

COMUNE DI BRUSAPORTO
(Prov. Bergamo)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
NELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE
DI PRIMO GRADO

INDICE

- Art. 1 - Prestazioni oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Durata del contratto
- Art. 3 - Tipologia dell'utenza e iscrizione al servizio
- Art. 4 - Tipologia del Servizio Richiesto
- Art. 5 - Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 6 - Clausola particolare
- Art. 7 - Modalità di espletamento del Servizio.
- Art. 8 - Interruzione del servizio
- Art. 9 - Locali ed attrezzature
- Art. 10 - Personale
- Art. 11 - Organico addetti. Rapporto con il numero di utenti.
- Art. 12 - Obblighi dell'appaltatore nei confronti del personale impiegato
- Art. 13 - Obblighi generali dell'appaltatore in materia di sicurezza sul lavoro
- Art. 14 - Struttura del menu
- Art. 15 - Variazione del menu
- Art. 16 - Tabelle dietetiche
- Art. 17 - Diete speciali
- Art. 18 - Diete leggere
- Art. 19 - Prescrizioni da osservare prima e dopo la distribuzioni dei pasti
- Art. 20 - Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 21 - Etichettatura delle derrate alimentari e utilizzo prodotti biologici
- Art. 22 - Garanzia di qualità
- Art. 23 - Conservazione delle derrate alimentari
- Art. 24 - Manipolazione e cottura
- Art. 25 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
- Art. 26 - Pulizia ed igiene
- Art. 27 - Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione
- Art. 28 - Interventi straordinari
- Art. 29 - Divieti
- Art. 30 - Soggetti preposti al controllo
- Art. 31 - Sistema HACCP. Piano di autocontrollo.
- Art. 32 - Divieto di cottimo o subappalto
- Art. 33 - Licenze ed autorizzazioni
- Art. 34 - Penalità
- Art. 35 - Risoluzione del contratto . Clausola risolutiva espressa.
- Art. 36 - Garanzie a corredo dell'offerta
- Art. 37 - Assicurazioni
- Art. 38 - Buoni pasto. Corrispettivi e pagamenti
- Art. 39 - Adeguamento prezzi
- Art. 41 - Spese, imposte e tasse
- Art. 42 - Rinvio

ALLEGATI

Art. 1 – Prestazioni oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Brusaporto, di seguito chiamato Comune, ad impresa di ristorazione specializzata, di seguito indicata come I.A. , impresa affidataria.
2. Il servizio, comprensivo delle forniture e prestazioni specificatamente indicate nel successivo articolo 4, dovrà essere svolto normalmente dal lunedì al venerdì. Il calendario, compresi i periodi di interruzione dell'attività didattica è quello stabilito dall'Istituto Comprensivo di Bagnatici e dall'Amministrazione comunale.
3. Su base annua si presume la somministrazione di una quantità complessiva di n. 33.758 pasti (riferimento n. pasti preparati nel 2017). Nelle quantità di pasti relativi ai singoli gradi di scuola si è tenuto conto dei pasti per il personale docente che, per ragioni di servizio dovranno permanere nel plesso, nonché altro personale incaricato dall'istituto Comprensivo per finalità didattiche e personale ATA autorizzato su richiesta.
4. I dati di cui sopra sono esposti a titolo puramente orientativo e non impegnano né comportano alcun obbligo per il Comune, per cui i quantitativi numerici potranno variare in più o in meno senza determinare in alcun modo variazioni di prezzo. I pasti, preparati presso la cucina ubicata nei locali di Via Cà, sono consumati nell'adiacente refettorio (posto su due piani) dagli alunni delle scuole primarie, secondarie e dai frequentanti il Centro Ricreativo Estivo comunale.
5. È facoltà dell'Amministrazione aggiungere, togliere o comunque variare i punti di distribuzione pasti, senza che ciò possa comportare variazioni nei corrispettivi.

