

COMUNE DI VENOSA
SERVIZIO ISTRUZIONE

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA CON PRODOTTI
BIOLOGICI DEL COMUNE DI VENOSA**

CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI VENOSA

Titolo I

MODALITÀ DI GARA E DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di mensa scolastica
(Cat. 17 – CPC 64) per:

- ◆ gli alunni delle scuole dell'infanzia;
- ◆ gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado;
- ◆ insegnanti e personale ausiliario aventi diritto al pasto.

Il servizio sarà svolto parte presso i centri refezionali serviti e parte dal centro di cottura in possesso dell'azienda.

Il numero degli utenti (400 circa), frequentanti le Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, il tempo pieno e prolungato, i moduli e le attività integrative organizzate da ogni singola scuola è suscettibile di adeguamento in quanto è riferito all'anno scolastico 2014/2015.

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

Art. 2 – Caratteristiche tipologiche del servizio di mensa

Le tipologie del servizio di mensa, da preparare secondo il legame fresco-caldo sono le seguenti:

- a) i pasti saranno preparati presso il centro cottura di proprietà dell'azienda e trasferiti ai terminali di consumo in contenitori termici, quindi distribuiti direttamente da detti contenitori.

Le sale refettorio presso ogni singola Scuola servita (Scuole dell'infanzia "Giovanni Paolo II" – "Madonna della Scala" – "Mons. E. Virgilio" – Scuola primaria plesso "Giovanni 23°" e secondaria di 1° grado) dovranno essere allestite come segue:

- per tutte le sale refettorio sono previste apparecchiature con tovaglie, bicchieri del tipo monouso e piatti monouso, eventualmente a doppio comparto, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti. Dette stoviglie a perdere devono essere fornite dall'Impresa;
- a prescindere dalla dotazione di lavastoviglie, saranno utilizzate le posate ed i piatti di tipo monouso, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti.

Il servizio prevede, inoltre:

- la pulizia e la sanificazione dei refettori, lo sbarazzo e il lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio, secondo le modalità di cui all'art. 7;
- l'esecuzione di tutti i servizi annessi e connessi all'oggetto dell'appalto, previsti nel presente capitolato e nei suoi allegati;
- in situazioni particolari dal punto di vista igienico – sanitario – organizzativo, il Comune di Venosa potrà richiedere la fornitura di pasti in mono porzione.

Per la scuola dell'infanzia:

Il servizio prevede la preparazione, il trasporto, l'assemblaggio e condimento, la distribuzione al tavolo dei pasti, nonché l'eventuale lavaggio dei piatti, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, il ritiro dei contenitori per il trasporto e successivo lavaggio che avverrà presso il centro cottura dell'Impresa o presso i refettori

se muniti di macchina lavastoviglie. Il servizio prevede altresì la porzionatura nel piatto e lo sbucciamento della frutta da effettuare prima della somministrazione. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dell'Impresa aggiudicataria.

Per la scuola primaria plesso "Giovanni 23" e secondaria di 1° grado Plesso "G.B.De Luca"):

Il servizio prevede la preparazione, il trasporto, l'assemblaggio e condimento dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli nonché la distribuzione dei pasti al tavolo, agli alunni. Per le prime classi il servizio prevede la porzionatura e lo sbucciamento della frutta nei modi indicati per le scuole materne.

Il servizio prevede, inoltre, il lavaggio dei piatti, il ritiro e il successivo lavaggio dei contenitori per il trasporto, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti.

ART. 3 – IMPORTO A BASE D'ASTA

Il numero dei pasti complessivo e l'importo a base d'asta, nel periodo dell'appalto, è stimato come segue:

N. 400 pasti giornalieri x 180 giorni all'anno x tre anni = 216.000 pasti complessivi per il periodo A.S. 2015/16- 2017/18;

- 1) L'importo a base d'asta (escluso iva) è di €. 3,92 per ogni pasto erogato;
- 2) Il valore dell'appalto è di €. 846.720,00.

Il numero dei pasti annui (circa 72.000) è da considerarsi solo indicativo. L'A.C. si riserva la possibilità di variazioni relativamente al periodo di erogazione del servizio e quindi al numero dei pasti da fornire annualmente senza che questo comporti variazioni del prezzo del pasto stesso.

Art. 4 – Criterio di aggiudicazione

La concessione sarà affidata mediante procedura aperta con l'osservanza delle norme previste negli artt.3 (commi 12 e 37), 30 e 55 (comma 5) del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e successive modificazioni ed integrazioni, con aggiudicazione, ai sensi dell'art.83 del suddetto decreto, all'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti così suddivisi:

A) Prezzo

Punti max 30/100

B) Caratteristiche del centro cottura

Punti max 20/100

C) Caratteristiche metodologiche e organizzative per l'esecuzione del servizio

Punti max 40/100

D) Interventi e servizi volti al miglioramento delle modalità di erogazione del servizio.

