



**GARA EUROPEA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA SOCIALE DI SOLIDARIETA’ E ALTRE UTENZE PERIODO 2015-2018 GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA
CIG.: 6277503759**

CAPITOLATO DI APPALTO

PARTE PRIMA

NATURA DELL’APPALTO

Art.1 - Principi generali

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio.

Per "Committente" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Ortona che affida all'Impresa il servizio.

Il servizio di ristorazione nelle scuole assume particolare rilevanza per il numero di famiglie che coinvolge nel territorio, per l'età degli utenti e per le finalità educative e sociali che lo caratterizzano.

Il servizio di ristorazione nella mensa sociale di solidarietà è finalizzato ad assicurare alle persone residenti nel Comune di Ortona, le quali versano in stato di bisogno ovvero in situazioni di rischio, di abbandono familiare e/o emarginazione sociale, l'erogazione del servizio di mensa, anche a domicilio, nelle giornate non festive.

In particolare, l'Amministrazione Comunale di Ortona, vuole perseguire, con questo appalto l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che sia al tempo stesso risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti, momento formativo, di socializzazione e di solidarietà nonché occasione per la valorizzazione del prodotto locale, ottimizzazione delle risorse, abbattimento degli sprechi.

Per questo motivo l'impresa appaltatrice, nell'espletamento del servizio, dovrà curare in modo particolare non solo la qualità del cibo, ma anche la componente relazionale, quella formativa e quella ambientale, laddove la preparazione dei pasti rappresenti il momento centrale di un'attività multiforme nel tessuto della Città.

Il personale che verrà impegnato nella distribuzione dei pasti dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti e del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno, la riservatezza, la valorizzazione della persona anche attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento.

L'impresa dovrà inoltre garantire una costante flessibilità operativa, perseguendo — nelle strutture e nell'organizzazione — la qualità del servizio tale che le attività si conformino il più possibile ai ritmi, alle abitudini e alle esigenze degli utenti.

Nell'espletamento del servizio affidato l'impresa dovrà ispirare la propria presenza all'interno degli istituti scolastici a principi di collaborazione verso il personale docente e non docente, nel rispetto e in conformità delle attività didattiche che in essi vengono svolte e di rispetto, discrezione e sensibilità nei confronti fruitori della mensa sociale di solidarietà.

L'A.C. si riserva la possibilità di partecipare a progetti, bandi o gare da qualsiasi organismo nazionale o internazionale emesso, riguardante l'oggetto del presente appalto, senza che l'I.A. possa avere nulla a pretendere od obiettare e con obbligo a carico della stessa di fornire ogni e qualsiasi informazione relativa all'appalto in suo possesso che l'A.C. riterrà necessaria.

Art.2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento dei servizi di refezione scolastica e della mensa sociale di solidarietà che si svolgono nel Comune di Ortona, come meglio specificato ed indicato nell'art. 3 del Disciplinare di Gara.

Art.3 - Luoghi di esecuzione del Servizio - Centri di cottura

Le attività previste nel presente Capitolato per il Servizio di cui all'art. 1 si svolgeranno presso le Sedi di seguito indicate, situate sul territorio del Comune di Ortona.

La preparazione e il confezionamento dei pasti ed ogni altra attività concernente tali operazioni dovranno essere effettuate unicamente, e per l'intera durata dell'appalto, presso un idoneo centro di produzione pasti nella disponibilità del soggetto aggiudicatario, che dovrà essere ubicato ad una distanza dalle sedi di somministrazione percorribile, in relazione al servizio da fornirsi, in un tempo massimo, di 40 (quaranta) minuti.

Le spese relative a tutte le utenze e quelle legate all'ottenimento delle autorizzazioni sanitarie e di legge, inerenti al centro di produzione pasti, saranno ad esclusivo carico del soggetto aggiudicatario. Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente. L'Impresa può presentare in fase di offerta proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

Le sedi nelle quali verranno serviti i pasti sono le seguenti:

SCUOLE DELL'INFANZIA:

Villa San Nicola
Villa San Leonardo
Villa Caldari
Istituto paritario San Tommaso, Via delle Speranze
P.zza San Giuseppe
Via Mosca Quartiere Fonte Grande
Via Gran Sasso
Via Costantinopoli
Scuola Giardini P.zza Donatori del Sangue

SCUOLE PRIMARIE:

P.zza San Giuseppe
Villa San Leonardo
Villa Grande
Villa Caldari

SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO:

Via Mazzini

MENSA SOCIALE DI SOLIDARIETA':

Via C.Bernabeo n. 20

N.B. Il presente elenco non deve intendersi esaustivo della totalità delle strutture da servire con il servizio di ristorazione, in quanto, in corso d'appalto, lo stesso potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione a mente di quanto disposto, specificamente, dal presente Capitolato d'appalto.

L'impresa partecipante ha la facoltà di recarsi preventivamente a visitare ed esaminare attentamente i locali e gli impianti nonché tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sul servizio fornito. Tali sopralluoghi devono essere concordati tra le parti.

I sopralluoghi saranno effettuati in orari tali da non recare disagio al personale operante nelle sedi di ristorazione e da concordare con il Comune.

Durante i sopralluoghi non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

Eventuali richieste di chiarimenti devono essere inviate, entro e non oltre le ore 12:00 il 3.7.2015 unicamente tramite il seguente indirizzo di p.e.c.: protocollo@pec.comuneortona.ch.it all'ufficio competente (Servizi Sociali Culturali e Tempo Libero).

Art.4 - Preparazione dei pasti

Il pasto dovrà essere composto da:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta
- acqua minerale (solo per la refezione scolastica);

secondo il menù stabilito dai responsabili del servizio di refezione scolastica del Comune.

Per le modalità si rimanda a quanto previsto nella Parte Seconda del presente Capitolato.

Art. 5 - Qualità dei prodotti alimentari

I prodotti utilizzati devono presentare le caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato "1" del presente capitolato, e che costituisce parte integrante e sostanziale del medesimo.

Art.6 - Importo e durata dell'appalto

L'importo presunto annuo dell'appalto è pari a €. 522.134,20 IVA esclusa, oltre € 800,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

L'importo totale presunto è quello indicato nel punto 4 del disciplinare.

L'inizio dell'appalto è previsto per il 01/9/2015 e il termine per il 31/08/2018.

L'appalto decorrerà, in ogni caso, dalla data di inizio del Servizio che verrà comunicata dal Settore Servizi Sociali Culturali e Tempo Libero, anche in pendenza della stipula del contratto.

Il Comune di Ortona si riserva la possibilità e la facoltà di rinnovare espressamente l'affidamento dell'appalto di cui alla presente procedura per un ulteriore periodo non superiore a 24 mesi e alle medesime condizioni.

La Ditta affidataria del servizio al termine della durata del contratto e in presenza di gara d'appalto in corso, bandita ma non completata per cause tecniche organizzative, al fine di garantire la continuità del servizio, s'impegna ad accettare la proroga tecnica del contratto per un periodo massimo di sei mesi salvo diversa durata concordemente stabilita tra le parti.