Art. 2 - Durata del contratto

1. Il contratto di appalto avrà la seguente durata: dal 1° settembre 2018 al 31° agosto 2021.
2. Il giorno di inizio e di termine del servizio di ristorazione scolastica sono determinati sulla base dei rispettivi calendari scolastici, i quali verranno comunicati con congruo anticipo alla I.A. a cura del Comune.
3. L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre la facoltà, per analogia a quanto previsto dall'art. 63 comma 5, lettera b) del Codice dei Contratti pubblici, di affidare all'impresa affidataria del presente appalto nuovi servizi, consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto per ulteriori 2 anni. Qualora il Comune decida di avvalersi della scadenza naturale dei 3 anni contrattuali, nulla dovrà comunicare e la scadenza avverrà automaticamente senza formalità.

Art. 3 - Tipologia dell'utenza e iscrizione al servizio

1. L'utenza è composta da alunni delle scuole primarie e delle scuole secondarie di primo grado le cui famiglie di appartenenza abbiano provveduto all'iscrizione al servizio all'inizio o nel corso dell'anno scolastico.
2. Saranno altresì ammessi a fruire del servizio di ristorazione gli insegnanti ed il personale indicato all'art. 1 comma 3 che, per ragioni di servizio, dovranno permanere nel plesso.
3. Nel periodo estivo l'utenza sarà rappresentata dai frequentanti il Centro Ricreativo Estivo comunale e dai loro assistenti.

Articolo 4 - Tipologia del Servizio Richiesto

1. Il Servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto è comprensivo delle forniture e prestazioni appresso specificate:
 - a) provvista derrate alimentari;
 - b) preparazione e cottura delle vivande da eseguirsi presso la cucina ubicata nei locali mensa di Via Cà;
 - c) predisposizione dei tavoli per i pasti, con utilizzo di:
 - tovaglioli e tovaglette monouso;
 - stoviglie di ceramica o porcellana, di colore bianco, integre, non annerite, non scheggiate, non graffiate, e bicchieri di vetro infrangibili, integri non graffiati e non scheggiati, idonei per il lavaggio in lavastoviglie;
 - posate tipo inox (cucchiai, forchette e coltelli non seghettati).

Tutto il materiale di cui sopra dovrà essere fornito dalla I.A. in rapporto al numero dei pasti serviti, fatto salvo l'eventuale utilizzo di materiale fornito dal Comune in sede di consegna degli impianti.

- d) scodellamento e distribuzione dei pasti per gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado, presso il refettorio adiacente la cucina e quello posto al piano superiore (servito da montacarichi per vivande); Per gli alunni frequentanti le prime due classi della scuola primaria, i secondi e la frutta dovranno essere porzionati nel piatto;
- e) lavaggio stoviglie, riordino e pulizia dei refettori e della cucina, con relative pertinenze ed attrezzature, dopo i pasti;
- f) pulizia del servizio WC ad uso del personale ed utenti;
- g) gestione differenziata dei rifiuti;
- h) derattizzazione, disinfestazione e sanificazione di tutti i locali adibiti al refettorio;
- i) provvista di tutto il materiale igienico-sanitario occorrente per tutte le operazioni di pulizia conforme alle tabelle merceologica di cui all'allegato n. 4 al presente capitolato.

Art. 5 - Standard minimi di qualità del servizio

1. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 6 - Clausola particolare

1. Nell'esecuzione del presente appalto la I.A. assumerà come riferimento, per quanto compatibili con le norme contenute nel presente Capitolato, oltre alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Ministero della Salute (Luglio 2010), anche le linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, approvate dalla Direzione Generale Sanità della Regione Lombardia con D.D.U.O. 1° agosto 2002, n. 14833, pubblicate sul 2° Supplemento straordinario al n. 36 del B.U.R.L del 5 settembre 2002.

Art. 7 - Modalità di espletamento del Servizio.

1. Il Servizio dovrà essere effettuato nei giorni indicati nell'articolo 1, con esclusione delle vacanze, delle sospensioni dell'attività scolastica e di eventuali scioperi nell'ambito della scuola.
2. Salvo diversa disposizione dell'Autorità scolastica, l'orario per la somministrazione dei pasti agli utenti è il seguente:

- Scuola primaria (Elementari) : ore 12,20/12,30;
- Scuola secondaria (Media): ore 13,20;
- Centro Ricreativo Estivo: da concordare tra le ore 12,00/12,30

3. L'orario di cui sopra potrà subire variazioni, previo accordo delle parti, a seguito di modifica del calendario scolastico.

