificatisi durante lo svolgimento del servizio, ritenendosi unica responsabile in caso di eventuali inosservanze delle norme in materia e di manchevolezze e/o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

ART. 13- CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica è ad ogni effetto considerato di pubblico interesse e per nessuna ragione deve subire interruzioni. In caso di abbandono o sospensione del servizio, anche parziale, eccettuati i casi di forza maggiore, la stazione appaltante potrà rivolgersi ad altro appaltatore rivendicando i danni e le spese all'inadempiente. Per "forza maggiore" si intende qualsiasi evento di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere con l'uso della normale diligenza.

Nel caso in cui, per qualsiasi causa, non possa essere garantita la corretta esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta ad avvisare entro 1 ora, a sua cura e spese, l'Ufficio Scuola comunale e le Istituzioni scolastiche, ed assicurare un tempestivo servizio sostitutivo.

ART. 14 - SCIOPERI

Poiché le funzioni previste dal presente Capitolato investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, l'Impresa si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia.

L'impresa, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne tempestiva comunicazione scritta alla stazione appaltante nei termini previsti dall'art. 2 della Legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni, garantendo, comunque, le modalità di prestazioni previste dalla legge stessa, dalla deliberazione della Commissione di Garanzia per l'attuazione della Legge quadro sullo sciopero nei servizi pubblici essenziali.

Qualora l'impresa agisca in difformità alle disposizioni di legge regolanti la materia, o in caso di mancato servizio per cause a se imputabili, verrà applicata una penale di € 500,00 per ciascun giorno di mancata prestazione.

ART. 15 - PENALITA'

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

1. Standard merceologici.

€ 200,00

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle.

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. Quantità.

€ 200,00

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo refettorio.

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo refettorio.

Mancata consegna di diete speciali personalizzate.

Mancata consegna di materiale a perdere necessario all'effettuazione del servizio.

Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.

3. Mancato rispetto del menu senza preventiva comunicazione.

€ 300,00

Mancato rispetto del menu previsto (primo e secondo piatto)

€ 150,00

Mancato rispetto del menu previsto (contorno e frutta)

Per ogni altra violazione del menu

4. Igienico-sanitari.

€ 500,00

Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici.

Rinvenimento di parassiti.

Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.

Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto pasti.

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro cottura o presso i refettori.

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti.

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (refettori).

€ 500,00

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo della ditta.

5. Tempistica.

€ 250,00

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.

€ 250,00

Mancato rispetto della tempistica di attuazione degli interventi indicati nell'offerta Tecnico/qualitativa alle voci "Migliorie funzionali dei locali del centro cottura".

6. Personale.

€ 300,00

Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo X del presente Capitolato.

Per eventuali inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti la stazione appaltante applicherà penali variabili da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 1.000,00 giornaliere, in rapporto alla gravità dell'inadempienza e a proprio insindacabile giudizio.

In caso di recidiva delle violazioni di cui ai precedenti punti, le penali saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione scritta, inoltrata dall'Ufficio Pubblica Istruzione all'Impresa, la quale avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 gg. dalla data di ricevimento della contestazione.

La stazione appaltante, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penali mediante decurtazione dell'importo previsto dalla prima fattura utile messa in pagamento. In tal caso, l'impresa è tenuta ad emettere nota di credito corrispondente alla somma decurtata. Nel caso in cui l'importo della fattura non sia sufficiente a coprire la penali applicata, la stazione appaltante potrà rivalersi sulla cauzione che dovrà essere reintegrata entro i 15 giorni successivi alla data del prelievo.

L'applicazione della/e penali di cui sopra è indipendente da ulteriori diritti spettanti alla stazione appaltante per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 16 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario non potrà subappaltare, nemmeno in parte, il servizio oggetto del presente appalto, né cedere, per nessun motivo, il contratto relativo o il credito che ne deriva, senza il consenso scritto della stazione appaltante. La cessione ed il subappalto non autorizzati possono costituire motivo di risoluzione del contratto e fanno sorgere il diritto per il committente ad effettuare l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggiore danno.

ART. 17- RECESSO E RISOLUZIONE DEL RAPPORTO CONTRATTUALE

La stazione appaltante ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, in caso di:

- a. violazione alle leggi, norme, regolamenti a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio
- b. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge e regolamenti relativi alla gestione del servizio
- c. quando l'impresa si renda colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento ovvero di sottoposizione a procedura concorsuale
- d. quando cede ad altri, sia direttamente che indirettamente e senza la preventiva autorizzazione della stazione appaltante, i diritti e gli obblighi inerenti il presente appalto
- e. uno o più episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentari
- f. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche
- g. disdetta del contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dalla stazione appaltante
- h. interruzione non motivata di servizio
- i. violazione ripetuta delle norme di prevenzione e sicurezza
- l. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai termini dell'art. 1453 e segg. del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto, con effetto immediato previa comunicazione a mezzo lettera raccomandata. Con la risoluzione del contratto la stazione appaltante avrà il diritto di affidare a terzi il servizio, o la parte rimanente di esso, in danno dell'impresa inadempiente.

