

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DELLA PENISOLA SORRENTINA
Comuni di Sant'Agello, Piano di Sorrento, Massa Lubrense e Sorrento
Comune Capo-fila: Sorrento
Piazza S.Antonino n°1/14 – 80067 – Sorrento – (Na)
Codice AUSA 0000550842

CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO IL COMUNE DI
SORRENTO

ALLEGATI:

- A. Tabelle merceologiche generi alimentari e carni
- B. Tabelle dietetiche
- C. Schema menù
- D. Tabelle merceologiche materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti
- E. Elenco generi alimentari
- F. D.U.V.R.I

SOMMARIO

TITOLO I - DEFINIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto
- Art. 2 – Durata dell'appalto
- Art. 3 – Progetto dell'appalto
- Art. 4 – Importo a base di gara dell'appalto
- Art. 5 – Procedura e criteri di aggiudicazione
- Art. 6 – Utenza
- Art. 7 – Standards di qualità del servizio
- Art. 8 – Ubicazione dei plessi scolastici e dimensione presunta dell'utenza
- Art. 9 – Servizio di distribuzione pasti
- Art. 10 – Calendario per l'erogazione del servizio
- Art. 11 – Inizio e termine del servizio
- Art. 12 – Interruzione del servizio
- Art. 13 – Relazione sull'andamento del servizio

TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

- Art. 14 – Garanzie
- Art. 15 – Responsabili
- Art. 16 – Assicurazioni
- Art. 17 – Mancata stipulazione del contratto
- Art. 18 – Divieto di Subappalto e di cessione del contratto
- Art. 19 – Spese imposte e tasse a carico dell'Impresa
- Art. 20 – Licenze e autorizzazioni
- Art. 21 – Consegna delle mense
- Art. 22 – Oneri a carico dell'Impresa

TITOLO III – PERSONALE

- Art. 23 – Continuità dei contratti
- Art. 24 – Personale
- Art. 25 – Organico
- Art. 26 – Reintegro personale mancante
- Art. 27 – Formazione
- Art. 28 – Vestiario
- Art. 29 – Idoneità Sanitaria
- Art. 30 – Igiene del personale
- Art. 31 – Controllo della salute degli addetti
- Art. 32 – Rispetto delle normative vigenti
- Art. 33 – Applicazioni contrattuali
- Art. 34 – Disposizioni igienico-sanitarie

TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

- Art. 35 – Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 36 – Requisiti degli alimenti, tabelle dietetiche, menù.
- Art. 37 – Garanzie di qualità
- Art. 38 – Requisiti dei prodotti in carta – tessuto
- Art. 39 - Requisiti degli Imballaggi
- Art. 40 - Etichettatura delle derrate
- Art. 41 - Requisiti stoviglie

TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 42 – Conservazione delle derrate
- Art. 43 – Riciclo

TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

- Art. 44 – Manipolazione e cottura
- Art. 45 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
- Art. 46 – Linea refrigerata

Art. 47 – Cottura

Art. 48 – Condimenti

TITOLO VII - MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

Art. 49 – Menù

Art. 50 – Menù alternativi

Art. 51 – Diete speciali

Art. 52 – Variazione del menù

Art. 53 – Struttura dei menù

TITOLO VIII - TABELLE DIETETICHE

Art. 54 – Quantità e qualità degli ingredienti

Art. 55 – Variazione dei piatti

Art. 56 – Personale addetto alla distribuzione

Art. 57 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione a carico dell'Impresa

TITOLO IX - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 58 – Norme per la somministrazione

TITOLO X - PULIZIE E IGIENE DELLE CUCINE E DEI REFETTORI

Art. 59 – Pulizie delle cucine

Art. 60 – Prodotti per la pulizia. Schede tecniche.

Art. 61 – Modalità di pulizia dei refettori

Art. 62 – Modalità di utilizzo dei detersivi

Art. 63 – Interventi ordinari e straordinari

Art. 64 – Divieti

Art. 65 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Art. 66 – Rifiuti

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 67 – Disposizioni in materia di sicurezza

Art. 68 – Norme generali per l'igiene del lavoro

Art. 69 – Impiego di energia

Art. 70 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Art. 71 – Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti

Art. 72 – Pulizia di impianti ed attrezzature

TITOLO XII - CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 73 – Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

Art. 74 – Organismi preposti al controllo

Art. 75 – Tipologia dei controlli

Art. 76 – Blocco delle derrate

Art. 77 – Metodologia del controllo qualità

Art. 78 – Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point)

Art. 79 – Conservazione campioni

Art. 80 – Rilievi dei tecnici

Art. 81 – Contestazioni

Art. 82 – Contestazioni all'Impresa Aggiudicataria

TITOLO XII – PENALI

- Art. 83 – Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti
- TITOLO XIV - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E
CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**
- Art. 84 - Ipotesi di risoluzione del contratto
- TITOLO XV – IMMOBILE**
- Art. 85 – Consegna dei locali all'Impresa
- Art. 86 – Divieto di variazione della destinazione d'uso
- Art. 87 – Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature
- Art. 88 – Rinvio a norme di diritto vigenti
- Art. 89 – Allegati

TITOLO I

DEFINIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato speciale regola la gestione del servizio di refezione scolastica, (contenimento degli impatti ambientali e freschezza dei prodotti legati alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate), il servizio accoglienza e sorveglianza bambini, educazione alimentare e servizi vari, per il periodo **dal 01.01.2019 al 30.06.2022**. Inoltre è prevista anche l'organizzazione del servizio mensa per i Centri Estivi Ricreativi nei mesi di luglio e agosto;

La gara è esperita anche ai sensi degli articoli 60 e 144 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i..