Art. 8 - Interruzione del servizio

1. In caso di scioperi da parte della popolazione scolastica o di altra interruzione, la I.A. ne riceverà comunicazione di preavviso con un giorno di anticipo, da parte della Direzione Scolastica.
2. In caso di sciopero della I.A., la stessa si impegna ugualmente ad assicurare il Servizio di ristorazione anche con soluzioni alternative comunque compatibili con le prescrizioni di massima del presente capitolato. Le soluzioni integrative devono essere concordate con l'A.S.L.
3. Al verificarsi di eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio la stazione appaltante dovrà essere tempestivamente avvisata dalla I.A.

Art. 9 - Locali ed attrezzature

1. Per lo svolgimento del servizio di ristorazione il Comune concede in uso, per l'intera durata del contratto, i locali necessari con le relative attrezzature ed arredi.
2. Tali locali sono ubicati nella mensa scolastica di Via Cà. Il refettorio è su due piani. Nel locale mensa al primo piano, servito da montacarichi per le vivande, è operativa una linea di distribuzione dei pasti.
3. Al momento della consegna alla I.A., sarà redatto il relativo verbale a cura dell'Ufficio Tecnico del Comune.
4. La I.A. sarà tenuta a garantire, per tutta la durata dell'affidamento, la buona conservazione e la piena efficienza sia delle attrezzature ad essa affidate e da essa eventualmente integrate in sede di offerta tecnica, sia degli impianti fissi di cucina, e ne curerà la manutenzione ordinaria e straordinaria a proprie spese.
5. Sono a carico del Comune gli oneri per:
 - consumi di energia elettrica e gas metano e per manutenzione ordinaria e straordinaria dei relativi impianti;
 - manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali messi a disposizione;
 - sostituzione degli impianti fissi di cucina e dei frigoriferi.
6. La I.A., previo consenso del Comune, potrà apportare migliorie ai locali e potrà installare presso la cucina ulteriori attrezzature fisse o mobili in aumento di dotazione o in sostituzione di quelle deteriorate. Le attrezzature fisse diverranno proprietà del Comune al termine del contratto.
7. Eventuali danni imputabili a negligenza o colpa della I.A, dovranno essere da questa risarciti.
8. Alla cessazione del contratto per qualsiasi causa, la I.A. dovrà restituire in normale stato d'uso, pienamente efficiente e funzionante, tutto quanto è stato consegnato, in base al verbale sopra citato, con apposito verbale di riconsegna.

Art. 10 – Personale

1. Il servizio oggetto dell'appalto deve essere svolto da personale dipendente della I.A., che lo impiegherà sotto propria responsabilità.
2. Tutto il personale impiegato in servizio deve possedere adeguata professionalità ed essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla

prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Nazionale di lavoro e dalla normativa di riferimento.

3. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, e scodellamento deve osservare scrupolosamente le norme sull'igiene personale.

Art. 11 - Organico addetti. Rapporto con il numero di utenti.

1. L'organico addetto al servizio deve essere per tutta la durata del contratto quello dichiarato in sede di offerta tecnica, come numero, mansioni e livello di monte ore.
2. Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso la I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.
3. Per lo svolgimento del Servizio in oggetto la I.A. dovrà garantire un numero di addetti alla distribuzione in modo che sia rispettato il rapporto operatore/pasti distribuiti pari a: **1:50**. Nel caso in cui tale rapporto numerico dovesse risultare inadeguato il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Art. 12 - Obblighi dell'appaltatore nei confronti del personale impiegato

1. La gestione subentrante assumerà tutto il personale addetto, in quanto regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga e matricola della gestione uscente, riferiti all'unità produttiva interessata, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo.
2. La I.A. deve garantire la formazione permanente del proprio personale, allo scopo di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente Capitolato.
3. La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore alle 25 ore annuali.
4. La durata della formazione degli addetti alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore alle 10 ore annuali.
5. La I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, ai sensi del D.Lgs. 81/2008.
6. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