L'esecuzione in danno, effettuata in primis con rivalsa sulla cauzione definitiva, non esime l'impresa dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa può incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione e per i danni prodotti al contraente od a terzi.

ART. 18 - CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI - DEPOSITI CAUZIONALI

Tutti i concorrenti per essere ammessi alla gara dovranno presentare la documentazione attestante l'avvenuta costituzione di una cauzione, a garanzia dell'offerta, corrispondente al 2% dell'importo posto a base della gara. Dopo l'aggiudicazione definitiva le cauzioni provvisorie saranno restituite ai concorrenti non aggiudicatari.

La cauzione dell'aggiudicatario verrà trattenuta fino alla sua sostituzione con cauzione definitiva, fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale, da presentare su richiesta della stazione appaltante, con le stesse modalità ed avente validità per tutta la durata del contratto.

Detta cauzione verrà restituita nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa in materia, purchè non sussistano motivi di rivalsa per inadempienze contrattuali o per risarcimento danni. A tal fine la stazione appaltante, fatti salvi i diritti che la legge le assicura in materia di contratti, avrà facoltà di rivalersi di propria autorità sulla cauzione, per le spese e per i danni che dovesse subire per l'inadempienza agli obblighi contrattuali da parte dell'Impresa aggiudicataria.

La cauzione, provvisoria e definitiva, deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Sono a completo ed esclusivo carico dell'impresa, senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi del Committente, tutte le spese inerenti il contratto, nessuna eccettuata od esclusa, nonché quelle di bollo, di copia, di registrazione ed i diritti di segreteria.

Per quanto non previsto si rinvia alle disposizioni di legge e regolamentari in vigore.

ART. 19 - FORO COMPETENTE

Le controversie che dovessero eventualmente insorgere in conseguenza del contratto sono esclusivamente devolute alla competenze del Foro di Benevento.

ART. 20 - RINVIO ALLE NORME GENERALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in vigore o che entreranno in vigore durante la durata del presente contratto in merito ai servizi interessati.

Le parti si rimettono alle vigenti disposizioni di legge in materia.

L'Impresa è tenuta, comunque, al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante tutto il rapporto contrattuale.

PARTE SECONDA – CAPITOLATO TECNICO

TITOLO III – MENU E TABELLE DIETETICHE

ART. 21 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Contestualmente all'inizio del contratto, l'impresa dovrà inviare all'Amministrazione Comunale l'elenco delle derrate alimentari e delle bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi e nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche etc.

La stazione appaltante, richiede l'utilizzo, di norma, di frutta e verdura fresca e di stagione e l'utilizzo di prodotti tipici DOP e DOC privilegiando quelli tipici stagionali di questo territorio e limitrofi, utilizzando la filiera a kilometro "0" quando possibile e, comunque, nel raggio di max 50 km

Per tutte le produzioni alimentari l'impresa deve garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del regolamento C.E. n. 178 del 28 gennaio 2002.

Gli alimenti utilizzati dovranno essere privi di O.G.M. (Organismi geneticamente modificati). A tal fine la Ditta dovrà verificare che dall'etichettatura degli alimenti non risultino percentuali di O.G.M. o, in mancanza di etichettatura, dovrà acquisire dai fornitori apposita dichiarazione in merito.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate alimentari utilizzate devono essere esclusivamente quelle indicate nel presente capitolato.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto e etichettatura conforme alla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- Per tutte le derrate deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto;
- Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta di origine.
- L'impresa deve acquisire dai fornitori idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle tabelle merceologiche al fine di renderle disponibili alla stazione appaltante.
- L'impresa dovrà fornire le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.
- Le derrate alimentari non restituite immediatamente al fornitore dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal lotto e quindi conservate in apposita area.
- Ogni cambiamento del prodotto alimentare deve essere immediatamente comunicato all'Ufficio Servizi scolastici della stazione appaltante.

ART. 22 - MENU E TABELLE DIETETICHE

I menu proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, qualità e quantità, a quelli indicati nell'

allegato A al presente capitolato, ove sono riportate le griglie dei menu e devono rispettare le tabelle dietetiche di cui all'allegato.

La produzione dei pasti deve avvenire lo stesso giorno del consumo.