In particolare l'Impresa è obbligata allo svolgimento delle seguenti prestazioni:

- la preparazione dei pasti, presso le mense scolastiche ubicate nei seguenti plessi: Angelina Lauro, Vittorio Veneto, T. Tasso e Priora;
- fornitura dei generi alimentari e delle carni e degli altri prodotti, come previsto nel successivo art.3 ;
- organizzazione del servizio di distribuzione, con scodellamento dei pasti agli utenti presso i refettori scolastici che saranno indicati dall'A.C.;
- sbarazzo e pulizia di tavoli e sedie, pulizia dei locali, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori per gli alimenti, presso le mense che saranno indicate dall'A.C.;
- pulizia e sanificazione delle mense;
- fornitura di pentole, contenitori, *gastronorm* e quant'altro necessario alla produzione dei pasti, ivi compresa, nel corso del contratto, l'eventuale sostituzione di attrezzature usurate o giudicate non riparabili;
- dotazione e/o integrazione di tutti gli utensili in acciaio inox per la sporzionatura di stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (es: piatti, bicchieri, posate in acciaio inox, tovaglioli e rotoloni di carta) necessarie allo svolgimento del servizio;
- interventi di manutenzione ordinaria presso le mense.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008- revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario dovrà privilegiare l'utilizzo di articoli/prodotti ad alta biodegradabilità e compostabilità ed adottare idonee misure di gestione ambientale mirate alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti.

Art. 2 – Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di anni scolastici 3 (tre). Il periodo contrattuale è riferito al periodo di svolgimento delle attività didattiche e decorrerà presumibilmente **dal 01.01.2020 al 30.06.2022 e nei mesi di luglio agosto degli anni citati**.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106 comma 11 del codice (*proroga*) e per un massimo di sei mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi patti e condizioni o più favorevoli.

Art. 3 – Progetto dell'Appalto

La ditta dovrà presentare un progetto del servizio contenente:

- il numero dei cuochi in relazione ai plessi scolastici V.Veneto, A. Lauro, T. Tasso e Priora, prevedendo un minimo di:
- Priora - 1 cuoco
- T. Tasso - 2 cuochi, 1 aiutocuoco, 2 refezionista, 3 addetti alla pulizia
- V. Veneto - 2 cuochi, 1 aiutocuoco, 4 refezionisti, 3 addetti alla pulizia
- A. Lauro - 2 cuoco, 2 aiutocuochi, 2 refezionista, 3 addetti alla pulizia

- Altre figure professionali: Direttore Coordinatore, Esperto di Educazione alimentare, Magazziniere addetto all'applicativo web per la gestione del "Magazzino virtuale";
 - Operatore per assistenza ai celiaci ora dei pasti per scuola materna: **minimo 1**
 - Servizio accoglienza mezz'ora prima di ingresso a scuola: **minimo 7 operatori**;
 - Elenco dei generi alimentari, delle carni, del pesce, delle verdure e della frutta fornita;
- L'elenco analitico delle figure e di altre indicazioni utili è descritto all'art. 25 del presente capitolato.

Art. 4 – Importo a base di gara dell'appalto

L'importo a base di gara comprendente il personale per il servizio, i generi alimentari e le carni è il seguente:

€ 1.848.000,00 (IVA esclusa) di cui € 688,00 per gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, per tre anni di appalto.

Art. 5 – Procedura e criteri di aggiudicazione

La gara verrà espletata mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli art. 60 e 95 del codice dei contratti e secondo le modalità di attribuzione dei punteggi indicate nel disciplinare di gara all'art.10;

Art. 6 – Utenza

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado e dal personale scolastico operante presso i vari plessi scolastici (collaboratori e insegnanti):

Art. 7 – Standards di qualità del servizio

Gli standards di qualità riportati nel presente Capitolato, sono da considerarsi minimi

Art. 8 – Ubicazione dei plessi scolastici e dimensione presunta dell'utenza

Le strutture scolastiche destinatarie dei pasti e l'utenza che usufruirà dei servizi sono specificati nella seguente tabella:

Plesso scolastico	Bambini	Docenti
V. Veneto	645	60
A. Lauro	350	52
T. Tasso	455	43
Gugliucci Piora	15	3

Gli utenti che usufruiranno del servizio sono ubicati presso le seguenti scuole:

Scuola dell'Infanzia (mangiano tutti i giorni)

V. Veneto	A. Lauro	Piora
138 + 17 docenti	190 + 27 docenti	15 + 3 docenti

Scuola primaria tempo pieno (mangiano tutti i giorni)

V. Veneto	A. Lauro	T. Tasso
0	160 + 25 docenti	285 + 33 docenti

Scuola primaria tempo prolungato (mangiano 2 volte a settimana)

V. Veneto	A. Lauro	T. Tasso
83 + 10 docenti	0	

Scuola primaria tempo prolungato (mangiano 3 volte a settimana)

V. Veneto	A. Lauro	T. Tasso
138 + 12 docenti	0	

Scuola secondaria di primo grado (mangiano solo 2 volte a settimana)

V. Veneto	T. Tasso
286 + 21 docenti	170 + 10 docenti

Si precisa che presso la scuola "V. Veneto" gli utenti che mangiano solo due volte a settimana (scuola

media e scuola primaria) si alterneranno durante l'arco della settimana in giorni diversi. I refettori presso la scuola "V. Veneto" sono n.2, uno per la scuola materna e l'altro per la scuola elementare e media inferiore. Presso la Scuola Media T. Tasso è presente il refettorio per circa 200 persone. Presso la scuola A. Lauro è presente il refettorio, ma per alcune classi della materna e delle elementari i pasti vengono serviti nelle aule.