Art. 13 - Obblighi generali dell'appaltatore in materia di sicurezza sul lavoro

1. La I.A. deve rispettare tutta la normativa vigente in materia di salute e sicurezza delle lavoratrici e dei lavoratori nei luoghi di lavoro, con particolare riferimento al D.Lgs. 09/04/2008, n.81 recante il c.d. Testo Unico sulla sicurezza del lavoro.
2. La I.A. deve inoltre osservare tutte le norme relative all'igiene del lavoro, all'assicurazione contro gli infortuni, alle previdenze varie per disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione, in vigore, o che potrà intervenire in corso di esercizio del rapporto, per la tutela dei lavoratori.
3. La I.A. deve essere in grado, su semplice richiesta del Comune, di dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
4. Relativamente alle attività esercitate all'interno dei luoghi di lavoro l'appaltatore si obbliga, ai sensi della normativa vigente a coordinarsi e a cooperare con il datore di lavoro committente, o

suo delegato, e con le istituzioni scolastiche per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione in caso di interferenza di attività lavorative.

5. L'appaltatore si impegna inoltre a fornire all'Amministrazione, in corrispondenza con l'inizio dell'appalto, le informazioni relative all'idoneità tecnico-professionale di cui all'Allegato XVII del D.Lgs. 81/2008, nel caso ricorrenti.
6. La I.A deve inoltre attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni previste nel vigente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste nei Contratti collettivi di lavoro.

Art. 14 - Struttura del menu

1. I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nell'allegato 1 (menu) (menu scolastico predisposto dall'ATS di Bergamo).
2. Il menu giornaliero pro capite sarà costituito da:
 - un primo piatto
 - un secondo piatto con contorno
 - pane
 - frutta fresca di stagione
 - acqua minerale naturale
3. Gli alimenti dovranno presentare le caratteristiche indicate nell'allegato 2 (Caratteristiche delle derrate alimentari per la refezione scolastica). La frutta e la verdura, oltre a presentare le caratteristiche indicate nell'allegato 2 dovranno essere di diversa tipologia per ogni giorno di somministrazione, sulla base del calendario dei prodotti ortofrutticoli freschi contenuto nel medesimo allegato.

Art. 15 - Variazione del menu

1. I menù allegati n. 1 al presente Capitolato possono essere suscettibili di variazioni ed integrazioni in relazione a: grado di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici da parte della I.A in sede di offerta tecnica, proposte da parte degli organismi competenti, applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale, condizioni climatiche.
2. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla I.A senza autorizzazione scritta del Comune, conseguente all'approvazione dei medesimi da parte dell'ATS competente.

Art. 16 - Tabelle dietetiche

1. Le quantità degli ingredienti da somministrare sono quelle previste nelle tabelle dietetiche, di cui al suddetto allegato n. 1 nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tutti i pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti a scongelamento.

Art. 17 - Diete speciali

1. La I.A. si impegna alla preparazione di diete speciali predisposte dall'ATS per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune.
2. Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in acciaio inox, in monoporzione. Non sono accettate vaschette in alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

3. La I.A. si impegna a fornire diete particolari per motivi etico-religiosi secondo le indicazioni contenute nel manuale d'uso per la ristorazione scolastica dell'ATS.

Art. 18 - Diete leggere

1. La I.A. si impegna alla predisposizione di diete leggere o diete "in bianco", qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno.
2. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica ove non superino le 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra-vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

Art. 19 - Prescrizioni da osservare prima e dopo la distribuzioni dei pasti

1. Nell'espletamento del servizio il personale addetto deve comunque rispettare le seguenti prescrizioni:
 - Lavare accuratamente le mani, togliere anelli ed ori in genere;
 - Indossare camicie e copricapo, che devono sempre essere puliti e decorosi;
 - Imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti e piatti;
 - Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
 - La quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nel menu allegato al n. 1 al presente Capitolato;
 - Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
 - Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 - La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto.

Art. 20 - Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche descritte nell'allegato 2, ed ai limiti di contaminazione microbica (allegato 3).

Art. 21 - Etichettatura delle derrate alimentari e utilizzo prodotti biologici

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana.
3. I prodotti provenienti da agricoltura biologica devono essere muniti di etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni devono apparire le seguenti diciture e informazioni obbligatorie:
 - a) Da agricoltura biologica – regime di controllo CEE.
 - b) Nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale.
 - c) Sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Art. 22 - Garanzia di qualità

1. La I.A deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e dalle tabelle merceologiche.
2. E' fatto assoluto divieto di somministrazione di pasti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
3. L'accertata violazione del divieto di cui al comma precedente comporterà l'immediata risoluzione del contratto.

