

COMUNE DI BORGO VELINO
Prov.Rieti

CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ARTICOLO 1
OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Borgo Velino con fornitura e preparazione, scodellamento e somministrazione pasti ai tavoli degli utenti della Scuola dell'infanzia e di quella Primaria, ad impresa specializzata nel settore. Detto servizio deve essere realizzato dalla ditta aggiudicataria secondo quanto rigorosamente prescritto dal presente capitolato speciale d'appalto.
2. Le sedi scolastiche ricadono nell'ambito territoriale del Comune di Borgo Velino. I pasti dovranno essere forniti esclusivamente agli utenti delle rispettive scuole.
3. Il numero dei pasti riferiti agli alunni, docenti e non docenti aventi diritto è previsto **PRESUNTIVAMENTE** in circa 7.000 complessivi.
4. Il numero dei pasti sopra indicato è da considerarsi meramente indicativo: l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di aumentare o diminuire il numero dei pasti richiesti al variare eventuale del numero dei consumatori.
5. Il servizio di mensa si articola, di norma, in n. 5 giorni settimanali presso la scuola dell'infanzia e n.3 giorni settimanali in quella primaria.
6. L'impresa aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio il giorno fissato dall'Amministrazione previa comunicazione.
7. Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc., verrà stabilito dal Comune in accordo con le autorità scolastiche e può essere insindacabilmente variato dal medesimo senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso all'appaltatore.
8. Il servizio di refezione presso la struttura scolastica prevede:
 - l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti;
 - l'immagazzinaggio delle derrate predette;
 - la preparazione dei pasti esclusivamente presso la cucina presente in ciascuna scuola;
 - la fornitura di articoli complementari, quali tovaglioli di carta, sale, olio, aceto e stoviglie a perdere;
 - la predisposizione e la pulizia giornaliera del refettorio, la preparazione e la pulizia dei tavoli per i pasti, l'apparecchiatura coperti, il ricevimento dei pasti;
 - l'eventuale trasporto dei pasti nella sede scolastica di cui al precedente punto 2 e loro consegna al personale incaricato dalla Ditta presso il locale di refezione. I cibi dovranno essere recapitati alla mensa scolastica in contenitori termici multiporzioni, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65°C per i cibi trasportati caldi o non superiore a + 10° C per i cibi trasportati freddi. L'Appaltatore

provvederà al trasporto dei pasti predetti presso la sala mensa delle suddette scuole mediante l'utilizzo di appositi contenitori isotermici chiusi a norma "ISO-TAP" per bacinelle Gastro-norm, forniti, a proprie spese, dallo stesso Appaltatore ed idonei a mantenere la temperatura degli alimenti ed il rispetto delle norme igienico-sanitarie;

- il riordino e la pulizia dei tavoli, delle sedie, di tutte le suppellettili, dei pavimenti e muri di tutti i locali refettorio, del locale porzionatura, dei locali cucina e vani annessi con materiale igienico sanitario e attrezzature forniti dalla Ditta;
- la stesura di un manuale d'autocontrollo diretto ad individuare tutte le misure necessarie a rendere sicure e corrette le procedure;
- la gestione di tutti i rifiuti derivanti dal servizio mensa e dai locali refettorio;
- la percezione dei bisogni dei bambini e la dimostrazione di sensibilità nel farvi fronte con disponibilità;

Per i pasti oggetto del presente capitolato non potranno essere utilizzati cibi transgenici e liofilizzati.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

L'Amministrazione comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche da un esame sommario, non idonee.