Art. 9 – Servizio di distribuzione pasti

Il servizio di distribuzione dei pasti, laddove richiesto, consiste nella distribuzione dei pasti ai tavoli, che saranno precedentemente puliti e apparecchiati a cura del personale dell'Impresa. Si precisa che in alcune scuole il servizio di refezione si svolge in più turni e, in questo caso il personale dell'Impresa dovrà distribuire i pasti secondo i turni indicati dall'Amministrazione comunale e concordati con le Istituzioni scolastiche.

Sono a carico dell'Impresa anche gli utensili necessari alla distribuzione del pasto (pinze, cucchiaini ecc...).

L'Impresa è obbligata, nel corso dell'appalto, a reintegrare gli utensili e le stoviglie mancanti (piatti, posate, bicchieri, cucchiaini ecc..) o usurate o che verranno rotte o danneggiate dal proprio personale.

Art. 10 – Calendario per l'erogazione del servizio

I pasti dovranno essere forniti dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole per un totale di circa 165 giorni annui. Indicativamente il periodo di riferimento è il seguente:

Inizio: 1° Ottobre – *Termine:* 30 Giugno (nel mese di giugno mangiano solo le scuole materne)

Per le classi di scuole primarie e per le scuole secondarie di primo grado dove sono attuati i moduli, la fornitura dei pasti avverrà per due o più giorni della settimana, salva la possibilità, per l'A.C., di richiedere la fornitura degli stessi in tutti i giorni della settimana in seguito a variazioni organizzative della scuola.

Art. 11 – Inizio e termine del servizio

L'Amministrazione comunale si impegna a comunicare all'Impresa, con almeno 5 giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio. La data di termine del servizio coinciderà, in linea di massima, con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi e gradi di scuola.

L'Amministrazione si riserva di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole o di posticiparlo al 30 giugno per quanto riguarda la scuola dell'infanzia.

Art. 12 – Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti (Impresa e Amministrazione comunale). Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale e imprevedibile che le parti non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza richiesta nell'esecuzione dei contratti.

Art. 13 – Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni anno scolastico l'Impresa trasmetterà all'Amministrazione comunale una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, alla valutazione del gradimento dei pasti da parte dell'utenza, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con l'Amministrazione comunale.

TITOLO II **ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

Art. 14 – Garanzie

Ai sensi degli artt. 93 e 103 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.i. sono richieste cauzioni e garanzie, nelle modalità indicate nel bando di gara al punto III.1.1)

Art. 15 – Responsabili

L'Impresa ha l'obbligo di nominare e comunicare alla Amministrazione comunale, per iscritto, prima

dell'avvio del servizio, il nominativo:

- 1) del Direttore coordinatore
- 2) dell'Esperto di educazione alimentare
- 3) dei Cuochi responsabili per ogni plesso
- 4) del Magazziniere

Art. 16 – Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato.

A tal fine, l'Impresa dovrà stipulare adeguate polizze assicurative, così come indicato nel bando di gara al punto III.1.1)

Il contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa. La polizza dovrà prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Impresa, a qualsiasi titolo o destinazione, per danni conseguenti ad incendio e furto e comunque per danni a qualsiasi titolo causati dalla stessa Impresa.

Dovranno essere altresì assicurati i danni alle cose nell'ambito di esecuzione di lavori e i danni a tutte le cose sulle quali si eseguono i lavori stessi.

Art. 17 – Mancata stipulazione del contratto

L' Impresa risultata aggiudicataria che rinunci alla stipulazione del contratto perderà il diritto al recupero della cauzione provvisoria versata e dovrà risarcire il danno subito dall'Amministrazione comunale.

Art. 18 – Divieto di subappalto e di cessione del contratto

E' fatto espressamente divieto all'impresa aggiudicataria di subappaltare in tutto o anche in parte il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento delle spese e dei danni causati all'Amministrazione, in quanto la stazione appaltante, considerate la natura e la peculiarità del servizio nonché la specificità della fascia di utenza interessata, richie che lo stesso venga svolto direttamente dalla ditta aggiudicataria della gara ad evidenza pubblica.

Il divieto di subappalto si estende a tutta la durata dell'appalto.

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall' articolo 106, comma 1, lettera d) del dlgs 50/2016 ss.mm.ii.

Art. 19 - Spese, imposte e tasse a carico dell'Impresa

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti l'esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato speciale sono a carico dell'Impresa.

Tutte le spese, tasse, diritti di segreteria, ecc... inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione e registrazione del contratto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'Impresa.

Art. 20 – Licenze e autorizzazioni

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione di una SCIA sanitaria propria seconda la normativa vigente e di ogni altra licenza o autorizzazione richiesta dalle vigenti norme di legge e regolamentari per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

Art. 21 – Consegna delle mense

In seguito all'aggiudicazione definitiva, l'Impresa riceverà in consegna le mense nello stato di fatto in cui si trova. Alla consegna verrà redatto apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti.

