



**COMUNE DI QUADRELLE
(AVELLINO)**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA SCUOLA
DELL'INFANZIA "BUCCIERO"**

TITOLO I

MODALITA' DI GARA E DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica per: gli alunni della scuola dell'infanzia "BUCCIERO" in Via L. Auricchio che fruiscono del tempo pieno; gli insegnanti ed il personale ausiliario aventi diritto al pasto.

Il servizio sarà svolto presso il centro refezionale messo a disposizione dal Comune di Quadrelle in Via L. Auricchio che sarà concesso in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione in loco dei pasti. Il numero degli utenti, frequentanti il tempo pieno e prolungato, i moduli e le attività integrative organizzate dalla singola scuola è suscettibile di adeguamento in qualsiasi momento dell'anno scolastico.

La manutenzione ordinaria del materiale e attrezzature di proprietà dell'appaltatore è a carico dello stesso e dovrà garantirne la perfetta efficienza. Guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale. L'appaltatore prima dell'inizio del servizio, a Natale, a Pasqua e al termine dell'anno scolastico, dovrà effettuare una pulizia straordinaria (comprendente lavaggio e disinfezione di attrezzature e tavoli), dandone preventiva comunicazione al Comune affinché possa provvedere ai relativi controlli.

Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di apportare variazioni al numero dei pasti con preavviso scritto di almeno 15 gg., senza che tali variazioni possa incidere sul corrispettivo unitario. L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

La ditta si impegna a non portare, per nessun motivo, fuori dal locale di refezione, i beni avuti in consegna, a farne buon uso e a riconsegnarli alla fine del servizio in ottimo stato ed in perfetta efficienza, salvo il normale deterioramento.

Al termine dell'appalto dovrà restituirli nella quantità e nella qualità ricevuti in consegna, provvedendo alla reintegrazione di tutto quanto rotto o mancante.

L'appaltatore si impegna inoltre a garantire, nel corso del periodo di riferimento, su richiesta dell'Istituto scolastico e/o del Comune, a suo totale carico, la fornitura di alimenti per feste durante l'anno scolastico.

Art. 2 - Caratteristiche tipologiche del servizio di ristorazione

La tipologia del servizio di ristorazione, da preparare secondo il legame fresco-caldo, è unica:

a) nel centro di cottura dotato di cucina: preparazione, cottura e distribuzione in loco di pasti caldi anche mediante la fornitura di diete specializzate;

La sala refettorio dovrà essere allestita come segue:

- Per la sala refettorio, in considerazione della presenza della lavastoviglie, è prevista l'apparecchiatura con tovaglia, tovaglioli, posate e bicchieri del tipo monouso e piatti in ceramica, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiali destinati a venire a contatto con alimenti. Dette stoviglie devono essere fornite dall'Impresa. In caso di indisponibilità della lavastoviglie, la ditta appaltatrice sarà tenuta a fornire le posate ed i piatti di tipo monouso, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti. Il Comune - su richiesta del Dirigente Scolastico potrà disporre l'utilizzo di posate di metallo inox; Il servizio prevede, inoltre:

La pulizia e la sanificazione della cucina e del refettorio, lo sbarazzo e il lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio;

- l'esecuzione di tutti i servizi annessi e connessi all'oggetto dell'appalto, previsti nel presente capitolato e nei suoi allegati.

- In situazioni particolari dal punto di vista igienico – sanitario – organizzativo, il Comune potrà richiedere la fornitura di pasti in mono porzione.

In particolare le suddette tipologie di servizio per ciascuna categoria di utenti saranno così erogate:

- Scuola dell'infanzia

Il servizio prevede la preparazione e la distribuzione al tavolo dei pasti, nonché il lavaggio dei piatti e stoviglie (qualora dovessero essere usati piatti di ceramica e posate in acciaio), lo sbarazzo e la pulizia dei locali ove si consumano i pasti, il ritiro dei contenitori per il trasporto e successivo lavaggio. Il servizio prevede altresì la porzionatura nel piatto e lo sbucciamento della frutta da effettuare prima della somministrazione. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dell'aggiudicataria.