Si evidenziano, inoltre, alcune caratteristiche particolari che dovranno presentare gli alimenti distribuiti:

- prosciutto cotto: senza conservanti o coloranti
- olio: extra vergine di oliva
- formaggio grattugiato: parmigiano reggiano
- frutta (scuole primarie): fresca di stagione, porzionata
- frutta (scuole dell'infanzia): fresca di stagione, porzionata / grattugiata
- verdura: fresca di stagione o surgelata
- non si potranno utilizzare dadi da brodo di origine animale
- carne bovina di vitello ed altra prevista nei menù approvati dal competente ufficio ASL (provenienza Italia e a filiera garantita)

Per ciascuna preparazione la Ditta dovrà redigere una tabella contenente gli ingredienti, nonché dovrà inoltre:

- attenersi, nell'esecuzione dell'appalto alle disposizioni di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni in merito alla sicurezza fisica dei lavoratori;
- assumersi tutte le responsabilità civili e penali derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, dei cibi contaminati e/o avariati e, comunque, connesse all'espletamento del servizio. La ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta stessa da parte delle società assicuratrici della polizza presentata in sede di gara. Resta inteso che l'impresa appaltatrice dovrà comunque risarcire i maggiori danni non coperti dalla polizza assicurativa.

ARTICOLO 2 DURATA DEL CONTRATTO

La durata dell'appalto è per l'anno scolastico 2019/2020, salvo unica proroga.

ARTICOLO 3 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Le ditte per essere ammesse alla gara, sono tenute a dare dimostrazione della propria capacità finanziaria ed economica, nonché della propria capacità tecnica, mediante i seguenti documenti:

- dichiarazione di aver gestito servizi analoghi, con indicazione della località di svolgimento del servizio, Enti o soggetti appaltanti;
- dichiarazione di avere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, un centro di emergenza produttivo di pasti alternativo ad una distanza massima di 25 Km, da utilizzare in caso di indisponibilità o problemi di funzionamento del centro di cottura;

Le ditte che intendono partecipare devono dichiarare, con le forme di cui al DPR 445/2000, di non trovarsi in alcuna delle cause d'esclusione previste dall'articolo 80 del Decreto Legislativo n°50/2016. Le ditte partecipanti devono inoltre essere iscritte alla C.C.I.A.A. per idonea attività, se chi esercita l'impresa è italiano o straniero residente in Italia, ovvero nel Registro professionale di Stato di residenza, se straniero non residente in Italia.

- **NON E' CONSENTITA ALCUNA FORMA DI SUBAPPALTO**

ARTICOLO 4 IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo complessivo del contratto è quantificabile, forfetariamente, sulla base della previsione dei pasti che dovranno essere forniti in € **29.400,00 (Iva esclusa)**.

L'importo da sottoporre a ribasso mediante gara ad evidenza pubblica è **il costo unitario relativo alla fornitura di un singolo pasto: € 4,20 esclusa IVA per pasto.**

Il corrispettivo sarà determinato, di volta in volta, in base ai pasti effettivamente forniti.

Il numero dei pasti riferiti agli alunni, docenti e non docenti aventi diritto è indicativamente previsto in circa 7.000.

Il predetto prezzo è da intendersi onnicomprensivo di tutte le spese di competenza dell'appaltatore relative al servizio oggetto dell'appalto come indicato al precedente art.1.

ARTICOLO 5 PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà affidato mediante affidamento diretto di cui all'art.36 c.2, lettera a) d.lgs.n.50/2016, secondo il criterio del minor prezzo offerto sul prezzo a base d'asta.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta.

Il Comune ammetterà alla gara solo quelle ditte che risulteranno, dall'esame della domanda di ammissione e della documentazione concernente l'ammissione alla gara, idonee ad effettuare il servizio.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto alla base d'asta e/o offerte parziali.

Non sono ammesse varianti rispetto a quanto indicato nel capitolato di gara.

Non sono considerate varianti i servizi aggiuntivi eventualmente offerti dal concorrente.

Non sono ammesse offerte frazionate.

ARTICOLO 6 CAUZIONE PROVVISORIA

NON prevista ai sensi dell'art.93 d.lgs.n.50/2016 e smi, c.1 ultimo periodo.