Si precisa che il suddetto menu è stato approvato dalla competente ASL e potrà subire variazioni di portate, che non potranno dar luogo ad ulteriori pretese da parte della ditta che gestisce il servizio, in conseguenza di osservazioni dell'ASL a seguito di proposte degli organismi scolastici, della Commissione mensa o della ditta stessa.

ART. 23 - VARIAZIONE DEI MENU

Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa senza preventiva comunicazione scritta alla stazione appaltante, debitamente motivata.

Le variazioni al menu potranno essere apportate soltanto dalla stazione appaltante e previo parere favorevole dei competenti uffici ASL. Le variazioni sono ammesse soltanto in caso di:

- valutazione del gradimento da parte dell'utenza;
- particolari e motivate circostanze segnalate dalla Commissione Mensa;

L'impresa, in via temporanea ed esclusivamente nei casi sotto indicati, può effettuare una variazione di menu senza specifica autorizzazione della stazione appaltante, ma comunque previa comunicazione alla stessa, solo ed esclusivamente nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime;
- in caso di sciopero;
- per cause di forza maggiore (intendendosi tali qualsiasi evento di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere con l'uso della normale diligenza).

Di tali variazioni dovrà comunque essere inviata comunicazione scritta alla stazione appaltante entro e non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti. L'impresa provvederà anche ad informare la scuola. L'impresa dovrà provvedere al tempestivo ripristino della situazione di normalità.

ART. 24 - STRUTTURA DEL PASTO

Ogni pasto è di norma costituito da:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta
- acqua

ART. 25 - DIETE SPECIALI

L'impresa si impegna a preparare diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi e dagli utenti affetti da particolari malattie e/o allergie, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico. In quest'ultimo caso la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato. In caso di celiachia, il menù personalizzato sarà quello fornito dal competente ufficio ASL.

Le diete speciali devono essere trasportate, in piatti monoporzione, contenuti in singoli contenitori isotermici e devono recare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Non potranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto.

La stazione appaltante comunicherà all'impresa le diete speciali richieste e certificate.

L'impresa dovrà garantire di avere personale adeguatamente formato per la preparazione di diete speciali.

I pasti destinati alle diete speciali saranno fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni.

ART. 26 - DIETA IN BIANCO

L'impresa si impegna alla predisposizione di "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro l'ora stabilita per la prenotazione del pasto.

Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, contenute in singoli contenitori isotermitici.

ART. 27 - PRANZO AL SACCO PER GITE

L'impresa dovrà produrre su richiesta della stazione appaltante il cestino freddo ("pranzo al sacco"), da distribuire alle classi richiedenti.

Tali cestini potranno essere richiesti in occasione di uscite programmate, le cui date e i cui orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicati di volta in volta dalla stazione appaltante con una settimana di anticipo.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti (Regolamento CE n. 1935/2004).

Composizione del pranzo:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio con riferimento alle grammature di cui alle allegate tabelle dietetiche (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente)
- succo di frutta 200 ml
- tovagliolo di carta

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione. Il pranzo al sacco sarà fatturato allo stesso prezzo dei pasti comuni. Il servizio è limitato alle classi che fruiscono del servizio di mensa scolastica, salvo diversi accordi gestiti direttamente tra le autorità scolastiche e l'impresa.

TITOLO IV – IGIENE DELLA PRODUZIONE**ART. 28 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE**

La produzione deve rispettare gli standard igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa in materia (C.d. "Pacchetto Igiene": Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, Direttiva 2002/99);

L'impresa ha l'obbligo di redigere per proprio conto il Piano di Autocontrollo (HACCP). Copia del Piano HACCP dovrà essere depositata presso la stazione appaltante.

All'inizio del servizio deve essere consegnata alla stazione appaltante copia delle schede dei prodotti di pulizia utilizzati.

In particolare l'impresa deve garantire:

- a. le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP;
- b. le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere distintamente conservati in celle o frigoriferi che garantiscano il mantenimento delle rispettive temperature di legge;
- c. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- d. è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- e. nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nella cucina al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- f. tutto il personale adibito al servizio dovrà fare uso della divisa da lavoro e dovrà essere identificato da apposita targhetta di riconoscimento;
- g. tutto il personale deve indossare camice e cuffia che contenga completamente la capigliatura;

ART. 29 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I depositi, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

I prodotti cotti, da consumarsi caldi, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox a temperatura compresa tra + 60 e + 65° C.

E vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc., anche se parzialmente utilizzati, devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

TITOLO V – MANIPOLAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

ART. 30 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ART. 31 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

ART. 32- OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

La ditta appaltatrice deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) e dovrà altresì depositare presso il Comune copia del Piano di autocontrollo.