N.B.: L'Impresa Aggiudicataria si impegna laddove si dovesse registrare un'interruzione del servizio idrico locale, a fornire a proprie cure e spese acqua potabile contenuta in bottiglie di vetro o pet, rigorosamente sigillate e da aprire nel refettorio alla presenza dei docenti in servizio cui compete la fruizione del pasto.

Art. 3 – Importo a base d'asta

L'importo a base d'asta per ciascun pasto ammonta ad € 4,40, oltre IVA. Il prezzo del pasto è da intendersi quale corrispettivo omnicomprendente e remunerativo di tutti gli oneri, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento di tale compenso, espressi e non dal Capitolato Speciale d'appalto. Non sono ammesse offerte al rialzo.

Gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso sono previsti in € 0,60 per ogni singolo pasto.

Sono, altresì previsti, oneri connessi all'emergenza COVID 19, non soggetti a ribasso, previsti in € 0,10 per ogni singolo pasto.

Importo presunto dell'appalto per la durata compresa da gennaio 2024 a gennaio 2025, secondo il calendario scolastico è calcolato in **€ 19.800,00** esclusa IVA in misura del 4%.

QUADRO ECONOMICO				
	Giorni	Pasti	€/ pasto	totale
Costo pasti	125	36	€ 3,70	€ 16.650,00
Costo oneri			€ 0,70	€ 3.150,00
Totale			€ 4,40	€ 19.800,00

Il numero dei pasti giornaliero potrà subire oscillazioni, senza che la ditta possa sollevare alcuna contestazione, fermo restando la corresponsione all'appaltatore di quanto dovuto per pasti effettivamente preparati e somministrati.

Art. 4 – Criterio di aggiudicazione

Modalità di aggiudicazione: procedura negoziata ai sensi dell'art. all'art. 50 co. 1 lett. b) del D.lgs. 36/2023 sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo..

Art. 5 – Situazioni di emergenza ed imprevedibili

Nel caso di attuazione di misure atte a contenere eventi epidemiologici, o eventi indipendenti tra le parti, o in tutti i casi in cui ricorrano circostanze speciali che impediscano in via temporanea l'esecuzione del servizio,

che si dovessero verificare nel corso di esecuzione del presente contratto, le attività potranno essere sospese, senza incorrere in alcun onere per le parti, né penali, fino alla conclusione dell'emergenza/evento.

TITOLO II

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 6 - Definizioni

Per "Impresa" o "I.A." s'intende l'impresa alla quale viene affidato il servizio di ristorazione del Comune di Quadrelle ad essa aggiudicato. Per "Stazione Appaltante" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Quadrelle.

Art. 7 - Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è compresa da gennaio 2024 a gennaio 2025, secondo il calendario scolastico salvo impedimenti oggettivi che possano influire sulle date innanzi indicate con differimento/modifica dei termini di attivazione o sospensione della mensa. Ad ogni modo il contratto di appalto sarà risolto "*ipso facto ed ipso jure*" senza che il contraente abbia diritto ad alcun ristoro, compenso o risarcimento, allorquando l'UNIONE dei Comuni del Baianese Alto Clanis, di cui il Comune di Quadrelle fa parte, procederà ad appaltare il servizio di refezione scolastica ad un nuovo soggetto. Il contratto cesserà di esplicare i suoi effetti dalla data di inizio di effettivo servizio appaltato dalla suddetta UNIONE al nuovo affidatario. È fatta salva la facoltà di rinnova e/o di proroga da parte del Comune di Quadrelle

Art. 8 - Mancata attivazione del servizio

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all'A.C., non dà diritto all'Impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 9 - Sciopero e/o interruzione del servizio

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modificazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con il Comune medesimo. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno diritto all'appaltatore a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, impreveduto ed imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della dovuta diligenza, previdenza e perizia dovute dall'Appaltatore pubblico.

TITOLO III ONERI CONTRATTUALI

Art. 10 - Stipulazione del contratto

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto alla data che sarà comunicata dal Comune di Quadrelle.

La ditta aggiudicataria dovrà produrre tutta la documentazione necessaria alla stipula del contratto che avverrà nella forma della scrittura privata. Ove l'aggiudicatario non provveda in modo conforme, ai predetti adempimenti e alla consegna alla Amministrazione Comunale della documentazione prevista, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procederà all'applicazione delle sanzioni di legge.