Art. 23 - Conservazione delle derrate alimentari

1. I magazzini, le celle ed i frigoriferi utilizzati per la conservazione delle derrate devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
2. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.
3. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra.
4. Nessun contenitore per alimenti, specie se a banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
5. I sacchetti, le scatole di contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
6. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.
7. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con la pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 Agosto 1982, n.77.
8. I prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro od acciaio inox.
9. È vietato l'uso di recipienti di alluminio.
10. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
11. La temperatura del magazzino non deve superare i 20/23 °C.

Art. 24 - Manipolazione e cottura. Campionatura del pasto

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
2. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa affidataria dovrà prelevare almeno 150 gr. di prodotti somministrati giornalmente, riporli in contenitori sterili, a chiusura ermetica, con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0° e +4° per le 72 ore successive.
Sui contenitori dovrà essere riportato: ora e data di inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Articolo 25 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

1. 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 a temperatura compresa tra 0 C e + 4C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti congelati;
- 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 taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne che per arrostiti, brasati e bolliti, per i quali è ammessa la preparazione il giorno antecedente il consumo, purchè dopo la cottura vengano raffreddate con ausilio dell'abbattitore di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero a temperatura compresa tra +1 e 6°C. In nessun caso è ammesso raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- I legumi secchi devono rimanere in ammollo per 24 ore con 2 ricambi d'acqua.

Art. 26 - Pulizia ed igiene

1. Al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, le macchine , gli arredi, le attrezzature e i locali adibiti al servizio di ristorazione devono essere perfettamente detersi e disinfettati (Allegato 5 - Operazioni di pulizia).
2. Le operazioni di pulizia dei locali mensa dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno: in sparcchiatura, pulizia tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia degli arredi, sanificazione dei locali.

Art. 27 - Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

1. Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale addetto secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
2. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione e successivamente all'uso riposto negli appositi armadietti.

Art. 28 - Interventi straordinari

1. Oltre a quanto previsto dall'articolo 26, la I.A. deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del Servizio e successivamente con cadenza bimestrale a far data dall'inizio del servizio.

Art. 29 – Divieti

1. Durante le operazioni di preparazione cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 30 - Soggetti preposti al controllo

1. I controlli di cui al D.lgs. n. 123/1993 vengono effettuati dagli organi dell'ASL o, comunque, dai soggetti competenti in materia di vigilanza sanitaria.
2. Funzioni di controllo e garanzia finalizzati all'accertamento del regolare andamento del servizio ed eventualmente, ove necessario, alle segnalazioni e/o richieste di intervento da parte dei competenti organi di cui al punto precedente, sono attribuiti, altresì, ai seguenti soggetti sottoindicati:
 - Responsabile del Settore Affari Generali Socio Culturali ed Assistenziali
 - Assessore delegato ai servizi scolastici
 - Commissione mensa
3. Ciascuno dei soggetti di cui al comma 2 potrà effettuare controlli secondo la tempistica e metodologia che riterrà più opportuna. Al tale fine, la I.A. è tenuta a consentire l'accesso anche senza preavviso, purchè ciò non interferisca nello svolgimento del servizio.

Art. 31 - Sistema HACCP. Piano di autocontrollo.

1. La I.A. dovrà effettuare a propria cura e spese il servizio di autocontrollo della qualità conformemente a quanto previsto dal Reg. CE n. 852/2004.
2. A tale proposito, la I.A. dovrà presentare al Comune copia del proprio Piano di Autocontrollo all'atto della stipulazione del contratto.

Art. 32 - Divieto di cottimo o subappalto

1. E' fatto assoluto divieto di ogni forma di cottimo e subappalto o di cessione anche parziale del contratto del servizio. E' comunque ammesso, limitatamente alle prestazioni di derattizzazione e disinfezione, il ricorso a Ditta specializzata nel settore, previa autorizzazione del Comune.
2. L'inosservanza del divieto di cui al comma precedente dà diritto all'immediata risoluzione del contratto.