ARTICOLO 7 CAUZIONE DEFINITIVA

L'impresa aggiudicataria dovrà costituire cauzione definitiva a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal capitolato per il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento dalle obbligazioni stesse nonché del rimborso delle spese che l'amministrazione comunale avesse eventualmente sostenuto durante l'appalto per inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Tale cauzione definitiva è pari al 10% dell'importo del contratto (ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016) ed è costituita con le modalità previste dalla normativa in vigore in tema di contratti pubblici (art. 93 del D.Lgs. 50/2016, commi 2 e 3). L'impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'amministrazione comunale si sia avvalsa, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. Il reintegro dovrà avvenire nel termine di 30 (trenta) giorni dalla comunicazione inviata dall'amministrazione comunale con raccomandata A/R e/o PEC. La cauzione di cui sopra sarà svincolata al termine del servizio.

La cauzione di cui sopra dovrà essere costituita mediante contanti o titoli del debito pubblico o garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito; da fideiussione bancaria o polizza assicurativa o polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/1993;

ARTICOLO 8 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'Aggiudicatario non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

ARTICOLO 9 DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla Ditta di cedere ad altri l'esecuzione di tutto o di parte del servizio oggetto del presente contratto pena la sua risoluzione, l'incameramento della cauzione ed il risarcimento dei danni.

ARTICOLO 10 CALENDARIO RELATIVO ALL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico predisposto per le scuole del Comune di Borgo Velino.

ARTICOLO 11 ORDINATIVI DEI PASTI DA PARTE DEL COMUNE

Il numero dei pasti dovrà essere comunicato giornalmente alla Ditta direttamente da personale incaricato presso ciascuna scuola.

Nella comunicazione verranno altresì indicati i nominativi di tutti gli utenti che, a qualsiasi titolo (patologie mediche, motivazioni etiche e religiose), usufruiscono di dieta particolare. Sarà cura dell'Aggiudicatario individuare in base al menù del giorno confrontato con le singole certificazioni e/o richieste la necessità di fornire il pasto speciale anche rispetto ad eventuali prescrizioni medico-sanitarie debitamente autorizzate dal competente servizio ASL.

La consegna dei pasti presso i locali di refezione della scuola dovrà avvenire entro le ore indicate concordate con il personale della segreteria scolastica.

La cottura, la confezione, l'eventuale trasporto, la somministrazione, la pulizia ed il riordino dei locali e degli arredi saranno effettuati da personale dipendente dalla ditta appaltatrice.

In caso di eccezionale trasporto, fra il termine della preparazione dei pasti, inteso come termine della cottura ed inizio dell'inscatolamento, e la loro somministrazione nel refettorio dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un'ora. Il limite di un'ora, pertanto, deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile. I pasti dovranno essere consegnati in contenitori distinti per i vari tipi di pietanza. In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato. L'Appaltatore dovrà avere la disponibilità in proprietà o altre forme di un parco di automezzi di trasporto efficienti e idoneo a garantire comunque le consegne nei modi stabiliti nei precedenti commi.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 art. 46. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Le attrezzature per le veicolazioni, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al suddetto decreto e dovranno garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi che dovrà essere non inferiore a 65° C fino al momento del consumo.

I pasti dovranno essere forniti nel numero giornalmente comunicato calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste e secondo il menù allegato al presente capitolato. Le tabelle dietetiche possono essere variate con l'accordo delle parti.

ARTICOLO 12 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta dovranno, di norma, reciprocamente darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Qualora non sia rispettato il termine sopraindicato, sarà applicato all' Aggiudicatario una penalità pari al 50% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero di presenze dello stesso giorno della settimana precedente in cui è stato fornito il servizio).

ARTICOLO 13 ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Aggiudicatario.

Pertanto l'Aggiudicatario dovrà fornire apposita copertura assicurativa Responsabilità civile verso terzi (RCT).

La Ditta garantisce per i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico – sanitarie; le spese che il Comune dovesse sostenere al riguardo saranno dedotte dai crediti della Ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

ARTICOLO 14 APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La Ditta deve inoltre 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. E' tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

ARTICOLO 15 PERSONALE ASSUNTO DALL'APPALTATORE

Il personale dipendente dalla ditta appaltatrice dovrà essere numericamente e professionalmente adeguato.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire l'assunzione del personale attualmente in essere, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni del Contratto Collettivo Nazionale di lavoro del comparto, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative.

Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale dell'impresa appaltatrice è preposto, il Comune ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa.

A cura e spese della Ditta aggiudicatrice il personale dovrà essere coperto da ogni forma di assicurazione obbligatoria e deve godere del trattamento economico e normativo che ad esso compete in base ai contratti collettivi di lavoro per le categorie e le classi di appartenenza.

L'appaltatore ed il suo personale sono tenuti ad osservare tutte le prescrizioni e le norme igieniche vigenti ed a comportarsi con correttezza nei rapporti con i commensali.

La ditta appaltatrice dovrà comunicare al Comune la consistenza numerica che dovrà essere sempre in numero adeguato alle esigenze del servizio e la qualifica del personale.

Il personale assunto:

- dovrà essere munito di idoneo cartellino di riconoscimento immediato ed avere con sé un documento di identità personale
- dovrà consegnare all'autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute
- segnalare subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio
- non prendere ordini o disposizioni da estranei all'espletamento del servizio

ARTICOLO 16 CONTROLLI SULLA SALUTE DEL PERSONALE ADDETTO E IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Tutto il personale deve essere munito di idoneità sanitaria, secondo la vigente legge.

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche previste dalla Legge curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo dovrà essere impiegato sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

La ditta appaltatrice deve, a sua cura e spese, mettere a disposizione degli addetti alle sue dipendenze:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie.
- cuffie o berretti ove raccogliere, sempre, i capelli.
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso le cucine interne e i refettori dispensatori di sapone liquido;

Sono a carico della ditta appaltatrice anche le spese inerenti l'installazione e il costante rifornimento di un kit di pronto soccorso.

È fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

L'impresa appaltatrice deve redigere il documento di valutazione dei rischi con riferimento al servizio oggetto del presente appalto, tenendolo a disposizione, obbligatorio solo per le ditte con più di dieci addetti (anche in mense diverse), altrimenti è sufficiente l'autocertificazione dell'avvenuta valutazione.

È fatto divieto al personale dell'impresa appaltatrice di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori di quanto previsto specificatamente dal relativo disciplinare, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

L'impresa appaltatrice deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare, imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'impresa appaltatrice deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune, dei quali verrà idoneamente informato.

L'impresa appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente disciplinare quanto previsto dal D.P.R. n. 303/1956.

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, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

ARTICOLO 17 STRUTTURA DEI MENU'

La Ditta Appaltatrice dovrà attenersi, nella preparazione dei pasti, sia per qualità che per quantità, alle norme previste nel presente capitolato e al menu approvato.

Il Comune si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche, sia qualitativamente che quantitativamente, qualora ciò si renda necessario per migliorare l'equilibrio dietetico del pasto o per renderlo più gradito ai consumatori.

In particolare il pasto giornaliero per i bambini utenti della Scuola e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto è così composto:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane fresco;
- frutta (o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o dolce monoporzione);

ARTICOLO 18 VARIAZIONE MENU'

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordate con il Comune ed in ultimo comunque vidimate dal competente servizio ASL.

Nessuna variazione può essere apportata dalla Ditta senza la specifica autorizzazione del Comune, può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi che non consentano la preparazione dei pasti nel centro di cottura alternativo di cui all'art.3:

- guasto improvviso di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, della fornitura di acqua potabile, della fornitura di gas.
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata fornitura degli alimenti necessari da parte dei propri fornitori.

ARTICOLO 19 DIETE SPECIALI

La Ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche (es. celiachia e intolleranze alimentari), richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

La produzione delle diete viene effettuata in momenti temporali differenti dalla produzione di pasti comuni.

La Ditta si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche (vegani e/o vegetariani) ed etnico - religiose.

ARTICOLO 20 DIETE DI TRANSIZIONE (Diete in bianco)

La Ditta Appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco".