Art. 11 – Polizze assicurative

L'Impresa, in esito all'aggiudicazione dell'appalto, si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivantegli ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare all'A.C., in sede di stipula del contratto, una polizza RCT stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti per una somma assicurata (massimale) pari almeno ad euro 500.000,00. L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente capitolato e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti. L'Assicurazione dovrà essere prestata, per un massimale adeguato per ogni ipotesi di sinistro *ovvero* per euro 500.000,00 per sinistro, ma con il limite di Euro 200.000,00 per persona infortunata (ai sensi del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38). L'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO per ogni ipotesi di sinistro. Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando ne ricorrono i presupposti. L'I.A. è comunque l'unico soggetto responsabile in caso di mancata costituzione delle polizze innanzi indicate e la mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 12 – Trattamento dati personali

L'I.A. si impegnerà a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso e secondo le regole previste dal Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante "Codice in materia di protezione dei dati personali" e s.m.i..

Art. 13 - Recesso da parte dell'A.C.

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

Art. 14 - Domicilio legale

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

Art. 15 - Spese inerenti il servizio a carico dell'Impresa

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

Art. 16 – Manutenzioni

L'A.C. concede all'I.A. in comodato d'uso le attrezzature e i macchinari esistenti nel centro di cottura. L'I.A. prima dell'inizio e alla fine del servizio è tenuta a redigere, insieme ad un tecnico comunale, lo stato di consistenza e lo stato d'uso dei locali unitamente a quello dei macchinari e delle attrezzature esistenti nel centro di cottura ed assume l'obbligo contrattuale di effettuare le manutenzioni ordinarie del locale refezionale e dei relativi impianti nonché la manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso il locale stesso. In caso di rottura imputabile a negligenza da parte dell'I.A. a suo carico graveranno anche gli oneri per la sostituzione integrale dei macchinari- Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'Impresa sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari, nei minimi tempi possibili (max 5 giorni naturali e consecutivi). In caso di mancato intervento, il Comune provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato e alla successiva esecuzione in danno. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza. Sono inoltre a carico dell'I.A. le manutenzioni ordinarie delle attrezzature per la distribuzione e il lavaggio, presenti presso i refettori. Il Comune si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti, sono conformi e rispondenti ai livelli di efficienza del servizio. In caso di mancata adozione degli interventi necessari, si provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato ed alla successiva esecuzione in danno. Nel caso invece si tratti di manutenzione straordinaria alla struttura e agli impianti di competenza dell'A.C., l'Impresa deve comunicare per iscritto al Comune i motivi della necessità di intervento straordinario.

Art. 17 - Cessione del contratto e subappalto del servizio

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

Art. 18 - Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'Impresa, con la massima diligenza a sua cura e spese e saranno intestate al Legale Rappresentante della società.

Art. 19 - Obblighi normativi

L'Impresa deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare necessari, con particolare riferimento a quelli rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto. L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

TITOLO IV PERSONALE

Art. 20 - Organico

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

Art. 21 – Personale e rapporto di lavoro

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

Art. 22 - Vestiario

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente in materia, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/2008. L'Impresa deve fornire inoltre divise

per il servizio di pulizia. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa. L'Impresa, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C. deve provvedere che il suddetto vestiario sia in perfette condizioni.

Art. 23 - Igiene del personale

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

Art. 24 – Idoneità sanitaria degli addetti

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

Art. 25 - Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme, nessuna esclusa o eccettuata, derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Sarà onere dell'appaltatore applicare tutte le misure di prevenzione si impegna ad applicare tutte le misure di prevenzione volte a contenere le misure preventive di infezioni virali (COVID-19), nell'esecuzione del servizio. Inoltre, sarà cura dell'appaltatore informare e formare gli operatori addetti al servizio per prevenire il suddetto rischio.

Art. 26 - Applicazioni dei contratti di lavoro

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

TITOLO V

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 27 – Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici ovvero l'uso di alimenti con organismi geneticamente modificati (OGM)

Art. 28 - Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili a richiesta dell'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche. I prodotti di cui all'art.59 della legge 488/99 devono essere conformi alle direttive UE.

TITOLO VI

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 29 - Igiene della produzione

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

Art. 30 - Conservazione delle derrate

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

Art. 31 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, fatta eccezione per quanto disposto al successivo art. 34.