Art. 33 - Licenze ed autorizzazioni

1. La I.A. dovrà essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e commerciali per l'espletamento del servizio. Tutte le licenze e/o autorizzazioni dovranno essere intestate al legale rappresentante della I.A. e saranno richieste e trattenute in semplice copia fotostatica dal Comune all'atto della stipulazione del contratto. Presso il centro di cottura dovranno essere depositati gli originali ovvero le copie autentiche delle suddette licenze e/o autorizzazioni.

Art. 34 – Penalità

1. In caso di inadempienze durante lo svolgimento del servizio rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, saranno applicate, previa apposite contestazioni alla I.A., le seguenti penalità:

- a) in caso di mancata distribuzione dei pasti o ritardi rispetto all'ora fissata, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti erogati nel giorno;
 - b) qualora le grammature dei vari piatti risultassero inferiori a quelle previste nelle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato, una penalità pari al 25% dell'importo totale dei pasti erogati nel giorno;
 - c) in presenza di prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente capitolato o non conservati alle temperature prescritte dall'articolo 21 D.P.R. n. 327/1980, una penalità pari al 30% del totale sui pasti erogati nel giorno. I prodotti non conformi dovranno essere sostituiti.
 - d) qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nel menu, alla I.A verrà imputata una penalità pari al 25% dell'intera fornitura del giorno;
 - e) nel caso di mancata o insufficiente prestazione di altri servizi, quali pulizia dei locali mensa, sarà applicata una penalità pari al 25% dell'importo dei pasti serviti in quel giorno dalla I.A.;
 - f) nel caso di rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso, verrà applicata una penalità pari al 30% dell'intera fornitura del giorno stesso;
 - g) in caso di infrazioni rilevate dal Comune anche se non comprese nella casistica di cui al presente articolo, sarà applicata una penalità pari al 30% dell'intera fornitura del giorno stesso.
2. In caso di recidiva le penalità suindicate risulteranno prima raddoppiate (per ogni giorno di inadempimento successivo al primo) e poi triplicate (a partire dal terzo giorno).
 3. L'applicazione delle penalità di cui sopra lasciano intatti, in ogni caso, le pretese ed i diritti spettanti al Comune per le violazioni contrattuali verificatesi.
 4. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento sono comunicate dal Comune alla I.A. in via amministrativa, a mezzo posta.

Art. 35 - Risoluzione del contratto. Clausola risolutiva espressa.

1. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'articolo 1453 C.C., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'articolo 1456 c.c. le seguenti ipotesi:
 - a) Apertura di una procedura concorsuale a carico della I.A.;
 - b) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della I.A.;
 - c) Impiego di personale non dipendente della I.A.;
 - d) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione della cucina;
 - e) Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste negli allegati al presente capitolato e nella legislazione vigente;
 - f) Casi di grave intossicazione alimentare;
 - g) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - h) Interruzione non motivata del servizio;
 - i) Subappalto totale o parziale del servizio.
2. Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di valersi della clausola risolutiva.

Art. 36 - Garanzie a corredo dell'offerta

1. L'Offerta economica da presentare per l'affidamento del servizio dovrà essere corredata da una garanzia da prestare sotto forma di cauzione o di fidejussione bancaria o assicurativa, nella misura del 2% dell'importo presunto dell'appalto.
2. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debito principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 C.C., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione. La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.
3. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.
4. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata da organismi accreditati, certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI-EN-ISO 9000 ed alla vigente normativa nazionale rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle vigenti norme europee.
Per fruire di tale beneficio l'operatore economico segnala in sede di offerta il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.
5. L'offerta è altresì corredata a pena di esclusione dall'impegno di un fidejussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 103 del Codice dei Contratti pubblici, qualora l'offerente risultasse affidatario.
6. L'Amministrazione nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari provvede contestualmente nei loro confronti, allo svincolo della garanzia di cui al comma 1, tempestivamente comunque entro un termine non superiore a 30 gg. dall'aggiudicazione.