Art. 22 – Oneri a carico dell' Impresa

Per quanto riguarda gli impianti e le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrice, carrelli, ecc.) si precisa che l'Impresa dovrà provvedere alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio. Nel caso in cui un'attrezzatura in dotazione alla mensa non fosse più riparabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione, a suo totale carico e dovrà darne comunicazione all'Amministrazione comunale, specificando l'oggetto sostituito, compresa marca e modello. L'Amministrazione comunale, se ritenesse la nuova attrezzatura non adeguata alle esigenze del servizio, dovrà darne comunicazione all'Impresa che dovrà tenere conto

delle indicazioni dell'A.C. e uniformarsi ad esse.

Per ogni impianto e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno trimestrale un intervento di manutenzione da eseguirsi a cura di ditte specializzate e l'Impresa è obbligata a presentare all'Amministrazione comunale, con la stessa frequenza, una scheda degli interventi di manutenzione effettuati nel trimestre.

Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura per qualunque motivo, la ditta dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino dell'altra.

Qualora, durante il periodo di appalto, l'Impresa verificasse la necessità di interventi di manutenzione straordinaria alla struttura delle mense dovrà darne immediatamente comunicazione ai competenti Servizi Tecnici del Comune.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di controllare che gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti siano riportati su un apposito registro delle manutenzioni tenuto presso la mensa interessata.

All'Impresa competono, altresì, le manutenzioni degli impianti idraulici e delle macchine lavastoviglie presso i refettori ed è responsabile degli eventuali danni dovuti all'uso non corretto delle attrezzature per il lavaggio delle stoviglie.

L'Impresa è tenuta anche alla manutenzione delle piccole attrezzature da cucina nonché alla eventuale loro sostituzione in caso di guasto non riparabile o altro motivo, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

È inoltre a carico dell'Impresa il reintegro della posateria, delle stoviglie e degli utensili sia presso il Centro di cottura che presso i refettori.

L'Impresa, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, le stoviglie e quant'altro integrato e/o sostituito resterà di proprietà dell'Amministrazione comunale senza che l'Impresa possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi o indennizzi.

TITOLO III **PERSONALE**

Art. 23 – Continuità dei contratti

L'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del codice dei contratti pubblici, garantendo l'applicazione del contratto collettivo nazionale di settore, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto.

Art. 24 – Personale

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze dall'Impresa.

Il personale dovrà essere tutto regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni previste dalla legge. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Impresa, nella figura del suo legale rappresentante, è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso le mense scolastiche.

L'impresa deve impiegare, **obbligatoriamente**, nello svolgimento del servizio, le seguenti figure professionali:

- a) un Direttore coordinatore del servizio
- b) un esperto di educazione alimentare
- c) n. 1 magazziniere gestore dell'applicativo web per la gestione del "Magazzino virtuale"
- d) cuochi ed aiuto cuochi
- e) addetti ai servizi vari: pulizia e sporzionamento pasti;
- f) accoglienza e sorveglianza bambini mezz'ora prima dell'inizio delle lezioni per i quattro plessi scolastici;

Il Direttore coordinatore del servizio deve possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e deve essere in possesso di esperienza (minimo anni 1) nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione scolastica, di dimensione almeno pari a quella del presente

appalto.

Il personale di cucina deve possedere l'attestato di formazione per alimentaristi, conformemente a quanto previsto dal decreto dirigenziale n. 110 del 24/05/2018 e l'attestato di formazione per la preparazione di alimenti per celiaci.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto (in particolare quello addetto alla distribuzione dei pasti), l'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o inadatto al servizio per comprovati motivi, tenuto conto anche degli aspetti connessi ad un equilibrato rapporto con gli utenti della refezione.

L'Impresa è garante della idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato (preparazione, cottura, confezionamento, porzionamento, e distribuzione pasti) e solleva l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

Art. 25 – Organico

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, come quantità, qualifica professionale, livello e monte-ore.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata all'Amministrazione comunale all'inizio di ogni anno scolastico.

Entro 30 giorni dall'aggiudicazione, l'Impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale assunto alle proprie dipendenze, con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

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 l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'Impresa, escludendo l'Amministrazione Comunale.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'Impresa solleva l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità derivante da danno per fatto proprio o altrui.

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'Impresa dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

Art. 26 – Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 15% del monte ore complessivo dell'organico presentato in fase di offerta, l'Impresa deve entro un (1) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi e le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione comunale.

Art. 27 – Formazione

L'Impresa deve, preliminarmente all'inizio del servizio oggetto del presente capitolato e costantemente durante il periodo di validità del contratto, informare e formare dettagliatamente il proprio personale (addetti alla produzione, alla distribuzione ecc...) circa gli adempimenti e le modalità procedurali previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard richiesti dall'Amministrazione comunale, in ottemperanza a quanto previsto dal Regolamento CE 852/04

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A.C.; a tale scopo la Ditta informerà l'A.C. del giorno/i o della sede /i in cui si terranno i predetti interventi.

Art. 28 – Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio.

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

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la fase per la produzione dei pasti, di distribuzione e per i lavori di pulizia.

L'Impresa deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntale rinforzato,

mascherine e guanti monouso nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.
L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la commissione dei genitori potrà effettuare presso le mense scolastiche.

Art. 29 – Idoneità Sanitaria

Oltre all'attestato di formazione, di cui all'art. 25 del presente capitolato dovrà essere garantita la formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti, come stabilito dal Reg. 852/04 cap. XII.

Art. 30 – Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il personale 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 o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

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, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso e scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio, e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra, in particolare nel passaggio tra la lavorazione di un alimento da cotto a crudo il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Art. 31 – Controllo della salute degli addetti

L'Impresa deve garantire all'Amministrazione che il personale impiegato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'Impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 32 – Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve osservare tutte le norme vigenti previste da leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Impresa deve inoltre osservare tutte le 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 essere in regola con le norme di cui sopra.