TITOLO VII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 32 - Manipolazione e cottura

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

Art. 33 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

Art. 34 - Linea refrigerata

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

Art. 35 - Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 36 - Condimenti

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

TITOLO VIII

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'

Art. 37 - Menù

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

Art. 38 – Diete in bianco e menù alternativi

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

Art. 39 - Diete speciali

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

Art. 40 – Menù per dieta vegetariana

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

Art. 41 – Menù compatibili con le scelte religiose

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

Art. 42 - Variazione del menù

Di norma i menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi: guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto; interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica; avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili. Tale variazione potrà essere effettuata solo previa autorizzazione del Comune. Le pietanze sostitutive dovranno garantire l'equivalente valore nutrizionale delle pietanze sostituite nel rispetto dell'equilibrio dietetico.

TITOLO IX

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Art. 43 - Quantità degli ingredienti

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nei menu predisposti dall'A.S.L. AV 2 rispettando le quantità ivi indicate.

Art. 44 - Introduzione di nuovi piatti

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

TITOLO X

NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 45 – Informazione agli utenti del servizio

L'Impresa è tenuta ad affiggere all'ingresso della scuola o in apposita bacheca ed in maniera che sia ben visibile il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello approvato dall'ASL AV.

Art. 46 - Prenotazione dei pasti

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

Art. 47 – Contenitori per il trasporto

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

Art. 48 - Mezzi di trasporto dei pasti

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e, comunque, conformi al DPR 327/80 art.43 e alle altre norme di legge vigenti in materia. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

TITOLO XI

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 49 - Orari di distribuzione dei pasti

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

Art. 50 - Somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'art. 1 del presente capitolato, per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù, nelle quantità previste dal dietario.

Art. 51 - Personale addetto alla distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata al tavolo, a cura del personale dell'I.A. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. L'Impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti. In caso contrario il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione e l'I.A. dovrà adeguarsi entro tre giorni dalla data di comunicazione scritta. Al termine del servizio l'Impresa deve provvedere alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio. Nei centri refezionali dotati di lavastoviglie, ove si fosse optato per l'utilizzo di piatti in ceramica e posate in acciaio inox, nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie, l'Impresa dovrà procedere alla immediata fornitura di piatti e posate a perdere, come specificato nel presente capitolato, e provvedere all'immediata riparazione della macchina lavastoviglie, se in dotazione al centro refezionale. Tutti i suddetti materiali devono essere forniti dall'Impresa senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario, compresi guanti e mascherine monouso. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di appositi utensili che l'I.A. provvederà a integrare qualora i centri non ne fossero dotati.

Art. 52 - Disposizioni igienico sanitarie

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

TITOLO XII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 53 - Regolamenti

Gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine e presso i refettori, devono essere conformi alle norme vigenti. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere, ove disponibili, a base di prodotti ecocompatibili.

Art. 54 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate. 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.

Art. 55 - Pulizie esterne ai locali cucina

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

Art. 56 - Modalità di pulizia dei refettori

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali, pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici; pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio.

Art. 57 - Modalità di utilizzo dei detersivi

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

Art. 58 - Interventi ordinari e straordinari

L'Impresa deve effettuare presso le cucine, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza quadrimestrale per tutta la durata del contratto.

Art. 59 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope e 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. 60 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Art. 61 - Rifiuti

I rifiuti 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 Quadrelle in materia di raccolta differenziata. E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

TITOLO XIII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 62 - Disposizioni in materia di sicurezza

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

TITOLO XIV

CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 63 - Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli (nel periodo di transizione anche presso il centro cottura dell'Impresa), al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali. E' facoltà dell'A.C. disporre, senza limitazione di orario la presenza presso i centri di produzione pasti di un proprio incaricato, ovvero di un'apposita commissione qualora istituita dal Comune, con il compito di verificare la corretta

applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica. L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 64 – Soggetti ed Organismi preposti al controllo e relative competenze

I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della A.S.L., il Comune e in via sostitutiva e/o residuale gli eventuali altri soggetti incaricati dall'A.C. Il Comune:

- provvede all'attività di pianificazione e di indirizzo in ordine al servizio di ristorazione con particolare riferimento al controllo ed al monitoraggio del medesimo, in collaborazione con gli Uffici Municipali; garantisce il coordinamento tecnico- amministrativo ed attua la verifica delle attività fornendo gli eventuali supporti e consulenze;
- procede ad autonomi controlli a campione. Il Comune è titolare delle attività gestionali del presente capitolato. In particolare, relativamente a tali aspetti, ha la competenza ad effettuare controlli in ordine alla corretta somministrazione degli eventuali cibi biologici presenti nel menù, alla conformità del servizio fornito secondo le prescrizioni normative e le condizioni del presente capitolato, affinché sia garantito il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.
- applica le penalità, in relazione alla gravità delle inadempienze rilevate, recuperandole mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare alla ditta.
- cura i rapporti con la Ditta ed ha la competenza in ordine alla richiesta di sostituzione del personale addetto al servizio non ritenuto idoneo, ordinando l'eventuale potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.
- Cura tutti gli aspetti inerenti la gestione delle diete in bianco e dei menù alternativi qualora, compatibilmente con le disponibilità e l'organizzazione tecnica dell'I.A., risulta possibile prepararli. - Supervisiona la preparazione di diete speciali qualora, compatibilmente con le disponibilità e l'organizzazione tecnica dell'I.A., risulta possibile prepararle ed autorizza in via temporanea e straordinaria la variazione dei menù, controllandone la effettiva somministrazione.
- Riceve preventiva informazione del piano dei trasporti per veicolare i pasti e l'eventuale variazione. Relativamente agli aspetti manutentivi ha la competenza in merito al controllo dello stato delle strutture, attrezzature, macchinari, impianti e arredi e della conformità degli interventi da attuare e attuati; controlla la quantità e, quindi, il peso delle portate

Art. 65 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti

E' diritto degli utenti, per il tramite delle rappresentanze, se previste ed istituite da parte della scuola, procedere al controllo del servizio, al fine di: rilevare il mancato rispetto dei menù, controllare le grammature (con verifica su almeno 10 campioni), verificare le date di scadenza dei prodotti e lo stato di pulizia degli ambienti. La rappresentanza (max 2 persone), nello svolgimento della propria attività è tenuta a darne preventiva informazione (almeno 2 gg. prima) al responsabile del Comune con il quale deve interagire e si impegna a non interferire, ad alcun titolo, con l'attività del personale alle dipendenze dell'I.A. In caso di mancato preavviso al responsabile dell'Ente è fatto divieto alle rappresentanze di accedere ai locali mensa e di esplicitare l'attività di controllo innanzi esplicitata.

Art. 66 - Tipologia dei controlli

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici, mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. 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'A.C. per le quantità di campioni prelevati. I controlli a vista del servizio saranno articolati nel seguente modo: - controllo registro pulizia e disinfestazioni - modalità di stoccaggio nelle celle - temperatura i servizio nelle celle - controllo data scadenza prodotti - modalità lavorazione derrate - modalità cottura - modalità distribuzione - lavaggio e impiego sanificanti - modalità sgombero rifiuti - verifica corretto uso impianti - caratteristiche sanificanti - modalità sanificazione - stato igienico impianti e ambiente

- stato igienico sanitario personale - stato igienico servizi - organizzazione del personale - controllo organico - professionalità addetti - controllo quantità dei prodotti in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature - controllo sulla qualità dei prodotti in particolare riferimento ai prodotti biologici - modalità manipolazione - controllo funzionamento impianti tecnologici - controllo attrezzature - controllo abbigliamento di servizio del personale - controllo modalità di trasporto delle derrate - ogni altro ulteriore controllo ritenuto necessario.

Art. 67 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in una cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'A.C. provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 68 - Organi di controllo

I componenti gli organi di controllo, comprese le "Commissioni Mensa", laddove istituite, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina centralizzata e presso i refettori, apposito camice bianco e copricapo. I componenti delle commissioni e in generale gli organi di controllo accederanno ai locali mensa (cucina e refettori) dichiarando sotto propria responsabilità di possedere tutti i requisiti in materia igienico-sanitaria;

Art. 69 - Metodologia del controllo di conformità

I tecnici, qualora nominati, 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'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

Art. 70 - Documenti relativi alle derrate alimentari

L.I.A. è tenuta a richiesta degli operatori del Comune ad esibire le bolle di consegna delle derrate alimentari, per l'effettuazione dei controlli.