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come sarà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

ARTICOLO 21 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'ASL territoriale;
- la Commissione Mensa.

ARTICOLO 22 CONTROLLI IGIENICO - SANITARI

Controlli sui pasti potranno essere operati sui e nei luoghi di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento dal personale a ciò delegato dall'amministrazione comunale.

La Ditta dovrà fornire al personale di controllo camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura. Non dovendo essere effettuate da questi alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria.

Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto che sul materiale impiegato per la confezionatura. Ispezioni igienico-sanitarie potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni. Il Comune di Borgo Velino si riserva inoltre la possibilità del controllo sulle derrate da utilizzare nell'appalto, sulle scorte destinate alla refezione scolastica, che dovranno essere tenute separate, nonché sui locali di magazzino, come pure di effettuare analisi chimiche e biologiche sia sui pasti forniti che sulle derrate destinate alla refezione scolastica.

Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura dovrà essere confezionato in vaschette monorazione (per il primo, il secondo, il contorno, la frutta o eventuali sostituzioni), che dovrà essere depositata in frigorifero presso lo stesso centro di cottura e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data di confezione.

ARTICOLO 23 PREPARAZIONE PASTI E NORME IGIENICHE

Le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte.

Tutti gli alimenti, ad eccezione della carne da utilizzare per le crocchette e del ragù per la pasta, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0°C + 4°C.

Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio dell'attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC.

Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani, al termine di ogni tipologia di lavorazione, devono essere accuratamente puliti e sanificati.

Gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati.

Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti.

Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori.

I rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.

Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine.

E' tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura.

I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Sulla base dei pasti previsti ed in base al menu ed alle grammature previste dal Capitolato vengono ordinate la quantità dei prodotti e la qualità (biologico o no, ad esempio) in modo tale da cucinare le derrate non appena arrivati in cucina ed in modo tale da evitare eccessive scorte, così da avere prodotti sempre freschi.

Le operazioni di ricevimento devono garantire che non sia possibile accettare alcun prodotto non corrispondente ai requisiti stabiliti dal Piano di Autocontrollo e Manuale di Qualità. I principali controlli effettuati in questa fase riguardano

- rispondenza delle merci (qualitativa e quantitativa agli ordini);
- temperature di conservazione;
- etichettatura, data di scadenza;
- non perfetto stato di conservazione;
- integrità delle confezioni

Nel caso in cui i prodotti non siano conformi, essi devono essere restituiti immediatamente o - se questo non è possibile -, segregati ed identificati in apposita area riservata in modo tale che non possano rientrare per errore nel processo di produzione.

Per evitare rischi di inquinamento crociato, compatibilmente con la struttura della cucina, le attività connesse alle lavorazioni, manipolazioni, e preparazioni, avvengono in zone e/o momenti di lavorazione separati per le diverse tipologie di prodotto.

Durante lo stoccaggio e durante le fasi di lavorazione è indispensabile che non ci sia contaminazione tra alimenti quali:

carni avicole – verdure ;

carni avicole – salumi;

carni – pesce.

La cottura degli alimenti deve essere concepita con il fine di preservare al massimo il loro valore nutritivo, la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto.

Tutti i prodotti devono essere preparati secondo il sistema di cucina tradizionale, privilegiando le cotture al forno, a vapore o ai ferri per garantire al consumatore il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e la digeribilità dei prodotti.

La cottura di carni, pollami, pesce aventi rilevante massa termica (paste al forno, arrostiti interi, brasati, bolliti) deve proseguire fino al raggiungimento di una temperatura al cuore superiore ai 70°C. Per la cottura in forno è necessario verificare preventivamente l'assenza di residui carboniosi di precedenti cotture. Il controllo delle temperature avviene ad ogni ciclo di cottura, misurando la temperatura nel punto più sfavorevole (es. parte più spessa dell'alimento).

Il controllo delle temperature al cuore va effettuato con termometri a sonda.