Art. 33 – Applicazioni contrattuali

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi.

L'Impresa è tenuta altresì ad applicare i sopra indicati 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.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'A.C. da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio di cui al presente appalto, restando l'Amministrazione comunale estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore ed i suoi dipendenti.

Art. 34 – Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla normativa vigente in materia, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene, dal Regolamento CE 852/04 ed da ogni altra normativa in materia, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

TITOLO IV
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA
PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 35 – Caratteristiche delle derrate alimentari

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 e alle “*Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*» dettagliatamente indicate nell’*Allegato “A”*.

Art. 36 – Requisiti degli alimenti, tabelle dietetiche, menù.

Le derrate alimentari devono essere in perfetto stato di conservazione e con le date di scadenza in regola con la normativa vigente.

Tutte le derrate alimentari dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

L’Impresa dovrà tenere a disposizione dell’A.C. un programma: “Magazzino Virtuale” dove dovrà caricare tutti gli approvvigionamenti, nello specifico:

- la ragione sociale del fornitore;
- il giorno e l’orario di consegna;
- descrizione e quantità della derrata;
- temperatura della derrata al momento della consegna;
- stato di conservazione dei prodotti confezionati: stato dell’imballaggio, integrità della confezione, data di produzione e di scadenza, identificazione del lotto, estremi del documento accompagnatorio;
- motivazione degli eventuali resi.

L’Impresa dovrà attenersi al menù del giorno ed alle tabelle dietetiche fornite dall’ASL NAPOLI 5 – *Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione* (vedi *Allegato “B”*) ed alle eventuali variazioni che questa, a suo insindacabile giudizio, tempestivamente dovesse comunicare all’Impresa Appaltante stessa.

Analogamente l’Impresa si impegna a realizzare menù dietetici su presentazione di certificato medico vistato dall’A.C.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standards ben definiti ed a conoscenza di tutto il personale, pertanto dovrà essere messo a disposizione anche dell’A.C. un piano dettagliato contenente:

- modalità di preparazione;
- ricette e descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature;

Le ricette possono subire variazioni predisposte dall’Amministrazione Comunale, soprattutto tenendo conto del gradimento dei piatti da parte dell’utenza.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e organolettica dei cibi, tenendo presente che l’ Impresa Appaltante nella predisposizione di pasti dovrà osservare il legame “fresco-caldo”.

La pasta che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque deve essere esclusa qualsiasi operazione di precottura.

Tutte le operazioni dovranno essere eseguite con l’ausilio delle attrezzature in dotazione alle mense.

Le attrezzature dovranno essere utilizzate secondo le indicazioni d’uso fornite dalla ditta costruttrice.

L’Impresa è tenuta altresì ad effettuare due rilevazioni giornaliere della temperatura delle derrate alimentari conservate nel Centro di cottura, di cui una all’inizio e una al termine della giornata lavorativa.

È vietata ogni forma di riciclaggio.

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più né in meno in tipo e quantità) da quelli indicati dall’A.C. riportati nell’*Allegato “C”*.

È consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le variazioni dovranno comunque essere comunicate e disposte dall’A.C. dietro tempestiva richiesta dell’ Impresa Appaltante

Art. 37 – Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori di derrate, e trasmettere all'A.C., documentazione di cui al Regolamento CE 852/04 e schede tecniche delle derrate alimentari e di tutti gli altri prodotti (sia monouso che detersivi) utilizzati nel servizio.

Art. 38 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibile al gruppo di prodotti "carta-tessuto" che comprende fogli o rotoli di tessuto carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Su richiesta della SA dovrà essere presentato per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU ECOLABEL 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 39 - Requisiti degli Imballaggi

A riguardo degli imballaggi secondari e terziari vige l'obbligo dell'avvio al recupero nel rispetto della vigente normativa e delle relative ordinanze sindacali. In tal senso l'IA deve adottare un sistema di avvio al recupero o attraverso il gestore del servizio pubblico nelle forme che lo stesso potrà eventualmente porre in essere o attraverso contratti privatistici rivolti a tale scopo.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere alla normativa vigente.

L'IA si impegna ad acquistare:

- ✓ prodotti i cui imballi siano riducibili come volume o numero, evitando perciò una serie numerosa di involucri quali possono essere film plastici protettivi e di contenimento esterni al cartone;
- ✓ prodotti e materie prime in grandi pezzature evitando o limitando al massimo l'uso di confezioni monoporzione o monodose.

Art. 40 - Etichettatura delle derrate

L'IA. deve garantire l'utilizzo di derrate alimentari conformi in materia di etichettatura alle norme vigenti che qui si intendono tutte richiamate. L'etichettatura delle derrate alimentari, in particolare, deve essere conforme al Regolamento CE 1169/2011.

Art. 41 - Requisiti stoviglie

Le caratteristiche merceologiche delle stoviglie impiegate, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle "*Caratteristiche merceologiche dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti*" dettagliatamente indicate nell'*Allegato "D"*.

TITOLO V

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 42 – Conservazione delle derrate

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigorifero in contenitori ermetici in modo da evitare contaminazioni.
- Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione riportando le indicazioni necessarie alla rintracciabilità del prodotto.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme a quanto disposto dalle normative vigenti comunitarie e nazionali.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani distinti o qualora non fosse possibile per motivi strutturali può essere utilizzato lo stesso piano sanificandolo accuratamente tra una preparazione e l'altra;
- Non devono essere utilizzati tagli di carne di peso superiore a 2/2,5 kg.
- È tassativamente vietato l'uso di recipienti di alluminio.

- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.
- Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- È tassativamente vietato fumare all'interno del Centro comunale di Cottura.
- Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nelle tabelle dietetiche, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'Amministrazione.

Art. 43 – Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 44 del presente Capitolato.

TITOLO VI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 44 – Manipolazione e cottura

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

Art. 45 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne tritata deve essere macinata nella stessa giornata della cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne che per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

Art. 46 – Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura ove presente, secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C. Sui recipienti dovranno essere riportati: data di preparazione ed elenco ingredienti.

L'abbattitore 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: ragù, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni di impasti e farciture.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperature ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 47 – Cottura

Per la cottura devono essere impiegate solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere

utilizzate pentole in alluminio.

Per quanto sopra la ditta si impegna ad applicare, in autocontrollo, le necessarie procedure contenute nelle *Tablette merceologiche materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti* (M.O.C.A.) (come riportato nell'*Allegato "D"*)

Art. 48 – Condimenti

Le pastasciutte potranno essere condite al momento della distribuzione nei plessi scolastici in base alle esigenze del servizio.

Il parmigiano grattugiato, se richiesto dai bambini dovrà essere aggiunto al primo piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C. Per tutte le preparazioni, crude o cotte, per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407/60 e dal D.M. 509/87.

TITOLO VII

MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

Art. 49 – Menù

L'A.C si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico.

La frutta dovrà essere alternata a seconda della stagione, dovranno esserne forniti almeno quattro tipi diversi nella settimana.

L'Amministrazione si riserva, per particolari occasioni, di richiedere, in alternativa al pasto del giorno, menù etnici, vegetariani, a buffet ecc..., da concordare con il Servizio Pubblica Istruzione.

L'Amministrazione si riserva, altresì, di richiedere all'I.A., in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che, comunque, si riferiscono a tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti nelle tabelle dietetiche.

Il giorno del mercoledì delle Ceneri e nei venerdì della Quaresima dovrà essere fornita una dieta alternativa da concordare con l'Amministrazione comunale per i docenti, non docenti e alunni che ne facciano richiesta.

Art. 50 – Menù alternativi

L'Impresa si impegna alla predisposizione di menù alternativi, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura di cui al successivo articolo 52, ed è costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate con l'Amministrazione comunale

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà stabilita dall'Amministrazione.

Art. 51 – Diete speciali

L'Impresa, su presentazione di certificato medico o in altra forma stabilita dall'A.C., deve approntare diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire di concerto con la dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome della classe, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette nei casi in cui i pasti siano consumati nelle aule, devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

L'Impresa si impegna a custodire e a non diffondere le informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dal D. Lgs. n. 196 del 30/6/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Art. 52 – Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto

dell'Amministrazione comunale.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'Amministrazione.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e potrà interessare singoli piatti o intere diete giornaliere.

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A.C. purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Art. 53 – Struttura dei Menù

Pranzo

Un primo piatto Un secondo piatto Un contorno

Pane

Frutta di stagione

TITOLO VIII

TABELLE DIETETICHE

Art. 54 – Quantità e qualità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per realizzare le pietanze previste dal menù, sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche (*Allegato "B"*). Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso allo scongelamento.

L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, da un esame sommario anche dei soli caratteri organolettici, non idonei.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'Impresa dovrà comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Art. 55 – Variazione dei piatti

Qualora l'Impresa intendesse predisporre variazione nelle preparazioni per migliorare la riuscita del piatto, dovrà inoltrare richiesta scritta all'Amministrazione comunale e presentare le grammature di tutti gli ingredienti delle variazioni proposte, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche (*Allegato "B"*). L'impresa deve inoltre dimostrare che le variazioni proposte sono di equivalente valore economico.

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è richiesta la distribuzione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai Menù (*Allegato "C"*) e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche (*Allegato "B"*).

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C.

56 – Personale addetto alla distribuzione

Nei plessi indicati dall'Amministrazione comunale, l'Impresa dovrà provvedere alla distribuzione del pasto con proprio personale. Tale personale dovrà tenere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

L'Impresa deve mettere a disposizione per il servizio di refezione, proprio personale, secondo quanto indicato in sede di offerta, in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. In caso di necessità l'Amministrazione comunale potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. Come precedentemente specificato l'Impresa deve provvedere al termine del servizio alla pulizia dei locali dei refettori, al lavaggio delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio. Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'Impresa si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo, professionalmente qualificato, alla verifica di corrette operazioni di distribuzione.

Art. 57 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione a carico dell'Impresa

Per la distribuzione dei pasti agli alunni, gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- I locali refettorio devono essere areati per un tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;

TITOLO IX

DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 58 – Norme per la somministrazione

- Lavare accuratamente le mani;
- Indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome del Impresa;
- Togliere dalle mani anelli e ori in genere;
- Le stoviglie, le posate e i bicchieri dovranno essere forniti dall'Impresa in materiali lavabili in lavastoviglie (ceramica o melform per le stoviglie, acciaio per le posate, vetro infrangibile per i bicchieri);
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura dei pasti in distribuzione;
- L'Impresa dovrà fornire tovaglette monoposto (o tovaglie) e tovaglioli;
- Il formaggio grattugiato deve essere a disposizione degli alunni su ciascun tavolo all'interno di appositi contenitori;
- Le verdure devono essere condite poco prima del consumo;
- La distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati;
- Prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni;
- Le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto;
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali dell'utente;
- Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi;
- Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali.