Il servizio sarà soggetto alla revisione annuale del prezzo a mente dell'art. 44 della Legge 724/94 sulla base degli indici ISTAT. Il prezzo aggiudicato è fisso e imm modificabile salvo gli adeguamenti annuali ISTAT per tutta la durata dell'appalto a partire dal 2° anno dello stesso.

Art.7 - Obblighi della Ditta appaltatrice in materia di trattamento del personale

La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. La Ditta dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La Ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle

risultanti dai contratti collettivi di lavoro, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

La Aggiudicataria, anche se Cooperativa è tenuta ad impiegare addetti assunti con regolare rapporto di lavoro, con divieto assoluto di impiegare addetti incaricati con contratti d'opera.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Aggiudicataria in qualsiasi momento, e comunque con **cadenza almeno quadrimestrale**, l'esibizione del libro matricola DM10 e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa. L'aggiudicataria è tenuta a fornire tutta la documentazione necessaria a comprovare l'osservanza di quanto sopra prescritto, a richiesta dell'Amministrazione con l'avvertenza che in caso di inosservanza dei suddetti obblighi, il Responsabile del Servizio Mensa, informerà, formalmente, l'Ufficio del Lavoro e le Organizzazioni Sindacali.

Qualora la Aggiudicataria non risulti in regola con gli obblighi di cui ai punti precedenti, l'Amministrazione Comunale procederà **alla risoluzione del Contratto** e all'affidamento del servizio all'Azienda che segue immediatamente l'aggiudicatario nella graduatoria della gara di appalto senza che l'Impresa possa pretendere alcun risarcimento.

L'Aggiudicataria, con dichiarazione espressa deve impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria.

Art. 8 - Responsabilità dell'impresa aggiudicataria

A) Sicurezza e igiene sul lavoro – piani di emergenza L'impresa si obbliga all'osservanza delle norme in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori ed in specifico si impegna ad assolvere a tutti gli adempimenti previsti dal D.Lvo 81/08 e successive modificazioni., in particolare per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge, sia nel centro di produzione pasti che nei luoghi di prestazione dei servizi..

In particolare l'appaltatore si impegna a :

- Predisporre e consegnare in copia al Comune, prima della stipula del contratto, un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori;
- Cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- Formare ed informare tutto il personale sui rischi specifici dell'attività dei lavoratori;
- Fornire al proprio personale vestiario, calzature, dispositivi di protezione individuale (guanti monouso, paragrembi, cuffie e quant'altro eventualmente necessario);
- Fornire al proprio personale apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
- Far conseguire a tutto il personale impiegato le certificazioni e abilitazioni, sanitarie e amministrative, che la legge prevede per l'attività oggetto dell'appalto.
- Il Comune si riserva di verificare, anche con ispezioni, il rispetto della normativa e di risolvere il contratto o intraprendere azioni coercitive nel caso venissero meno i principi minimi di sicurezza stabiliti dalla vigente normativa in materia. Dovranno altresì essere rispettate le norme del DM del 10/03/98 "*Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro*".

Prima dell'inizio del servizio l'impresa dovrà:

- Presentare dichiarazione di nomina del medico del lavoro, del responsabile del servizio Prevenzione e Protezione e dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;

- Entro 60 giorni dall'inizio del servizio, l'Impresa dovrà presentare copia del **documento di valutazione dei rischi** (comprensivo del piano di emergenza di cui al DM 10/03/98) per la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro (D.Lvo 81/08).

Durante l'appalto l'impresa dovrà provvedere agli aggiornamenti e alla formazione necessaria in collaborazione con l'Ufficio specifico del Comune di Ortona. Nessun onere aggiuntivo sarà previsto per l'Ente per gli obblighi di cui al presente articolo.

B) *Responsabilità civile per danni verso terzi e verso prestatori di lavoro.* L'impresa risponde direttamente verso il Comune, i terzi, ivi compresi gli utenti dei Servizi, ed i prestatori di lavoro, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'ambito dell'esecuzione del servizio ovunque prestato restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dell'impresa per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità attinente la mancata, parziale o inadeguata assistenza agli ospiti dipendente dalla mancata osservanza dei termini del presente contratto. L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile sia penale derivante, ai sensi di legge, nell'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti o qualsiasi altro infortunio 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 del servizio nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente Capitolato. L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a €. 10.000.000,00 (diecimilioni) per sinistro e per anno assicurativo, con i limiti di €5.000.000,00 (cinquemilioni) per persona lesa e di €5.000.000,00 (cinquemilioni) per danni a cose o animali, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata idonea Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante al momento della firma del contratto.

C) La stazione appaltante ai sensi dell'art. 26 comma 1 del D. Lgs. 09.04.2008 n. 81, verifica l'idoneità tecnico professionale dell'appaltatore attraverso le seguenti modalità:

1. Acquisizione del Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato;
2. Acquisizione dell'autocertificazione dell'appaltatore del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 T.U. disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa di cui al D.P.R. n. 445/2000;
3. Fornisce all'appaltatore dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Art. 9 – Responsabilità diffuse

La Ditta appaltatrice si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che potesse derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese che l'Amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate. La Ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi.

A tal fine, la ditta assume l'impegno a stipulare idonea assicurazione:

- a) a copertura delle responsabilità civili per danni causati o subiti dai propri dipendenti, dagli utenti, dai non dipendenti che partecipano alle attività ed in ogni caso verso terzi;
- b) a copertura degli infortuni che potessero derivare agli utenti durante lo svolgimento delle attività di cui al presente appalto;
- c) a copertura dei danni alle cose, inclusi i beni mobili ed immobili di proprietà dell'ente, derivanti da fatto doloso dei propri dipendenti e degli utenti.

1. La ditta appaltatrice risponde verso gli utenti ed i terzi per i danni arrecati dai propri dipendenti nella realizzazione delle attività e degli interventi propri dell'appalto e solleva la stazione appaltante da ogni controversia e responsabilità relativa.

2. L'aggiudicatario è responsabile per i danni che dovessero riportare gli utenti o terzi nel corso dello svolgimento delle attività ed imputabili a colpa dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni. Dovrà, altresì, tenere indenne la stazione Appaltante per danni diretti ed indiretti che potranno accadere all'impresa derivanti da fatti colposi di terzi.

3. L'aggiudicatario dovrà contrarre adeguata polizza assicurativa per tutti i danni derivanti da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale, garanzia R.C.O. (Responsabilità Civile verso Operatori) per sinistro e per persona e RCT (Responsabilità Civile verso Terzi) comprensiva dei danni da incendio e danni alle cose causati dal personale nell'ambito dell'esecuzione del servizio con un massimale, per entrambe le polizze, per un anno e per sinistro non inferiore a € 3.000.000,00, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

4. Copia delle polizze dovranno essere trasmesse al competente ufficio della Stazione Appaltante prima della stipula del contratto. La presentazione della polizza condiziona la stipulazione del contratto e la mancata presentazione sarà motivo di revoca dell'aggiudicazione provvisoria.