Nell'approntamento del servizio, la ditta appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche; non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C., salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C.;
- mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10°C. (frittate, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C.;
- le grammature degli alimenti si intendono al netto e al crudo degli scarti;
- usare il riso parboiled per i pasti veicolati;
- la pasta asciutta, nelle scuole dell'infanzia, deve essere cotta adeguatamente per facilitare la masticazione non completa dei bambini di questa età;
- il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- il purè deve essere cremoso;
- la verdura cotta e cruda deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni;

- utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste;
 - nelle preparazioni deve essere usato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale marino iodato;
 - non effettuare la precottura della pasta;
 - evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure, ecc.;
 - privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti;
 - curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
 - utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
 - preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti, dadi, concentrati;
 - aggiungere il condimento unicamente a fine cottura (olio extra vergine, burro), utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche, vaporizzazione sulle preparazioni da forno;
 - preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con un'abbondante base di ortaggi (carote, cipolle, porri ed erbe aromatiche);
 - non sottoporre a frittura nessuna preparazione prevista dal menù allegato: carni per arrostiti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno; non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per le preparazioni delle vivande;
 - non riutilizzare in nessun caso cibi preparati il giorno precedente;
 - tra l'ultimazione della cottura e del trasporto non devono intercorrere più di 30 minuti;
 - condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronorm in acciaio inox; ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.
 - non assaggiare le vivande servendosi delle mani; ma utilizzare gli appositi utensili monouso;
 - non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione del pasto;
 - lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti quali carni, pollami, pesci, tra una lavorazione e l'altra, nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.
- Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:
- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4 °C);
 - pelatura di patate e carote (segue conservazione a + 5-10 °C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
 - cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
 - cottura di carni arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina, ragù, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di + 10 °C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4 °C in contenitori coperti).

ART. 33 - PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole e/o recipienti vari in alluminio.

ART. 34- CONDIMENTI

Le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori, unicamente condite con olio extra vergine di oliva. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare Parmigiano Reggiano o Grana Padano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal Regolamento CEE n. 2568/91 e successive modificazioni e integrazioni.

TITOLO VI – ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

ART. 35 - TRASPORTO

I pasti preparati in legume caldo, debbono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzione che garantiscono il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 e Reg. 853/04. Per le consegne nei refettori dei Servizi per l'Infanzia "Angeli custodi" gestiti dalle Suore e della Scuola Secondaria, la ditta appaltatrice deve dotarsi di apposito furgone adeguatamente predisposto e riservato al trasporto di alimenti, che consenta il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65 °C, ed in numero sufficiente a consentire le consegne ai vari terminali, tassativamente nell'arco di 30 minuti dalla partenza dal centro di cottura e comunque non prima di 15 minuti rispetto all'orario stabilito per la refezione. Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti preparati e dei generi alimentari debbono essere registrati ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/04.

I pasti devono essere consegnati in tempo utile rispetto agli orari scolastici.

I membri della Commissione mensa e gli addetti incaricati delle verifiche igienico-sanitarie, possono richiedere l'intervento del Responsabile del servizio, per qualsiasi rilievo o problema che va segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire un servizio efficiente.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro e alla sanificazione in giornata, dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

- la pasta e il riso asciutti, conditi esclusivamente con olio extravergine di oliva, vanno confezionati in contenitori termici;
- il formaggio grattugiato va inviato ai terminali di distribuzione in quantità necessaria, valutato il numero di utenti presenti, in appositi contenitori;
- ai terminali periferici vanno inviati altresì la giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di buona qualità e sale fino, con il quale condire gli ortaggi; in ogni terminale vi debbono essere gli utensili per i condimenti da aggiungere, commisurati al numero di utenti da servire;

ART. 36 – STOVIGLIE

Nell'ottica della riduzione dei rifiuti, e di una prospettiva di salvaguardia dell'ambiente, l'Amministrazione appaltante mette a disposizione dell'Impresa appaltatrice stoviglie, posate e bicchieri riutilizzabili, sufficienti per tutti gli utenti della mensa, e che la società appaltante dovrà necessariamente adoperare sia per il refettorio della Scuola dell'Infanzia che per quello della Scuola Secondaria di I° Grado, facendosi carico del trasporto e del lavaggio degli stessi. In particolare, verranno fornite le seguenti stoviglie:

piatti piani in ceramica Saturnia	n. 210
piatti fondi in ceramica Saturnia	n. 220
bicchieri vetro infrangibile	n. 250
caraffe vetro infrangibile	n. 30
forchette inox	n. 180
cucchiaini inox	n. 160
coltelli inox	n. 50

E' ammessa una tolleranza del 10% di rottura delle stesse per l'intera durata dell'appalto. Alla scadenza dello stesso la Ditta dovrà reintegrare a proprie spese le stoviglie mancanti fino al raggiungimento della suddetta percentuale.