Art. 71 - Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema haccp)

L'Impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C. per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo ai sensi del D. Lgs, 196/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE

Art. 72 - Conservazione campioni

E' fatto obbligo all'I.A. di porre in essere, nel rispetto delle normativa vigente, tutte le misure necessarie al individuare celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari.

Art. 73 - Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun 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. 74 – Obbligo di partecipazione dell'Impresa alle Commissioni degli utenti

E' fatto obbligo all'I.A., nella persona del Direttore del servizio o, in sua mancanza, del legale rappresentante, di partecipare alle riunioni convocate dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

TITOLO XV INADEMPIENZE E PENALITA'

Art. 75 - Inadempienze e penalità

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

- (a) Euro 25,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità;
- (b) Euro 100,00 per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero;
- (c) Euro 516,00 in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti;
- (d) Euro 50,00 per ogni pasto in meno (comprese le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
- (e) Euro 100,00 per mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80 per ciascuna pietanza.
- (f) Euro 1.000,00 nel caso in cui siano riscontrati, negli alimenti, microrganismi patogeni;

- (g) Euro 300,00 nel caso in cui siano riscontrati, negli alimenti, microrganismi non patogeni;
- (h) Euro 300,00 per mancata conservazione dei campioni;
- (i) Euro 500,00 per carenza igienica delle cucine, dei refettori in relazione alla pulizia e sanificazione;
- (l) Euro 1000,00 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- (m) Da Euro 500,00 a Euro 10.000,00 per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi;
- (n) Euro 500,00 per mancata attivazione e messa in atto del sistema HACCP;

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

Art. 76 - Applicazione delle penalità

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

Art. 77 - Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto l'A.C. accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, l'A.C. può fissare un congruo termine entro il quale l'I.A. si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito, ove verificato il perdurante inadempimento e valutate non convincenti le giustificazioni addotte l'A.C. risolve il contratto. In caso di risoluzione, l'A.C. potrà, fino all'espletamento di un nuovo appalto, ricorrere a terzi per l'effettuazione del servizio, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente maggiore spesa o danno.

Art. 78 - Ipotesi di risoluzione del contratto

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

- a) Fallimento dell'I.A. e cessazione dell'attività;

- b) Abbandono dell'appalto;
- d) Per motivi di pubblico interesse o necessità;
- e) Reiterato impiego di personale non dipendente dell'I.A.

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

Art. 79 – Verifica soddisfazione del cliente

L'Amministrazione comunale potrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione del cliente. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine verrà effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utente e la realtà servita.

TITOLO XVI

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 80 - Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto (a seconda della tipologia) s'intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 81 - Modalità di pagamento

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dal Comune in favore dell'Impresa a mezzo mandati di pagamento riscuotibili secondo la modalità prescelta dall'I.A. nell'ambito di quelle proposte dall'A.C.

Art. 82 - Liquidazione

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa, avverrà su presentazione di regolari fatture, entro i termini previsti dalla normativa vigente decorrenti dalla data di protocollazione della fattura da parte dell'ufficio competente e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del responsabile. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale. Per la liquidazione del corrispettivo si potrà prescindere dall'adozione di un formale provvedimento facendosi riferimento, in sede di emissione del mandato, al contratto stipulato. Le parti convengono che il Comune potrà rivalersi, per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità irrogate, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine a mezzo incameramento della cauzione.

Art. 83 - Revisione periodica del prezzo

Non è prevista la revisione dei prezzi.

TITOLO XVII CONTROVERSIE

Art. 84 – Esclusione arbitrato

Per dirimere eventuali contenziosi per l'esecuzione delle norme di cui al presente capitolato e contratto viene esclusa la competenza arbitrale.

Art. 85 – Foro competente

Per eventuali controversie derivanti dal contratto, la competenza è del Foro di Avellino.

TITOLO XVIII IMMOBILI

Art. 86 – Locali per la produzione e il consumo dei pasti

Il Comune mette a disposizione dell'Impresa la cucina annessa al centro refezionale con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in esse presenti. Durante il periodo di gestione l'Impresa si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione del Comune.

Art. 87 - Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di appalti di servizi, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.