5. La Ditta dovrà, altresì, presentare per gli autoveicoli di sua proprietà che vengono impiegati nella gestione dei servizi oggetto del presente appalto, le coperture assicurative contro il rischio RC, con un massimale non inferiore ad €. 5.000.000,00 con clausola di rinuncia alla rivalsa. L'assicurazione deve valere anche per chi conduce il veicolo.

6. La Ditta appaltatrice dovrà stipulare apposita copertura assicurativa contro gli infortuni del conducente di tutti gli automezzi di proprietà o in disponibilità del servizio.

7. Le polizze sopraccitate dovranno coprire l'intero periodo dell'appalto.

8. La Ditta aggiudicataria si impegna a presentare alla stazione appaltante, ad ogni scadenza annuale delle polizze, la dichiarazione da parte della compagnia assicurativa di regolarità amministrativa di pagamento del premio.

9. L'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia delle polizze assicurative di cui al presente articolo è condizione essenziale di efficacia del contratto e, pertanto, qualora l'I.A. non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Art. 10 – Cauzione definitiva

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento di tutti gli obblighi assunti con il presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire in favore del Comune di Ortona, all'atto della stipula del contratto una cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale previsto secondo le modalità e le condizioni stabilite dall'art. 113 del D.lgs n. 163/2006 e s.m.i.

Art. 11 - Divieto di Subappalto o cessione

1. Non è ammesso il subappalto ai sensi dell'art. 27 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. ad eccezione di quanto previsto dall'art.19 del disciplinare di gara.

2. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 116 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

3. Per la cessione dei crediti derivanti dal contratto si applicano le disposizioni di cui all'art. 117 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

Art. 12 - Conoscenza dei luoghi, attrezzature e situazioni

Fatto salvo quanto stabilito nel successivo capoverso, i servizi dovranno essere svolti dalla Ditta con propri Capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzature e macchine, mediante la propria organizzazione ed a proprio rischio. Locali ed ogni tipo di attrezzatura e macchinario utilizzati dalla Ditta presso il Centro di produzione pasti dovranno avere i requisiti previsti dalla vigente normativa.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti dovranno essere in linea con le norme di fabbricazione e con la normativa vigente in materia di tutela dell'ambiente e del risparmio energetico.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

L'impresa appaltatrice dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere a proprie spese all'interno dei Centri di cottura e nei refettori i cartelli che illustrano le norme di prevenzione ed antinfortunistica. Il Centro di produzione pasti del quale l'impresa appaltatrice dovrà avere la disponibilità, dovrà essere completamente operativo entro quindici giorni prima dell'avvio del servizio.

ART. 13 - Commissione mensa

Il controllo della qualità e quantità dei pasti è riservato agli organismi istituzionali competenti così come individuati dalla normativa vigente, nonché al personale preposto al servizio comunale di refezione scolastica.

L'Amministrazione si riserva di istituire una apposita Commissione mensa composta da rappresentanti degli organismi scolastici, delle famiglie degli alunni e del Comune.

I componenti la Commissione, in possesso del libretto sanitario, possono eseguire visite al centro di produzione pasti e nei luoghi di somministrazione, per accertare che le derrate siano idonee ad essere impiegate nella confezione dei pasti, e che corrispondano in peso e qualità ai quantitativi relativi alla composizione giornaliera; sorvegliano, inoltre, acchè non si verifichino sprechi di alimenti e che siano scrupolosamente osservate le norme igieniche, dando suggerimenti all'Amministrazione Comunale.

Art. 14 - Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso

È facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con proprio personale e/o con personale specializzato e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di produzione pasti e presso i vari refettori per verificare la rispondenza della gestione del Servizio alle norme stabilite nelle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato, con l'ausilio delle "Commissioni Mensa" di cui all'art.11 operanti nei plessi scolastici.

L'Appaltatore dovrà consentire l'accesso agli impianti ed ai locali agli incaricati del Comune, agli organismi di controllo (ASL e NAS) ai membri delle Commissioni Mensa, debitamente autorizzati dal Comune. La ditta dovrà mettere a disposizione di coloro che effettueranno i controlli, a proprie spese, indumenti adeguati a garantire l'igiene da indossare durante le visite. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio. I tecnici incaricati dal Comune, i membri della Commissione mensa, non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievi al personale della ditta. Il personale della ditta non deve interferire con le procedure di controllo. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- **controllo tecnico-ispettivo** svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Amministrazione comunale e comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita ai centri di cottura.

L'Amministrazione comunale può richiedere in qualunque momento la documentazione idonea a dimostrare la provenienza delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti;

• **controllo igienico-sanitario** svolto dai competenti organi di controllo (Azienda Sanitaria Locale e NAS) relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate utilizzate ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dalla Ditta aggiudicataria;

• **controllo sull'andamento complessivo del servizio** da parte dei componenti delle Commissioni mense presso ogni singola struttura scolastica servita; i rappresentanti delle Commissioni mense potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti/derrate previsti dal menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc., sul rispetto del capitolato e in generale sull'andamento complessivo del Servizio. I rappresentanti della Commissioni mense potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema che dovrà essere segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci. Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste nel successivo articolo 20, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni. Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla Ditta con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.

Qualora organi ispettivi o di controllo dovessero rilevare violazioni commesse dalla ditta aggiudicataria o da suoi dipendenti, con chiamata dell'Ente alla responsabilità solidale, l'Ente stesso si riserva la facoltà di provvedere al pagamento della sanzione stessa con scorporo dell'importo dalle somme dovute alla ditta aggiudicataria.

Art.15 - Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno tre aliquote (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune e uno a disposizione dell'I.A.) da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura -18°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora del prelievo.

I pane deve essere campionato tal quale.

Art.16 - Controllo qualità

L'I.A. è tenuta a consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano di servizio.

Art. 17 - Sistema di autocontrollo igienico (HACCP) – Responsabile industria alimentare

La Ditta aggiudicataria del presente appalto dovrà obbligatoriamente gestire - per il Centro di produzione pasti e per ogni refettorio servito, tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.).

Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime dal centro di produzione pasti ad ogni refettorio servito:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;

- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).
In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà - in nome e per conto della Ditta medesima - la qualifica di "**responsabile del servizio**" per il Centro di produzione pasti e per tutti i refettori comunali elencati nel presente Capitolato. Il responsabile del servizio è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Art. 18 - Coordinatore Responsabile del Servizio – Direttore di Mensa

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato con esperienza almeno triennale servizi di ristorazione e dimensione servizio pari a numero 1.200 pasti/giorno e qualifica professionale adeguata, designato dall'Impresa aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio dell'appalto. Il Coordinatore Responsabile del Servizio – Direttore di Mensa - deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune. Il Coordinatore - Direttore mensa, su indicazione degli uffici comunali competenti, sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare la produzione, la consegna e la distribuzione dei pasti;
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con le Commissioni mensa, le Autorità Sanitarie, altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione comunale;
- dirigere e coordinare le attività di educazione alimentare.