Art. 37 – Assicurazioni

1. Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A. Pertanto l'I.A. è tenuta a stipulare, prima della sottoscrizione del contratto di appalto, apposita polizza assicurativa R.C.T. con un massimale non inferiore ad € 500.000,00 per sinistro blocco unico e di euro 200.000,00 per persona.

Art. 38 - Buoni pasto utenti. Corrispettivi e pagamenti all'impresa affidataria

1. Il Comune fornirà agli utenti del Servizio di ristorazione scolastica, previo pagamento dei corrispettivi stabiliti, i buoni pasto che danno titolo ad accedere al servizio.
2. Gli insegnanti interessati alla fruizione del servizio mensa saranno contabilizzati ai fini del presente servizio con modalità concordate con le competenti Autorità Scolastiche, cui farà carico la preventiva segnalazione degli aventi titolo.
3. Il corrispettivo dell'appalto, calcolato sulla base del prezzo unitario dei pasti sarà liquidato mensilmente dal Comune alla impresa affidataria, sulla base dei pasti effettivamente serviti e su presentazione di regolare fattura.
4. Il pagamento sarà effettuato nel più breve tempo possibile, secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Pubblici e comunque non oltre 60 gg. dalla data di ricevimento della fattura.
5. La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati all'Impresa affidataria addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.
6. L'impresa affidataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13/08/2010 n. 136 e successive modifiche.

7. A tal fine si impegna ad utilizzare un conto corrente bancario o postale dedicato alle commesse pubbliche, ovvero altro strumento idoneo a consentire la piena tracciabilità e ad indicare i soggetti abilitati ad operarvi, nonché a comunicare ogni modifica dei relativi dati.
8. Qualora l'I.A. non assolva agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 dell'art. 3 della legge 136/2010.
9. Tutti i pagamenti sono subordinati alla verifica della regolarità contributiva e previdenziale tramite la richiesta del DURC da parte del Comune.

Art. 39 - Adeguamento prezzi

1. I prezzi oggetto del presente contratto sono assoggettati a revisione periodica su base annua, in base alla variazione dell'indice ISTAT, a decorrere dall'inizio del secondo anno e successivi (art. 106, co. 1, Codice dei Contratti).
2. La richiesta di adeguamento dovrà essere rivolta al Comune con comunicazione scritta da far pervenire almeno un mese prima dell'inizio dell'anno scolastico.

Art. 40 - Stipulazione del contratto

1. Il contratto relativo al presente appalto è stipulato entro 60 giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di concordare con l'aggiudicatario diverso termine in differimento.
2. Il contratto è comunque stipulato non prima di 30 giorni dalla comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione, salvo motivate ragioni di particolare urgenza che non consentano all'Amministrazione di attendere il decorso del predetto termine e che siano rese note con adeguate modalità.
3. Il contratto relativo al presente appalto è stipulato mediante forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante dell'Amministrazione.

Art. 41 - Spese, imposte e tasse

1. Tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto relativo al presente appalto sono a carico dell'aggiudicatario con riferimento particolare:
 - a) all'assolvimento imposta di bollo
 - b) all'assolvimento dell'imposta di registro per quanto stabilito al comma 2
 - c) alla riproduzione del contratto e dei suoi allegati
 - d) alla corresponsione dei diritti di segreteria.
2. Il contratto relativo al presente appalto è soggetto a registrazione ad imposta fissa, in quanto avente ad oggetto prestazioni assoggettate ad IVA.

Art. 42 – Rinvio

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.
2. In particolare le caratteristiche di qualità dei prodotti e la loro composizione devono rispettare nel tempo le disposizioni vigenti delle leggi e regolamenti statali, nonché le norme dei regolamenti e delle direttive CE direttamente applicabili, anche se in contrasto con le disposizioni citate nel presente Capitolato o negli atti allegati.

ALLEGATI:

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

Allegato N. 1: Menu tipo estivo/invernale

Allegato N. 2: Caratteristiche delle derrate alimentari per la refezione scolastica;

Allegato N. 3: Limiti di contaminazione microbica;

Allegato N. 4: Tabelle merceologiche detergenti;

Allegato N. 5: Operazioni di pulizia

Allegato N. 6: D.U.V.R.I. (Documento Unico Di Valutazione dei Rischi da Interferenze).