ART. 37 - PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI REFETTORI

Il servizio di prenotazione dei pasti viene espletato dall'impresa affidataria che, a proprie spese e con proprio personale, predispone il ritiro giornaliero dei ticket/mensa dell'utenza.

Il personale della ditta appaltatrice deve provvedere, secondo quanto previsto dal presente capitolato, oltre alla preparazione dei pasti, all'approntamento dei refettori, alla distribuzione dei pasti, alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto della cucina e dei refettori.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
5. predisporre gli accessori necessari alla porzionatura dei pasti;
6. apparecchiare i refettori disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti;
7. l'acqua oligominerale dovrà essere posta sui tavoli, in quantità minima di 250 ml per ciascun commensale, in bottiglie o caraffe in vetro;
8. all'arrivo dei contenitori isotermitici:
 - a. controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - b. provvedere al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare.
9. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
10. effettuare l'operazione di taratura che consiste nel misurare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature;
11. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi;
12. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
13. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
14. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione e le stoviglie appropriate;
15. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
16. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
17. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
18. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
19. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
20. per gli alunni della scuola dell'infanzia può essere richiesta la sbucciatura della frutta;
21. sparcchiatura del refettorio;
22. raccolta e smistamento rifiuti;
24. pulizia, disinfezione e riordino dei tavoli dei refettori;
23. osservare tutte le procedure previste nel piano di Autocontrollo.

Il pane e la frutta dovranno essere fatti pervenire dalla ditta appaltatrice, il giorno stesso della distribuzione e conservati in luogo e con modalità confacenti alla natura del prodotto.

Nel documento di trasporto saranno specificati il numero dei contenitori di pasti da asporto, il numero dei pasti consegnati ossia, numero delle razioni di primo, secondo, ecc., numero di diete speciali e numero totale dei pasti. Quest'ultimo, così come indicato, farà fede per il pagamento del corrispettivo alla impresa, secondo quanto stabilito dal presente Capitolato.

Il documento di cui al punto precedente dovrà essere firmato dal personale addetto al ritiro dei pasti;

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione dei referenti nominati dagli Istituti, la ditta appaltatrice dovrà provvedere all'integrazione entro il termine tassativo di 30 minuti.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive di utenti risultanti dall'apposito modulo compilato e firmato dai dipendenti addetti al servizio. Tale numero sarà comunicato entro le ore 9,30 telefonando dalle scuole al centro di cottura. La comunicazione deve essere effettuata dalle persone autorizzate dall'autorità scolastica.

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata secondo l'orario concordato con i responsabili scolastici e orientativamente:

per i Servizi Educativi per l'Infanzia "Angeli Custodi" alle ore 12,00;

per la Scuola dell'Infanzia Statale alle ore 12,30;

per la Scuola Secondaria di I° Grado alle ore 13,00.

Il rapporto tra addetti alla distribuzione e utenti non potrà essere inferiore a 1:40.

TITOLO VII – IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI**ART. 38 - MAGAZZINO DERRATE**

L'impresa dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura di conservazione, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Termine Minimo di Conservazione).

ART. 39 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione della cucina centralizzata e dei refettori scolastici, sono a totale carico della impresa e dovranno essere eseguiti rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

ART. 40 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, necessari ai locali di cui al precedente articolo, sono a carico dell'impresa e dovranno essere conformi alla normativa vigente.

L'impresa dovrà utilizzare prodotti ecocompatibili.

L'impresa deve mantenere presso i luoghi di lavoro l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle relative schede tecniche e di sicurezza.

I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere mantenuti nelle confezioni originali dotate di relativa etichetta. I prodotti utilizzati dovranno essere riposti in un armadio chiuso appositamente dedicato e comunque separati sia dalle derrate alimentari che dalle aree di lavorazione.

ART. 41 - GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina centralizzata dovranno essere raccolti negli appositi sacchi e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori e/ o locali adibiti a refettorio) nei contenitori per la raccolta differenziata. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del T.U. Ambiente D.lgs. n. 152/2006 e successive modifiche, oppure come materie prime in conformità alle normative vigenti. Gli oli esausti verranno raccolti negli appositi contenitori.

E' tassativamente vietato eliminare i rifiuti attraverso gli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Contenitori e pattumiere devono essere a pedale, munite di coperchio e devono essere fornite dall'impresa laddove non presenti.