Rispetto alla professionalità della figura del Direttore Mensa, è richiesto almeno un diploma di laurea attinente la merceologia e/o l'igiene degli alimenti. Dovrà sempre essere garantito un costante monitoraggio sia del menù che del servizio sotto l'aspetto dietologico attraverso una struttura interna aziendale.

Il curriculum del Coordinatore Responsabile del Servizio – Direttore di Mensa sarà valutato con i criteri indicati nell'art.16 – Progetto Tecnico – Elementi di Valutazione – del Disciplinare di gara.

Art. 19 - Scioperi

L'impresa è a conoscenza che i servizi di cui al presente contratto rientrano tra quelli che prevedono l'applicazione della legge 12 giugno 1990 n. 146 in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e si fa carico della sua applicazione – così come delle eventuali modifiche – in particolare per ciò che attiene alla garanzia di godimento del diritto costituzionale alla salute e ai conseguenti oneri di informazione nei confronti degli utenti e del Comune di Ortona ai quali l'impresa è tenuta a garantire preventiva e tempestiva comunicazione di ogni evento pregiudizievole.

Art. 20 - Personale

Tutto il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto e porzionamento dei pasti è a carico della Ditta appaltatrice, così come anche quello per gli eventuali servizi ulteriori offerti dalla stessa. L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero, che per qualifica, affinché il servizio risulti svolto in maniera efficace, rapida e razionale; tenendo conto del fatto che il Comune non metterà a disposizione nessuna unità di personale dipendente. L'attività di detto personale dovrà essere organizzata e coordinata direttamente dalla Ditta aggiudicataria mediante il proprio responsabile del servizio in oggetto. Il personale dipendente dalla Ditta fornitrice dovrà essere, pena la rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti normative. Il responsabile del servizio dovrà essere persona specializzata e con comprovata professionalità in refezioni scolastiche di analoghe dimensioni. Il numero dei dipendenti impiegati dalla Ditta dovrà essere tale da garantire un servizio efficiente tempestivo ed ordinato. Pertanto l'organico deve

essere tale da consentire operazioni di riordino e pulizia soddisfacenti al termine del servizio e delle attrezzature al termine dell'utilizzo, garantendo il pieno rispetto dei tempi necessari all'utenza per un consumo corretto e tranquillo del pasto. La ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale, operante sia nella cucina centralizzata che nei singoli plessi, gli indumenti di lavoro prescritti dalla normativa vigente, almeno due divise complete, che dovranno sempre essere mantenute in stato di perfetta pulizia. Fanno parte della divisa calzature antisdrucciolo di colore chiaro. Sia nei plessi che nei centri cottura, dovranno essere previsti, inoltre, una serie di indumenti idonei da indossare unicamente nella fase di pulizie. Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione del pasto, compreso il personale nei plessi, dovrà essere costantemente formato ed aggiornato, in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, ecc., seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle proprie specifiche competenze. E' necessario che la ditta appaltatrice s'impegni ad effettuare corsi di aggiornamento e formazione del personale, regolarmente retribuiti, con cadenza almeno semestrale. Dovranno essere previsti almeno due moduli annuali di sei ore ciascuno per tutto il personale in servizio. A questo proposito occorre specificare in offerta quale formazione sia stata effettuata al personale addetto alla ristorazione e quale s'intenda fare, indicando con precisione tempi, modalità e contenuti dei moduli formativi futuri. La Ditta dovrà fornire sistematicamente all'Amministrazione Comunale la lista nominativa del personale dipendente, la qualifica, gli orari di servizio e le eventuali variazioni di pianta organica. Nella stesura dell'organigramma dovranno essere identificate le responsabilità individuali. Nel corso del servizio i piani settimanali di attività stilati in conformità ai parametri sovraesposti dovranno, su richiesta, essere messi a disposizione degli organi di controllo. Tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta, ivi compreso il cartellino di riconoscimento. Saranno a carico della Ditta le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti i contratti di lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

Il personale addetto alla somministrazione presso tutte le mense scolastiche dovranno essere inoltre in possesso della certificazione di cui al D.Lgs. n.39/2014.

Art. 21 – Smaltimento dei rifiuti

I rifiuti dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti posti in contenitori, perfettamente lavabili, con coperchio a pedale, dislocati nelle zone di preparazione del pasto, in maniera da non favorire le contaminazioni crociate, sia nel centro di produzione pasti che nei refettori e nei locali attigui. I rifiuti dovranno poi essere raccolti, prima dello smaltimento finale, negli appositi cassonetti. Anche nei singoli plessi i rifiuti vanno allontanati ogni giorno, al termine del servizio, e trasportati negli appositi cassonetti di raccolta immondizie, posti in prossimità di ogni singolo plesso.

Art. 22 – Raccolta differenziata per frazioni organiche.

La Ditta appaltatrice deve conferire al Servizio Comunale, o alla ditta incaricata dal Comune, oli e grassi animali e vegetali esausti, nonché i residui della cottura secondo le disposizioni vigenti.

Eventuali costi aggiuntivi per tale smaltimento sono a carico della Ditta appaltatrice. Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D. Lgs. n. 22/87 e successive integrazioni in maniera di raccolta e conferimento di contenitori e imballaggi. La ditta appaltatrice dovrà provvedere al lavaggio e alla disinfezione dei contenitori dei rifiuti con cadenza almeno mensile. La ditta appaltatrice dovrà comunque ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal Comune, con particolare riguardo alle raccolte differenziate.

ART. 23 – Contributi A.G.E.A.

La Ditta è tenuta a fornire al Comune, per l'intero periodo di durata dell'appalto, copia di tutte le fatture relative agli acquisti di prodotti lattiero caseari utilizzati per il confezionamento dei pasti destinati alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Ortona. Dovrà inoltre fornire dichiarazione trimestrale (periodi settembre/dicembre - gennaio/marzo e aprile/giugno, ovvero altri che verranno comunicati) sulla corrispondenza delle quantità

effettivamente distribuite ai ragazzi delle scuole di Ortona sulla base delle presenze giornaliere contenute nella specifica che verrà elaborata e trasmessa alla ditta dell'ufficio competente.

Art. 24 - Pagamenti

La ditta appaltatrice dovrà necessariamente provvedere alla fatturazione elettronica, in attuazione della legge 244/2007 art. 1, commi da 209 a 214 e del (D.M. n. 55/2013).

Le fatture avranno cadenza mensile, una per ogni categoria di utenti: scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado e mensa di solidarietà. I pagamenti saranno disposti, previo visto di regolarità della fornitura del numero dei pasti erogati da parte dell'Ufficio competente (Servizio Pubblica Istruzione per le scuole e Servizi Sociali per la mensa di solidarietà), entro giorni 60 dal ricevimento della fattura, essendo escluso per tale periodo ogni aggravio a titolo di interesse o ad altro titolo.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta aggiudicataria addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

E' ammessa la cessione del credito ai sensi dell'art. 117 D. Lgs n. 163/06.