A fine cottura è assolutamente necessario assicurare il mantenimento della linea del caldo per permettere che le pietanze cotte vengano servite al consumatore a +65°C.

Di ogni pietanza somministrata devono essere prelevati ogni giorno 150 gr di prodotto che saranno conservati uno in cella frigorifera ad una temperatura inferiore a 0°C per 72 ore. La finalità è quella di avere campioni da analizzare in caso di sospetto di tossinfezione alimentare.

Durante tutto il processo di confezionamento dei pasti e delle eventuali diete si dovrà operare affinché venga mantenuta costante la temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che non

dovrà essere inferiore a 65 °C e quella dei cibi da consumarsi freddi, che non dovrà essere superiore a +10°C, fino al momento del consumo.

Il cibo dovrà stazionare il meno tempo possibile dal momento di fine cottura al momento del confezionamento.

Al termine della preparazione dei pasti, il personale dovrà provvedere a lavare le stoviglie e le attrezzature di cucina, pulire le cucine, vani anticucina e locali deposito derrate, sparecchiare e pulire tavoli e sedie.

Durante le operazioni di pulizia e disinfezione sarà necessario:

- Indossare indumenti, calzature ed accessori di protezione riservati alla attività di pulizia.
- Allontanare gli alimenti dalle zone interessate e riporli protetti nelle dotazioni frigorifere e/o nei magazzini; scollegare dalla rete elettrica le apparecchiature di cucina, munite di motore elettrico.
- Utilizzare i prodotti di pulizia, in conformità a quanto riportato nelle schede tecniche di prodotto, e dopo l'uso, chiuderli e riporli nel relativo magazzino o armadietto dedicato.

ART. 24 LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

I locali dove la Ditta Appaltatrice provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva, dovranno essere dichiarati idonei dalle competenti autorità, sotto il profilo dei requisiti di igiene, ma anche con riguardo alla potenzialità produttiva e delle eventuali emissioni nocive, dovrà essere fornita apposita certificazione delle AA.SS.LL. di competenza..

In conformità all'art. 18 del regolamento (CE) n. 178/2002, relativo alla rintracciabilità e alle "Linee guida per la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" approvate con Accordo della Conferenza Stato-Regioni del 28/07/2005, è necessario che il Sistema Qualità della Ditta stabilisca le modalità che consentono alla cucina di:

- individuare i fornitori diretti di prodotti alimentari in ingresso o di qualsiasi sostanza atta a far parte di un alimento (rintracciabilità a monte) come definito dal comma 2 dell'art. 18 del Regolamento;
- individuare le imprese clienti alle quali sono stati forniti i prodotti alimentari in uscita (rintracciabilità a valle) come definito dai commi 2 e 3 dell'art. 18 del Regolamento.

Dettagliate istruzioni in merito devono essere inserite nel piano di autocontrollo.

ARTICOLO 25 RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

La Ditta Appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nell'erogazione del servizio tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato. A tale scopo i controlli saranno indirizzati, oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità e quantità dei pasti forniti.

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente alla Ditta, per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi (anche via mail).

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di notifica della contestazione stessa Ditta non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accettabili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato. Il provvedimento verrà assunto dalla Giunta Comunale e verrà notificato alla Ditta in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni atto e procedimento giudiziale.

Il recupero della penalità verrà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese sul quale verrà assunto il provvedimento.

ARTICOLO 26

PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. QUANTITA'

- € 250,00: mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

2. IGIENICO – SANITARI

- € 500,00: rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici se tale ritrovamento è imputabile al centro di cottura
- € 1.000,00: rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- € 500,00: mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti e, le modalità di trasporto, le attrezzature e gli utensili.
- € 10.000,00: fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
- € 500,00: mancato rispetto dei doveri di pulizia dei locali di refettorio e cucina
- € 500,00: deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli indicati nell'art. 1.