ART. 42 - PULIZIE ESTERNE

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali del centro cottura sono a carico dell'impresa che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART. 43 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi al centro di cottura e al refettorio della Scuola dell'Infanzia, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti, forniti dall'impresa.

ART. 44- ATTREZZATURE NEL CENTRO COTTURA

Nel centro cottura presso la Scuola dell'Infanzia Statale la stazione appaltante mette a disposizione dell'impresa le seguenti attrezzature, nello stato di fatto in cui si trovano. Non sarà ammessa alcuna contestazione relativa al funzionamento delle varie attrezzature, essendo prevista l'obbligatorietà di effettuare il sopralluogo preventivo da parte delle ditte interessate a partecipare alla gara.

ELENCO ATTREZZATURE**CENTRO COTTURA:**

- Cappa acciaio inox marca Master

- Cucina a gas 4 fuochi marca Alpeninox
- Banco da lavoro inox con ripiani e portiere scorrevoli
- Armadio frigo verticale marca Electronic

AREA LAVAGGIO STOVIGLIE:

- Lavello inox doppia vasca 180x70
- N. 1 armadio in acciaio inox 2 ante scorrevoli per conservazione stoviglie 200x70x200
- Macchina lavastoviglie marca ATA a cappotta mod. AT900 completa di accessori (n. 2 piani laterali, n. 2 cesti per piatti, n. 2 cesti per bicchieri)

L'impresa dovrà fornire per il centro cottura tutte le attrezzature occorrenti alla preparazione dei pasti.

ART. 45 - ATTREZZATURE NEI REFETTORI

L'impresa dovrà fornire per i refettori della Scuola dell'Infanzia Statale e della Scuola Secondaria tutte le attrezzature e utensili occorrenti per la distribuzione dei pasti, nonché:

1. Prodotti necessari alla pulizia di tavoli;
 3. Attrezzature per la pulizia;
 5. Grebiuli, camici, guanti, cuffie, per il personale addetto al servizio;
 6. Eventuali sedie e/o tavoli, qualora quelli in uso non fossero sufficienti.
 7. Qualsiasi ulteriore prodotto e/o attrezzatura necessari a mantenere lo standard di qualità previsto.
- L'impresa avrà inoltre l'onere dell'esecuzione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutte le attrezzature ubicate nei refettori utilizzate per la distribuzione dei pasti.

Nel locale annesso al refettorio della Scuola Secondaria attrezzato per la ricezione dei pasti, sono presenti le seguenti attrezzature di proprietà comunale:

- Lavello inox doppia vasca con ante scorrevoli 160 cm
- Banco lavoro inox 160x60x85
- Carrello portavivande inox con 2 ripiani e ruote 100x50x93,5
- Armadio acciaio 140x60x180 cm
- N. 4 bidoni portarifiuti con pedale

La società appaltante si impegna a fornire a proprie spese, ad integrazione di quanto presente nel centro cottura e nei refettori, l'attrezzatura che ritiene necessaria per consentire il regolare svolgimento del servizio secondo quanto richiesto nel presente capitolato.

ART. 46 - DIVIETI

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

Il materiale di pulizia (detersivi, scope, strofinacci, ecc.) deve essere conservato in un apposito locale o in armadi chiusi e deve essere contenuto nelle confezioni originali con la relativa etichetta. E' fatto divieto, durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, utilizzare materiale di pulizia.

TITOLO VIII – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART.47 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'impresa è obbligato ad applicare integralmente ai propri dipendenti tutte le norme e le condizioni contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso.

L'impresa è obbligato a rispettare tutte le norme vigenti in materia di tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori. In particolare, in adempimento a quanto prescritto dal D.Lgs. 81/2008, ha l'obbligo di redigere un apposito documento di valutazione dei rischi per la sicurezza e per la salute dei lavoratori, contenente l'indicazione delle misure di prevenzione necessarie ad eliminare o ridurre al minimo tali rischi. L'impresa provvede a dare attuazione al documento con le modalità indicate nel medesimo D.Lgs. 81/2008.

Ogni violazione alle norme in materia di sicurezza o ad ogni altro obbligo previsto dal contratto di lavoro, nonché ogni violazione alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali verrà segnalata all'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici per l'annotazione nel casellario informatico (delibera dell'Autorità n. 1 del 10/1/2008).

L'impresa nel sottoscrivere il presente contratto dichiara di aver preso conoscenza che nel presente appalto non sono previsti rischi da interferenza, in quanto i luoghi di preparazione dei pasti non creano interferenze con il personale scolastico, né con gli alunni. Si rende disponibile, inoltre, a collaborare e coordinarsi con il committente e con il personale scolastico al fine di garantire una reciproca informazione, coordinamento e cooperazione volta all'eliminazione di eventuali rischi. L'impresa manleva il committente da ogni responsabilità in merito alla preventiva informazione sui rischi presenti nel sito oggetto dei lavori e delle modalità di cooperazione e reciproca informazione.