Il pagamento verrà effettuato dalla stazione appaltante previa imprescindibile verifica della regolarità del DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva)

Art. 25 - Spese inerenti il Contratto

Qualsiasi spesa inerente la stipulazione del presente contratto sarà a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 26 - Luogo di stipulazione del contratto

Il contratto verrà stipulato con la forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante dell'Amministrazione appaltante.

Art. 27 - Risoluzione anticipata del contratto

1. La stazione appaltante procederà alla risoluzione del contratto in tutti i casi espressamente previsti dal presente capitolato e nei seguenti ulteriori casi:

- a) qualora l'aggiudicatario violi il divieto di subappalto stabilito dall'art. 11;
- b) qualora vi sia ripetuto mancato rispetto dei requisiti professionali richiesti;
- c) qualora vi siano comportamenti dolosi o gravemente colposi che possano cagionare danno agli utenti;
- d) qualora l'aggiudicatario non applichi al personale il trattamento giuridico ed economico previsto dalle leggi vigenti in materia.
- e) nel caso in cui sia stato assegnato dal Comune di Ortona un termine all'aggiudicatario per ottemperare a delle prescrizioni e tale termine sia decorso infruttuosamente;
- f) nel caso in cui sia stata escussa la garanzia, in tutto o in parte, e l'aggiudicatario non abbia provveduto a ricostituirla nel termine di 30 giorni;
- g) nel caso in cui si accerti l'inadempimento delle disposizioni di cui alla Legge 136/10;
- h) nel caso in cui non vengano rispettate le norme sulla sicurezza del servizio e dei luoghi di lavoro;
- i) in ogni altro caso di grave inadempimento a giudizio insindacabile dell'Ente.

2. In caso di risoluzione alla Ditta verrà corrisposto il compenso dovuto per i servizi svolti fino a quel momento, detratte le penalità e gli altri eventuali danni subiti dalla stazione appaltante, eventualmente incamerando la cauzione versata.

3. Resta inteso che il contratto si intenderà risolto senza altra formalità e con sanzione amministrativa dell'incameramento della cauzione definitiva, fatte salve eventuali altre sanzioni anche di natura penale, qualora risulti che la Ditta aggiudicataria abbia prodotto false dichiarazioni relativamente ai punti del Bando di gara nei quali sono state previste dichiarazioni sostitutive.

Art. 28 – Adempimenti in materia di tutela dei diritti dei consumatori

In sede di stipulazione del contratto l'affidatario, unitamente al Comune, assumerà gli obblighi previsti dall'art. 2, comma 461 della Legge n. 244/2007 al fine di tutelare i diritti dei consumatori e degli utenti del servizio.

Art. 29 - Vigilanza

La stazione appaltante si riserva di procedere al controllo sulla corretta esecuzione del contratto oggetto di affidamento.

Art. 30 - Controversie

1. Per tutte le controversie che dovessero insorgere nell'esecuzione del presente appalto sarà competente il Foro di Chieti.
2. Prima di adire al giudizio ordinario si procede ad un tentativo di composizione del conflitto in via bonaria, su iniziativa del Dirigente competente

Art. 31 – Fallimento

L'aggiudicazione si intende revocata in caso di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo salvo il caso di cui all'art.186-bis del R.D. n.267/1942, della Ditta aggiudicataria e la Stazione appaltante potrà procedere con l'applicazione dell'art. 140 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Art. 32 - Informativa ai sensi del Decreto Legislativo n. 196 /2003 (trattamento dei dati personali)

1. L'informativa che segue viene fornita ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n° 196 del 30.06.2003 recante disposizioni in materia di protezione dei dati personali.
2. Secondo la Legge indicata il trattamento dei dati sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza al fine di tutelare la riservatezza e i diritti dei concorrenti.
3. Ai sensi del citato art. 13 si forniscono le seguenti informazioni:
 - a) Finalità del trattamento dei dati: I dati forniti dai concorrenti sono necessari per la partecipazione alle procedure di gara, per la sottoscrizione dei relativi contratti e per la loro esecuzione;
4. Eccezionalmente e per motivi di legge o di regolamento i dati personali possono essere comunicati ad altri enti pubblici per il controllo delle autocertificazioni, a enti previdenziali, assistenziali ed assicurativi, istituti di credito per la gestione dei rapporti dei diretti interessati e ai soggetti interessati per l'esercizio del diritto di accesso agli atti amministrativi ai sensi delle vigenti disposizioni di legge e di regolamento.
5. Si informa inoltre che il "Titolare" del trattamento dei dati relativi alla presente procedura è il Settore Servizi Sociali Culturali e Tempo Libero del Comune di Ortona.
6. Il Responsabile del trattamento dei dati relativi alla procedura medesima è il Responsabile del Procedimento.
7. I concorrenti potranno esercitare i diritti contemplati dall'art. 7 del D. Lgs. 196/2003.

Art. 33 - Rinvio

Per quanto non espressamente previsto dai precedenti articoli si fa riferimento alle leggi e ai regolamenti in vigore.

Art. 34 Costi per la sicurezza

L'ammontare complessivo dei costi per garantire le condizioni di sicurezza e igiene dei lavoratori durante le fasi lavorative, ammonta a e 800,00 annui secondo quanto sotto specificato:

Descrizione	Quantità	Personale dell'impresa appaltatrice	Costo unitario	Costo totale
Riunioni per cooperazione, coordinamento e	2 ore	n.5	25 €/ora	€.250,00

reciproca informazione				
Riunioni per cooperazione, coordinamento e reciproca informazione in caso di imprevisti	2 ore	n.5	25 €/ora	€.250,00
Adeguamento cartellonistica	15 cartelli	—	20 €/cadauno	€.300,00
Totale				€.800,00

Salvo le voci relative ai costi quantificati, le misure preventive e protettive di tipo gestionale, organizzativo e/o comportamentale indicate nel documento sono di competenza dell'impresa appaltatrice e si considerano incluse nel costo del servizio in appalto.

PARTE SECONDA

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 35 - Sicurezza alimentare

L'A.C. richiede quale requisito di partecipazione il possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 – 2005 relativa alla sicurezza alimentare.

L'A.C. promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica o provenienti da colture a basso impatto ambientale, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta e indicazione geografica protetta, tenendo conto delle raccomandazioni dell'Ist. Naz. di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione. Inoltre richiede e promuove l'utilizzo di prodotti a rintracciabilità di filiera agroalimentare.

L'A.C. promuove altresì l'utilizzo di prodotti biologici locali, provenienti dall'ambito geografico della Regione Abruzzo, nonché dei prodotti provenienti dall'agricoltura locale di ambito della Provincia di Chieti.

L'A.C. promuove la cultura alimentare di attenzione alla stagionalità dei prodotti forniti.

L'A.C. vieta l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati o contenenti ingredienti OGM o loro derivati.