TITOLO X

PULIZIA E IGIENE DELLE CUCINE E DEL REFETTORI

Art. 59 – Pulizie delle cucine

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali delle cucine e delle attrezzature e mobili da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione dei pasti.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano comunque il livello minimo di prestazione, potendo ogni Impresa, nel proprio manuale di autocontrollo prevedere articolazioni più capillari:

A) Operazioni giornaliere

Tutte le aree del centro cottura (ingresso, corridoi, zone preparazione, cottura, servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti.

Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti.

In particolare i forni a convezione dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici nonché sulle stesse attrezzature. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di

impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti impiegando detergenti alcalini clorattivi (50 - 100 p.p.m). Gli indumento degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti, che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispensa di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L' Impresa appaltatrice provvederà a colmare ogni carenza di arredo o materiale.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituite all'inizio di ogni settimana.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza della cucina è a carico dell'impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

B) Operazioni settimanali

Settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

I contenitori termici dovranno essere sottoposti ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia.

Sempre settimanalmente pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, pulizia dei vetri, sia interni che esterni, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

C) Operazioni trimestrali

Pulizie generali e straordinarie di tutte le aree del centro dei locali nei quali sono ubicati gli impianti e delle canale e bocchette degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi.

Tutte le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali e trimestrali dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

Art. 60 – Prodotti per la pulizia.

Tutti i trattamenti di pulizia presso le cucine e i refettori devono essere eseguiti a cura dell' Impresa.

Tali interventi dovranno essere eseguiti in conformità alle disposizioni legislative in materia. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle normative vigenti.

L'Impresa dovrà presentare, prima dell'inizio del servizio, schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati, sia presso le cucine che presso i refettori.

Art. 61 – Modalità di pulizia dei refettori

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori da effettuarsi giornalmente consistono in: sparcchiatura, lavaggio e sanificazione dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (armadi, carrelli ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio grassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti del refettorio, zona office ed eventuali corridoi di collegamento, zone attigue anche esterne, servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni del locale refettorio.

Con frequenza quindicinale il personale dovrà provvedere anche al lavaggio dei vetri sia interni che esterni, delle porte e delle superfici piastrellate o verniciate nonché alla spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti.

La Ditta appaltatrice dovrà inoltre provvedere alla pulizia generale straordinaria dei refettori che, prima dell'inizio del servizio si rendesse necessaria a seguito di lavori di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, provvedendo altresì alla pulizia dei vetri interni ed esterni dei refettori medesimi.

Tutto il materiale e gli utensili da utilizzare per le pulizie ordinarie e straordinarie sono a totale carico della ditta appaltatrice.

Art. 62 – Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 63 - Derattizzazione e disinfestazione

L' IA è tenuta, in adempimento al Piano di Autocontrollo, a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva, relativo monitoraggio e intervento a seguito di criticità evidenziate in tutte le cucine e in tutti i locali di somministrazione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia alla SA. prima dell'avvio del servizio. L'IA è tenuta ad effettuare il monitoraggio con cadenza minima quadrimestrale (indicativamente nei mesi di settembre, gennaio e maggio e a dare comunicazione alla SA dell'avvenuto intervento entro 15 gg.; nei casi di infestazione manifesta, i committenti si riservano la facoltà di richiedere, per il tramite della SA, monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita. Nell'ambito degli interventi è necessario provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione delle apparecchiature fly-killer presenti e dei pezzi mal funzionanti e/o usurati.

Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso ogni terminale di consumo.

L'IA è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

L'IA è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

L'IA è tenuta ad inviare alla AC, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alle scuole di riferimento. Dovrà essere comunicata tempestivamente alla AC ogni eventuale variazione.

Art. 64 – Divieti

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Art. 65 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 66 – Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e 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 Sorrento in materia di raccolta differenziata.

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

TITOLO XI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 67 – Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'Impresa al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs. 81/2008 e dalla Legge 7/11/2000, n. 327 "Valutazione dei costi del lavoro e della sicurezza nelle gare di appalto".

In particolare l'Impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere, sia per la cucina che per i refettori, nei quali effettua la distribuzione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro come previsto dal citato D.Lgs. 81/2008). Il documento deve essere trasmesso all'A.C. la quale si riserva di dare proprie indicazioni alle quali l'Impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

È onere dell'Impresa organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza dell'Impresa sia dell'Amministrazione, come pure il Legale rappresentante dell'Impresa ed il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa che dell'A.C. Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. I DPI che l'Impresa intende adottare devono essere comunicati al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione comunale.

Art. 68 – Norme generali per l'igiene del lavoro

L'Impresa ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1°Marzo 1956, n°303.

Art. 69 – Impiego di energia

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

Art. 70 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.P.R. 524 del 08/06/1982 e D.Lgs. n°493 del 14/08/1996).

Art. 71– Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

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

Art. 72 – Pulizia di impianti ed attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione dei pasti le attrezzature presenti presso la cucina centralizzata dovranno essere deterse e disinfettate come previsto dai precedenti articoli.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

TITOLO XII

CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 73 – Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

La vigilanza sul servizio compete alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò sia nelle cucine che nei refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.

Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo una relazione scritta – verbale.

La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

Art. 74 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della A.S.L. – l'Ufficio Pubblica Istruzione dell'A.C., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione comunale.