L'importo complessivo delle forniture e dei servizi in appalto comprende i costi della sicurezza indicati dal piano delle misure di sicurezza previste dall'appaltatore (apprestamenti, opere provvisorie, DPC, DPI, ecc.).

ART. 48 - SEGNALETICHE DI SICUREZZA

L'impresa deve predisporre e fare affiggere nei luoghi di lavoro ed a proprie esclusive spese tutta la segnaletica illustrativa delle principali norme di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 49 - REFERENTI ALLA SICUREZZA

L'impresa deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 50 - SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

L'impresa, al momento della presentazione dell'offerta, dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio e delle attrezzature in esse presenti;
- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

ART. 51 - DIVIETI

E' fatto divieto al personale dell'impresa di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

ART. 52 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso dei DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti dall'azienda produttrice per ogni singolo prodotto detergente o sanificante.

Nella scelta dei disinfettanti si dovrà tenere conto dello spettro d'azione della tossicità, dei tempi di contatto, in rapporto anche alle caratteristiche del materiale e delle superfici da trattare.

Sono a carico dell'impresa tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente.

TITOLO IX – CONTROLLI DELLA QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 53 - CONTROLLI E VERIFICHE DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

La vigilanza ed il controllo del servizio avverrà con la più ampia facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei dalla stazione appaltante che, avvalendosi di proprio personale appositamente individuato, verificherà il rispetto delle condizioni contrattuali.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli a campione sulla qualità del servizio offerto agli utenti, sullo stato di manutenzione dei locali del centro cottura e dei refettori per quanto di competenza, sulla sicurezza alimentare degli utenti ed ogni altra verifica ritenga effettuare, comunicando per iscritto rilievi per i provvedimenti del caso.

Al termine di ogni verifica la stazione appaltante provvederà ad inviare all'Impresa aggiudicataria copia della relazione redatta dall'incaricato al controllo.

In tal caso l'Impresa, fatti salvi i propri diritti, dovrà provvedervi entro i termini fissati dall'Ufficio Scolastico.

La richiesta di sostituzione di personale, ampiamente documentata e motivata, sarà formalizzata da regolare contestazione scritta e notificata all'Impresa.

ART. 54 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica della ASL territoriale;
- le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dalla stazione appaltante;
- la commissione mensa; se richiesto dal Comune, l'impresa dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni della commissione che verranno convocate dalla stazione appaltante.

L'impresa provvede a fornire ai rappresentanti della commissione mensa idonee protezioni (camici e copricapi monouso) da indossare durante le visite; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART. 55 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DA INCARICATI DELLA STAZIONE APPALTANTE

I tecnici incaricati dalla stazione appaltante, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'impresa.

Il personale dell'impresa non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio. Detti controlli saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

Ispezioni

Possono essere effettuate da personale comunale o da tecnici incaricati dalla stazione appaltante e riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche e gli impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione degli alimenti;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;

- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto; lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo delle attrezzature;
- il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

Controlli sensoriali

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'impresa o dai tecnici incaricati dalla stazione appaltante

Accertamenti analitici

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dalla stazione appaltante.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

ART. 56 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno accedere ai locali di preparazione e alla dispensa.

In tale occasione dovranno essere indossati, appositi camici bianchi e copricapo monouso. I rappresentanti possono, invece, accedere ai locali di consumo dei pasti, ivi compresi i refettori dei singoli plessi scolastici, attenendosi scrupolosamente alle più strette norme igienico/sanitarie.

I componenti della commissione mensa non possono procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti), ma possono assaggiare cibi sia nella cucina centralizzata che nei refettori, secondo la disponibilità dei prodotti al momento della visita. Le pietanze in assaggio dovranno essere richieste al personale dell'impresa in servizio.

I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

1. controlli a vista del servizio;
2. verifica delle razioni delle pietanze erogate (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
3. controllo della qualità percepita (assaggio).

ART. 57 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso:

1. di un Piano di autocontrollo documentato;
2. di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati.

Quanto sopra dovrà essere tenuto disponibile presso la cucina centralizzata.

L'impresa dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal proprio piano HACCP. Gli esiti di detti controlli dovranno essere comunicati alla stazione appaltante.

Il sistema di qualità aziendale che l'impresa avrà indicato in sede di gara sarà vincolante per tutta la

durata dell'appalto.

ART. 58 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli effettuati dalla stazione appaltante potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento" per 48 ore.