Art. 36 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate ed alle "caratteristiche merceologiche dei principali alimenti di origine vegetale ed animale" riportate nelle schede allegate al presente capitolato per formarne parte integrante e sostanziale (allegato n. 1).

Art. 37 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 38 – Ricettario e grammature

I menù per le scuole, sia per gli alunni che per gli insegnanti, devono essere realizzati secondo il ricettario dei prodotti e le grammature per fasce di età indicate dall'A.C., previste nell'allegato n. 4.

I menù per la mensa di solidarietà devono essere realizzati secondo il ricettario dei prodotti e le grammature indicate dall'A.C., previste negli allegati nn.2 e 3.

Art. 39 - Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori e produrre all'A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle norme vigenti ed all'allegato n. 1.

Art. 40 - Condizioni della cucina – Manuale di Autocontrollo Igienico

L'impresa deve produrre e consegnare in copia al Comune il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia alla Committenza.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'Impresa è tenuta a conservare giornalmente in contenitori sterili forniti dall'Impresa stessa, tre pasti test comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina per almeno 72 ore, come indicato nel successivo articolo 92.

Art. 41 - Conservazione delle derrate

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Le dispense ed i magazzini devono essere ben ventilati ed illuminati.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti.

I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero, ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti, compreso il D. M. del 20.10.82 .

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

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 le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione. In particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'A. I., deve essere affissa apposita cartellonistica che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il lavoro.

I rifornimenti di generi alimentari dovranno essere effettuati in base alla reale potenzialità del locale adibito a stoccaggio; in particolare per i cibi deperibili sarà necessario prevedere più rifornimenti alla settimana in modo da garantire i requisiti di freschezza.

Art. 42 - 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, tranne quanto contemplato nel successivo art. 46 del presente capitolato.

Art. 43- Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

Art. 44 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

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

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

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

Art. 46 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 47 - Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro.

Non può essere utilizzato pentolame in alluminio.

Art. 48 - Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C.

Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n.1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

Il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodato in linea con le direttive del Ministero della Salute

PARTE TERZA

MENU'

Art. 49- Principi generali

I menù attualmente in vigore sono quelli indicati negli allegati 3 e 4 e dovranno essere adottati all'avvio del servizio.

Questi potranno essere variati con inserimento di prodotti alimentari provenienti da coltivazioni biologiche ulteriori a quelli già previsti nel presente Capitolato e nei suoi allegati, specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni.

Potranno altresì essere inseriti nei menù prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Provincia di Chieti) oltre quelli già previsti nel presente Capitolato e nei suoi allegati, con l'indicazione di quante volte verranno forniti nel corso della settimana, in relazione alle volte che questi sono presenti nei menù di riferimento di cui agli allegati 3 e 4.

I menu variati debbono in ogni caso ispirarsi alla dieta mediterranea, con larga presenza di cereali, legumi, verdura, pesce, erbe aromatiche e spezie.

Viene data attenzione ai prodotti legati alla agricoltura di tradizione e cultura locale.

I menù variati debbono tendere a contrastare il sovrappeso e l'obesità, che colpiscono in Italia il 34% dei bambini, con il 12% di obesi e che si portano dietro uno stuolo di patologie correlate, tra cui dislipidemie e diabete (sindrome metabolica). Nei menù debbono essere ridotti i grassi saturi, presenti solo nei cibi animali, mai nei condimenti, che sono rappresentati dal solo olio extravergine di oliva.

Non sarà possibile utilizzare margarina o panna.

I menù sono attualmente articolati in menù estivo e menù invernale, sia per le scuole dell'infanzia e primarie, sia per le scuole secondarie di 1° grado, anche per rispettare la stagionalità.

Il menù per la mensa di solidarietà è unico.

Una diversa articolazione potrà essere proposta dall'I.A., in particolare con la previsione di menù intermedi per il periodo autunno e primavera, in aggiunta a quelli per il periodo estivo ed invernale.

Tutte le possibilità di variazioni contenute nel presente articolo dovranno essere sostanziate nel progetto tecnico

L'I.A. si impegna a realizzare i menù proposti in sede di gara, a richiesta dell'A.C., così come si impegna ad accettare le modifiche che agli stessi potranno eventualmente essere richieste ed apportate, anche a seguito di verifica da parte dell'ASL di competenza.

Art. 50 - Variazione del menù

E' consentito, in via temporanea, una variazione 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 o dell'acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte dell'A.C.

Le variazioni del menù che verrà adottato, devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'A.C.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione della Committente.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

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

Art. 51 - Struttura dei menù

Refezione scolastica (Alunni e Insegnanti):

- un primo piatto
- un secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta
- acqua minerale naturale in confezione PET da 50 cl per ogni utente.
- 2 tovaglioli di carta per ogni utente
- n. 1 bicchiere a perdere da 200 cc per ogni utente
- posate monouso realizzate con materiali per alimenti a norma di legge

Mensa di solidarietà:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta
- acqua potabile in caraffe una da litri 2 per ogni tavolo da quattro
- n.2 tovaglioli di carta per ogni utente
- n.1 bicchiere a perdere da 200 cc per ogni utente
- posate monouso realizzate con materiali per alimenti a norma di legge

Art. 52 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dall'allegato n. 4 "ingredienti e grammature pasti", nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si riferiscono al peso commerciale degli alimenti a crudo e al netto degli scarti e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento e si riferiscono al singolo utente.

Tuttavia ogni fascia di età relativa alla scuola d'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado rappresenta un gruppo molto disomogeneo al proprio interno e pertanto i valori di riferimento sono puramente indicativi. Sarà quindi cura del personale addetto allo sporzionamento calibrare la porzione, tenendo conto dell'età dell'utente. Inoltre si dovrà prevedere una maggiorazione del 10% circa per ogni alimento, per eventuali inconvenienti nella fase di distribuzione e/o di trasporto.

Per la refezione scolastica è auspicabile inserire nel menù il consumo di pane integrale 1-2 volte a settimana al posto del pane comune.

Art. 53 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'I. A. intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso dell'A.C., o l'A.C. stessa richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'I. A. si impegna a presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti variati, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche.

Art. 54 - Diete speciali

L'I.A., dietro presentazione di un certificato medico, deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto o delle derrate da evitare, tranne che si tratti di intolleranze alimentari codificate.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata e dall'indicazione del plesso scolastico di destinazione, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti al trasporto ed alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura (sia calda che fredda) prevista dalla legge, fino al momento del consumo.

La I.A. dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere religioso (dieta islamica, ebraica...) e/o etico (dieta vegetariana, vegana...). In particolare, per questi utenti è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dalla A.C. con pasti sostitutivi, che rispettino le rispettive convinzioni etico/religiose.

Art. 55 - Diete in bianco o leggere

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco o leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9:45 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da: Pasta o riso all'olio, condita a crudo; carne bianca lessata o al forno; carote lesse o al vapore; mela, ovvero da altre pietanze che verranno concordate dalle parti.