3. RITARDI NELLA CONSEGNA DEI PASTI

- € 500,00: in caso di consegna ritardata (risultante da DDT) oltre i trenta minuti stabiliti. Tale ritardo sarà considerato mancata consegna e, pertanto, il Comune provvederà alla fornitura di un pasto alternativo presso i ristoratori locali o tramite l'acquisto di generi alimentari necessari alla refezione. Il Comune procederà all'applicazione della penale sopra indicata, e non si effettuerà il pagamento dei

pasti consegnati in ritardo ed inoltre i pasti acquistati in alternativa verranno interamente addebitati alla Ditta.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

ARTICOLO 27 PREZZO DEL SERVIZIO

Nel prezzo forfettario si intendono interamente compensati alla Ditta Appaltatrice tutti i servizi compresi le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

ARTICOLO 28 CORRISPETTIVI

1. Il pagamento dei pasti forniti agli alunni sarà versato al Comune di Borgo Velino direttamente dalle famiglie e riscontrato dalla presentazione di elenchi mensili forniti all'Ufficio Comunale preposto dalla Ditta aggiudicataria e dal responsabile di questa controfirmati.
2. Il Responsabile del Servizio procederà al riscontro delle partite indicate nelle fatture riferite alla erogazione del servizio in ordine al numero dei pasti ricevuti.
3. Il pagamento avverrà nel termine massimo di 60 giorni dalla data di ricezione della fattura la quale dovrà indicare il numero dei pasti distribuiti nel corso del mese, **DISTINTI PER GENERE E NUMERO DI FRUITORI.**
4. Le somme spettanti fatturate e da fatturare non potranno essere cedute, né delegate, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione comunale.
5. La ditta aggiudicataria dovrà comunicare prima dell'inizio della fornitura del servizio il proprio numero di conto Iban, sul quale l'Ente provvederà a liquidare quanto spettante, così come determinato dall'esito della gara.

ARTICOLO 29 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'Art.1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale fallimentare a carico dell'aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicataria;
- c) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- e) mancata osservanza del sistema d'autocontrollo ex D.Lgs 26/05/1997, n°155;
- f) casi di grave tossinfezione alimentare;

- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) sub-appalto totale o parziale del servizio;
- i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata e/o Pec nonché di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'Impresa aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi. Nei casi di scioglimento del contratto per scadenza del termine, per causa di forza maggiore, o per eventuale soppressione del servizio di refezione da parte del Comune, la ditta non avrà diritto ad alcun indennizzo.

ARTICOLO 30 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dei casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale sia indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

ARTICOLO 31 CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero sorgere tra la Ditta appaltatrice ed il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali saranno deferite al giudizio del Tribunale competente.

E' escluso il collegio arbitrale.

ARTICOLO 32 DISPOSIZIONI ANTIMAFIA

Si applicano le disposizioni di cui al Decreto Legislativo n. 490 del 08.08.1994 e successive modificazioni e al D.P.R. 03/06/1998 n. 252.

Qualora, per qualsiasi motivo, mutino gli Amministratori o i Legali rappresentanti della ditta, per i quali fu richiesta la certificazione di cui sopra, sarà obbligo dell'appaltatore darne entro 5 gg. comunicazione scritta, corredando tale comunicazione di autocertificazione di residenza e dello stato di famiglia dei nuovi soggetti.

Qualora la ditta non effettui la suddetta comunicazione, l'Amministrazione comunale, non appena venga a conoscenza dei fatti quivi preveduti, ordinerà immediatamente la sospensione del servizio sino a quando non sia pervenuta la certificazione e tale sospensione sarà ad esclusivo carico e danno della ditta.

Qualora dalla certificazione prefettizia risultino provvedimenti o procedimenti di cui alla citata legge 31.05.1965 n. 575 e successive modificazioni, il rapporto si intenderà risolto per impossibilità sopravvenuta della prestazione del fornitore.

ART. 33
OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore o che potessero essere eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

ART. 34
ELEZIONE DI DOMICILIO

Ad ogni effetto legale la ditta aggiudicataria dovrà eleggere il proprio domicilio in Borgo Velino.

ART. 35
RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.