La stazione appaltante provvederà nelle 48 ore a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'impresa; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla impresa.

ART. 59 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Il responsabile indicato dalla ditta appaltatrice come direttore del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, presso il centro di cottura. Il campione va posto singolarmente in idonei ed igienici contenitori, muniti di etichetta, recanti la data di prelievo, il nome dell'alimento, il nome del cuoco responsabile della preparazione e della conservazione, a +2/+4 °C, per 72 ore in un contenitore in grado di mantenere la temperatura di cui sopra, identificabile con la seguente scritta: "Alimenti appalto Telese Terme per eventuale verifica". Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 60 - CONTESTAZIONI

Ogni contestazione, rilevata dagli organismi di controllo, potrà essere mossa all'impresa esclusivamente in forma scritta. L'impresa, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 5 giorni dalla data di ricevimento della contestazione da parte della stazione appaltante. Trascorso tale termine, ovvero in presenza di controdeduzioni non ritenute esaustive, la stazione appaltante provvederà ad applicare le sanzioni previste dal capitolato nelle modalità già indicate al precedente articolo sulle penalità.

A seguito della contestazione la stazione appaltante potrà far pervenire all'impresa, sempre in forma scritta, eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 3 (tre) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione; l'impresa, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

ART. 61 - PREVENZIONE INFESTAZIONI

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dalla impresa e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo specifico del servizio di che trattasi:

- a. Le derrate alimentari introdotte nel ciclo di lavorazione devono essere esenti da infestanti e/o da loro parti siano esse allo stato larvale che adulto;
- b. L'impresa dovrà adeguatamente formare il personale adibito allo stoccaggio, lavorazione e confezionamento per una pronta identificazione degli infestanti e delle procedure conseguenti all'eventuale ritrovamento;
- c. L'impresa dovrà attivare tutte le azioni preventive necessarie a controllare la presenza nei locali di servizio di insetti, roditori e altri animali nocivi alla salute dell'uomo;
- d. La stazione appaltante potrà richiedere all'impresa, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

TITOLO X - PERSONALE

ART. 62 - PERSONALE

Tutti i servizi oggetto del presente appalto dovranno essere effettuati esclusivamente da personale dipendente dell'impresa, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla stazione appaltante.

L'impresa deve avvalersi di un Direttore Tecnico del Servizio in possesso dei requisiti di cui al precedente articolo 11.

Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dall'impresa per le fasi di lavorazione loro inerenti.

L'impresa e per essa il suo legale rappresentante sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge.

L'impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. previsto per la categoria, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni.

Dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'impresa solleva la stazione appaltante da ogni qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

ART. 63 - ORGANICO ADDETTI

L'impresa deve individuare e comunicare alla stazione appaltante il nominativo del Direttore Tecnico e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello quello dichiarato in fase di offerta e comunque nel rispetto del rapporto minimo tra addetti alla distribuzione e utenti di 1 a 40.

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio per ciascun anno scolastico, l'impresa dovrà trasmettere alla stazione appaltante l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato, con l'indicazione delle qualifiche possedute.

L'impresa e per essa il suo legale rappresentante sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge.

L'impresa resterà garante in qualunque momento della idoneità del personale addetto al servizio, sollevando la stazione appaltante da qualsiasi responsabilità in proposito.

Per ogni refettorio deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari ad un rapporto di 1 a 40.

Nell'attività di lavorazione e preparazione di cibi, di cottura, di porzionamento, di confezionamento, dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica di mestiere nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.

ART. 64 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate per iscritto alla stazione appaltante.

ART. 65 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

Il personale deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa.

L'impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

ART. 66- NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste e tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla stazione appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della stazione appaltante;
- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della stazione appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

La stazione appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'impresa che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART. 67 - FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

L'impresa deve garantire la formazione e l'addestramento del personale, anche allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla stazione appaltante.

ART. 68 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

L'impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.lgs. 9.04.2008 n. 81 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici alla stazione appaltante.

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

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla normativa vigente.

ART. 69 - IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve indossare anelli e bracciali durante il servizio al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca e pantaloni, guanti monouso e scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio, e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

ART. 70 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'impresa è responsabile dell'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dalla stazione appaltante.

L'impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie 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 del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 71 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento al "Pacchetto Igiene" (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, Direttiva 2002/99), nonché a tutte le norme vigenti anche se qui non espressamente richiamate e a tutte quelle che entreranno in vigore nel corso dell'appalto.

Per accettazione:

LA DITTA

Allegati:

A) Menu e tabelle dietetiche (invernale ed estivo) per la scuola dell'infanzia e per la scuola secondaria.