Le diete in bianco o leggere saranno attuate su richiesta dei genitori, per un massimo di tre giorni, nei casi di lieve indisposizione del bambino.

PARTE QUARTA

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

Art. 56 - Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80.

In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene o materiale simile, all'interno dei quali sono allocati contenitori *gastronorm* in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le *gastronorm* in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I contenitori di cui sopra, forniti o integrati dall'Impresa, dovranno essere in duplice serie per consentire lo scambio giornaliero con quelli utilizzati il giorno precedente.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 57 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

L'Impresa, in sede di offerta dovrà elaborare un piano per il trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli refettori, comprensivo di un adeguato numero di mezzi utilizzati, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Art. 58 - Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell' I.A. nei locali adibiti a ricevimento pasti. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali mensa per mezzo di carrello fornito dall'I.A., dal cancello posto all'ingresso di ogni edificio scolastico, salvo i casi di esistenza di percorso specifico dall'ingresso ai locali ricevimento pasti.

L'A.C. rileverà giornalmente il numero e la tipologia dei pasti necessari nei singoli plessi scolastici con proprio sistema e ne darà comunicazione all'I. A. entro le ore 9:30 di ogni giorno.

Per i pasti necessari alla Mensa di Solidarietà l'I. A. concorderà con l'A.C. un sistema di prenotazione condiviso.

In sede di offerta tecnica potrà essere presentato un progetto di sistema, anche informatizzato, di prenotazione pasti e rilevazione diretta delle presenze, per la refezione scolastica e per la mensa di solidarietà

La consegna dei pasti avverrà (salvo modificazioni), secondo le giornate e gli archi orari indicati dall'A.C. e specificati al punto 6 del Disciplinare di Gara:

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. Per alcuni plessi potranno essere richieste variazioni d'orario all'I.A.

Per ogni terminale di distribuzione l'I.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Art. 59 - Somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

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

Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di 1 (una) ora.

Art. 60 - Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente dall'I. A.

Art. 61 - Quantità in volumi e in pesi

Nei plessi scolastici dovrà essere esposto e visibile un "piatto campione", di colore diverso da quelli usati dagli utenti, per ogni singolo piatto componente il menù del giorno e contenente l'esatta quantità di derrata per ogni piatto del menù del giorno, a titolo di riferimento per gli Insegnanti, per i Rappresentanti della Commissione Mensa eventualmente presenti o per altri addetti al controllo, nonché quale riferimento per il personale addetto alla distribuzione.

In alternativa, il personale addetto alla distribuzione dovrà utilizzare utensili calibrati e dovrà essere esposta nei refettori informazione descrittiva delle quantità di singola derrata da distribuire.

Art. 62 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
2. esibire il cartellino di riconoscimento
3. lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere
4. aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli

5. riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli
 6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare
 7. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti
 8. riempire le caraffe presenti nella mensa di solidarietà con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);
 9. controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali
 10. all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I. A.
 11. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
 12. eseguire la distribuzione mediante i carrelli termici in dotazione o a self-service dove previsto
 13. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox
 14. la quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo con riferimento al piatto campione o utilizzando utensili calibrati, di cui all'art. 52.
 15. esporre il piatto campione nelle scuole se si utilizza questa modalità
 16. procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto
 17. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, salvo diversa indicazione dell'insegnante
 18. tranne che nei plessi dove è attivo il self service, la distribuzione del secondo piatto deve avvenire di norma successivamente alla somministrazione del primo piatto
 19. tranne che nei plessi ove vige il sistema di distribuzione self service, la distribuzione del pane deve avvenire di norma dopo il consumo del primo piatto
 20. distribuire la frutta di norma dopo la consumazione del secondo piatto
 21. eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori
 22. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico
 23. l'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti
- L'I.A. dovrà inoltre provvedere giornalmente al ritiro dei buoni-pasto dagli operatori scolastici e dal personale insegnante, nonché dagli utenti dalla mensa di solidarietà ed alla loro consegna mensile all'Ufficio Diritto allo Studio dell'A.C., qualora non fosse attivo un diverso sistema di rilevazione presenze nelle mense.

Art. 63 - Informazione ai commensali

L'Impresa é tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

Art. 64 - 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, nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

PARTE QUINTA

PULIZIE

Art. 65 - Regolamenti

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il centro di produzione pasti, presso la mensa di solidarietà e nei locali refettorio delle scuole devono essere dettagliati nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

L'Impresa deve allegare, in sede di offerta, le schede tecniche di sicurezza di tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare.

Ove siano disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che l'Impresa ha indicato in fase di offerta, ed accettati dall'A.C.

Art. 66 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione e rigovernato e conservato in armadi appositi e dedicati forniti a cura della I.A..

Art. 67 - Interventi ordinari e straordinari

Anche se eventualmente non previsto dall'I.A. in sede di offerta, l'Impresa deve comunque effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio nei locali del centro di cottura e successivamente con cadenza almeno semestrale a far data dall'inizio del servizio.

Art. 68 - Divieti

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

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

Art. 69 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

Art. 70 - Pulizie esterne

La pulizia delle aree esterne di pertinenza del centro produzione pasti sono 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 sia della cucina sia della mensa di solidarietà e dei locali ricevimento e consumo dei pasti nelle scuole.

Art. 71 - Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

Art. 72 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in appositi sacchetti e contenitori e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi del D.Lvo 5 febbraio 1997, n. 22 e successive modifiche, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti inerenti il centro produzione pasti sono a carico dell'Impresa.

Art. 73 - Servizi igienici

I servizi igienici annessi al centro produzione pasti, alla mensa di solidarietà ed ai locali ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici – ad uso esclusivo della I.A. - dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

PARTE SESTA

SICUREZZA LUOGHI DI LAVORO

Art. 74 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I. A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L. 81/2008 e s.m.i.

In particolare l'I. A. entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento deve essere trasmesso alla Committenza, la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'I. A. dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Committenza e l'I. A.

Resta a carico dell'I. A. organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Impresa sia della Committenza, come pure il Legale rappresentante dell'Impresa e il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa sia della Committenza.

Resta inoltre a carico dell'I.A. 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.

Date le modalità di svolgimento delle prestazioni oggetto del presente affidamento non sono stati rilevati rischi di natura interferenziale, ai sensi dell'art. 26 c. 3 del D.Lgs. 81/2008.

Art. 75 - Norme generali per l'igiene del lavoro

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

Art. 76 - Impiego di energia

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

Art. 77 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese, entro 15 giorni dall'avvio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (allegato XXV del D.Lgs. 81/2008).

Art. 78 - Piano di evacuazione

L'Impresa che risulterà aggiudicataria entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all'A.C.

Art. 79 - 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.

Art. 80 - Pulizia di impianti ed attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso il centro di cottura dovranno essere quotidianamente deterse e disinfettate.