Art. 75 – Tipologia dei controlli

I controlli saranno articolati in:

A) Controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo;

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico - sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione cottura e distribuzione;
- controllo qualitativo e quantitativo delle derrate e dei pasti;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

B) Controlli analitici

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Gli accertamenti sono tesi alla verifica degli indici microbiologici degli alimenti e dei prodotti finiti, al fine di attestare la salubrità degli alimenti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro.

Art. 76 – Blocco delle derrate

I controlli da parte dell' A.C. potranno dar luogo al "blocco di derrate", se queste ultime non hanno le certificazioni previste dal bando.

L'Amministrazione comunale provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al Impresa; qualora i referti diano esito positivo, al Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 77 – Metodologia del controllo qualità

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all'Amministrazione comunale per le quantità di campioni prelevati.

Art. 78 – Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point)

L'Impresa, nello svolgimento del servizio, deve seguire un piano di autocontrollo di qualità, secondo quanto indicato in sede di offerta. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE 852/04 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione laddove è a carico dell'Impresa, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto l'Impresa deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'Impresa deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico dell'Impresa, dovranno essere effettuate analisi su superfici e utensili per la somministrazione.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso le cucine, dell'autorità sanitaria competente all'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti dell'Amministrazione comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art. 79 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno gr. 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data, l'ora di prelievo e le generalità dell'operatore che ha effettuato il prelievo stesso.

Art. 80 – Rilievi dei tecnici

I tecnici incaricati dei controlli sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

Art. 81 - Contestazioni

L'Amministrazione comunale farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro tre giorni.

In relazione alle contestazioni mosse, l'impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione comunale,

Art. 82 – Contestazioni all'Impresa Aggiudicataria

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

Se entro tre giorni dalla data della comunicazione il Impresa non fornisce nessuna controprova o giustificazione, l'Amministrazione comunale applicherà le penali previste dal presente contratto.

TITOLO XIII PENALI

Art. 83 – Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti

A tale scopo i controlli di cui ai precedenti articoli saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e nei suoi allegati, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti

penalità:

1 - qualora fossero usate o anche soltanto conservate nel Magazzino o nei frigoriferi derrate diverse o con termini di conservazione scaduti o di qualità inferiore a quanto previsto all'art.9 e a quanto precisato in sede di offerta, sarà applicata una penale di €. 800,00= al giorno per derrata;

2- per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con il Servizio Pubblica Istruzione, penale di €. 800,00= al giorno;

3- per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione, la conservazione dei pasti, la pulizia e sanificazione delle cucine e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di €. 800,00 per inadempienze accertate al centro di cottura e di €. 400,00= per ogni inadempienza accertata nelle singole mense;

4 - per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, penale di €. 800,00=;

5- per il mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.A.C.C.P., penale di €. 800,00= e penale di €. 300,00= per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola;

6- per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli sopra indicati anche riferito alle singole pietanze, penale di €. 800,00= se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di €. 300,00= se riferite ai pasti di ogni singola scuola;

7- per la mancata erogazione o somministrazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di €. 150,00= ad un massimo di €. 1.000,00= in relazione alla gravità del caso.

Per altri casi di inadempimenti non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempimento stesso, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penali, da un minimo di €. 300,00= ad un massimo di €. 2.000,00=.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista dal presente Capitolato.

TITOLO XIV

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 84 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Le ipotesi di risoluzione del contratto sono contenute nell'art. 108 del nuovo Codice dei Contratti. In ogni caso le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale e fallimentare a carico dell'Impresa;
- b) qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa o dei suoi fornitori;
- c) inosservanza delle norme igienico sanitarie nelle cucine e/o presso uno o più refettori;
- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- e) interruzione non motivata del servizio;
- f) assenza non giustificata superiore a cinque giorni dell'incaricato responsabile del servizio;
- g) subappalto dei servizi previsti dal presente capitolato;
- h) cessione del contratto a terzi;
- i) mancata realizzazione o difformità nella realizzazione del progetto/i gestionale/i indicato/i in fase di offerta;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) inadempimenti reiterati, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di 3 volte, che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- l) destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- m) per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, per la mancata applicazione dei contratti collettivi, per ritardi reiterati del pagamento delle retribuzioni al personale dipendente;
- n) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste in sede di offerta;

- o) mancato rispetto del monte ore giornaliero e/o settimanale previsto in sede di offerta;
- p) mancata fornitura e installazione delle attrezzature offerte in sede di gara; In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere:
- di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni;
 - affidare il servizio alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta aggiudicataria.
- E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dall'inadempimento contrattuale.
- Il presente articolo si intende espressamente approvato dall'Impresa ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341 C.C.

TITOLO XV **IMMOBILE**

Art. 85 - Consegna dei locali all'impresa

L'Amministrazione comunale mette a disposizione dell'Impresa, in comodato gratuito e per la gestione del servizio oggetto del presente Capitolato, le cucine ubicate presso ogni plesso scolastico.

Art. 86 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Impresa si obbliga per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 87 - Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione comunale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 30 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempimento da parte dell'Impresa, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 20% a titolo di penale.

Art. 88 – Rinvio a norme di diritto vigenti

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice dei contratti pubblici (D. Lgs. 50/2016,) al Codice Civile ed alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Art. 89 – Allegati

Sono allegati al presente capitolato Speciale:

- A. Tabelle merceologiche generi alimentari e carni
- B. Tabelle dietetiche
- C. Schema menù
- D. Tabelle merceologiche materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti
- E. Elenco generi alimentari
- F. D.U.V.R.I