Art. 81 - Divieti

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

PARTE SETTIMA

CONTROLLI E PENALITA'

Art. 82 - Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale, in aderenza a quanto previsto dal progetto presentato dall'I. A. e quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico presentato dall'I.A..

Art. 83 - Controllo della qualità

L'I. A. deve produrre copia del proprio Manuale di Autocontrollo igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura e per ogni tipo di servizio erogato.

L'I.A. è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare trimestralmente alla Committenza il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Il progetto di controllo della qualità del servizio che l'I. A. ha presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto. Eventuali miglioramenti al progetto di controllo della qualità dovranno essere approvati dall'A.C..

L'I.A. deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare all'A.C. ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati.

Qualora l'A.C. rilevi non conformità del prodotto, l'I.A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne documentazione alla Committenza.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente alla Committenza e, nei casi di non conformità, l'I. A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'I.A., in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza la Committenza di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza alla Committenza ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

Art. 84 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della A.S.L., il personale dell'Ufficio Diritto allo Studio preposto dell'A.C., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C. e la commissione mensa.

Art. 85 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa)

E' diritto della commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 20 campioni), date di scadenza dei prodotti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione. E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A., dovendo invece rivolgersi all'Ufficio Diritto allo Studio del Comune o, in caso di emergenza o irreperibilità dello stesso servizio, al Direttore del Servizio presso il Centro Cottura.

Art. 86 - Tipologia dei controlli

I controlli predisposti dall'A.C. saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo :

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare la pesatura di singolo contenitore dedicato ad un plesso);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dall'A.C.;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

b) Controlli analitici

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Art. 87 – Conformità degli alimenti e controlli

L'I.A. si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità e a quanto richiesto dalle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (Allegato n.1).

Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la ditta fornitrice. A tal fine la stessa dovrà concedere libero accesso agli incaricati della Committenza.

Art. 88 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I responsabili tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento da non utilizzare".

L'A.C. provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione di ulteriori penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, l'I. A. deve presentare all'A.C. la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'I. A..

Art. 89 - Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo

I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina centralizzata e i refettori, apposito camice e copricapo, fornito dall'I.A..

Art. 90 - Metodologia del controllo qualità

I tecnici 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. 91 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.

Art. 92 - Rilievi dei tecnici

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

Art. 93 - Contestazioni

L'A.C. farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'A.C., in relazione alle contestazioni mosse.

Art. 94 - Rilievi all'Impresa Aggiudicataria

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

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente contratto.

Art. 95 - Penalità previste per il servizio

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa aggiudicataria avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni o giustificazioni scritte e documentate, entro e non oltre 8 giorni dall'invio della contestazione, come specificato all'art. 93.

Si procede al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota parte della cauzione definitiva.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità, e ogni altro genere di provvedimento dell'Amministrazione comunale, sono notificate all'Impresa per mezzo di raccomandata o tramite p.e.c...

L'A.C., a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità, da irrogarsi non su base giornaliera ma secondo l'episodicità delle stesse:

STANDARD MERCEOLOGICI

1.1 Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche Euro 400,00

1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati Euro 1.000,00

1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alle vigente normativa in materia Euro 400,00

1.4 Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato Euro 400,00

1.5 Etichettatura mancante Euro 400,00

1.6 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie Euro 1.500,00

QUANTITA'

2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione Euro 600,00

2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione Euro 3.000,00

2.3 Mancato rispetto delle grammature verificate su 20 (venti) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione Euro 300,00

2.4 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione, Euro 300,00

2.5 Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici Euro 600,00

RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI

3.1 Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso Euro 300,00

3.2 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati Euro 300,00

PARAMETRI IGIENICO -SANTARI

4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale Euro 300,00

4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione Euro 300,00

4.3 Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione Euro 300,00

4.4 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione Euro 500,00

4.5 Riciclaggio non autorizzato di derrate Euro 600,00

4.6 Promiscuità di merci nelle celle frigorifere Euro 300,00

4.7 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione Euro 300,00

- 4.8 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'I.A. Euro 300,00
- 4.9 Conservazione delle derrate non conformi alle normative vigenti Euro 300,00
- 4.10 Temperatura dei pasti non conformi alle normative vigenti Euro 300,00
- 4.11 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti Euro 300,00
- 4.12 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione Euro 300,00
- 4.13 Mancato o non corretto prelievo del pasto test Euro 300,00
- 4.14 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato Euro 300,00
- 4.15 Attrezzature non conformi o non sostituite Euro 1.000,00
- 4.16 Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento Euro 600,00

TEMPISTICA

- 5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto Euro 300,00

PERSONALE

- 6.1 Mancato rispetto delle norme di cui all'art.23 Euro 300.000
- 6.2 Assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione Euro 300.000
- 6.3 Errata somministrazione di diete speciali Euro 300,00

Le penalità su citate verranno applicate ogni qual volta si riscontreranno le relative inadempienze. Indipendentemente dai casi previsti nell'articolo afferente l'applicazione delle penalità, l'Amministrazione Comunale promuoverà, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, il recesso dal contratto e/o risoluzione dello stesso anche nei seguenti casi:

- a) abbandono dell'appalto;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento, relativi al servizio;
- c) assenza e irreperibilità del direttore di mensa per più di tre volte in un mese;
- d) inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune;
- e) in caso di fallimento e/o frode;
- f) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- g) in caso di inadempienze gravi quali:
 - intossicazione alimentare;
 - condizioni igieniche non conformi a quanto previsto dal presente Capitolato e dalla normativa vigente;
- h) ogni altra inadempienza grave o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art. 1456 del Codice Civile, nelle ipotesi sottoelencate:
 - A) mancata attivazione del centro di cottura almeno gg.7 /sette) dall'aggiudicazione provvisoria dell'appalto;
 - B) Inadempienza all'obbligo di realizzazione delle offerte migliorative;
 - C) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa Aggiudicatrice;
 - D) Inosservanza delle norme igienico – sanitarie nella conduzione della cucina affidata all'Impresa;
 - E) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici relativi alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
 - F) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;_
 - G) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - H) Interruzione non motivata del servizio;
 - I) Subappalto non autorizzato del servizio;
 - J) Cessione del contratto a terzi;

K) Mancata esibizione dei documenti inerenti l'HACCP ai tecnici incaricati dei controlli di conformità; In tutti i casi previsti la ditta appaltatrice 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.

L) Mancata conformità dei cibi forniti o somministrati ad una qualsiasi delle condizioni previste nel presente capitolato e nell'allegato 1, nel caso si ripeta per più di tre volte.

Tutte le spese ed imposte inerenti, accessorie o conseguenti all'appalto nonché quelle di contratto saranno a carico della Ditta.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dall'articolo specifico del Capitolato.

Per quanto non espressamente previsto dai precedenti articolo si fa riferimento alle leggi e ai regolamenti in vigore.

IL DIRIGENTE DEL SETTORE
SERVIZI SOCIALI CULTURALI E TEMPO LIBERO
(Dott. Domenico Galanti)