Punti max 10/100

Relativamente al punto A)

Per quanto riguarda i punteggi da attribuire alle offerte economiche, la Commissione procederà nel modo di seguito indicate: al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso a pasto sarà attribuito il punteggio massimo di 30 punti, la valutazione dei punteggi da assegnare agli altri concorrenti sarà effettuata secondo la formula dell'algorithmo

$$PA=30 - \frac{(PO-PM) \times 100}{SO}$$

Dove

PA = punteggio da attribuire

30 = punteggio da assegnare al prezzo più basso

PO = prezzo offerto in esame

PM = prezzo più basso offerto

SO = somma dei prezzi offerti

I risultati saranno arrotondati al centesimo di punto, con la stessa metodologia del cambio lira/euro.

Relativamente al punto B) - caratteristiche del centro di cottura - (l'Impresa dovrà disporre di un proprio centro di cottura, dotato di autorizzazione sanitaria, dedicato per tutta la durata del servizio alla preparazione di pasti per refezione scolastica, ubicato ad una distanza non superiore a 10 Km dai plessi che devono essere serviti) saranno prese in considerazione le seguenti voci:

1. quantità e qualità delle attrezzature e dei mezzi di trasporto, loro funzionalità e sicurezza – **punti 10;**
2. distanza dalle sedi refezionali – **punti 10;**

Relativamente al punto C) – caratteristiche metodologiche e organizzative per l'esecuzione del servizio – saranno prese in considerazione le seguenti voci:

- 1) Organico dedicato al servizio nel Comune di Venosa, monte ore giornaliero offerto e piano annuale di aggiornamento professionale del personale addetto – **punti 15;**
- 2) Modalità di esecuzione e controllo adottate nei confronti dei propri fornitori – sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, tipologia e qualità – certificazioni di qualità dei fornitori con particolare riferimento ai prodotti rivenienti da agricoltura biologica – **punti 15;**
- 3) Progetto di gestione dei buoni mensa – a tal fine dovrà essere presentata una breve relazione descrittiva sulle modalità organizzative e tecniche che l'Impresa intende adottare con l'utenza per la gestione dei buoni mensa, emessi dall'Ente per ogni A.S., secondo gli importi e le fasce ISEE stabilite dal Comune, con relativa rendicontazione mensile agli Uffici competenti – **punti 5;**
- 4) Altre certificazioni di qualità della Impresa partecipante – **punti 5;**

Relativamente al punto D) saranno prese in considerazione le seguenti voci:

1. Varianti migliorative proposte dalla Impresa – **punti 5;**
2. realizzazione di campagne di informazione e di educazione alimentare rivolte all'utenza – **punti 3;**

3. modalità di verifica della soddisfazione dell'utenza – **punti 2.**

Art. 5 – Standard qualitativi

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nelle specifiche tecniche di cui all'allegato n.1 al presente Capitolato, le quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso. Tali standard sono da considerarsi minimi. Pertanto l'Impresa può presentare in fase di offerta proposte migliorative conformemente a quanto previsto da precedente art.4, punto D), n.1.

Art. 6 – Interventi e servizi

Gli interventi e i servizi finalizzati agli obiettivi di cui al punto C) dell'art. 4 del presente capitolato speciale, che le Ditte intenderanno proporre, devono risultare chiaramente esplicitati.

Nel caso in cui dovesse essere accertata la mancata realizzazione degli interventi o servizi di cui al punto C) dell'articolo 4 del presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale procederà alla decurtazione del costo dell'intervento o del servizio, così come valorizzato dalle Ditte in sede di gara, con salvaguardia della richiesta in danni a carico delle Ditte medesime.

Nel caso in cui l'intervento o servizio, siano parzialmente realizzati e siano utilizzabili dall'Amministrazione Comunale, la medesima potrà a suo insindacabile giudizio detrarre la quota relativa alla parte di interventi o servizio utilizzata.

Art. 7. METODO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE - OBBLIGO

ASSUNZIONE PERSONALE

La gara sarà affidata con il sistema della procedura aperta con l'osservanza delle norme previste dal D.Lgs.n.163/2006 e s.m.i., con aggiudicazione ai sensi dell'art.83 del suddetto Decreto all'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i criteri e le modalità previste nel precedente art. 4 e nel disciplinare di gara.

Ai sensi e per gli effetti dell'art.1 della Legge regionale della Basilicata n.24 del 15.02.2010, l'Impresa aggiudicataria della concessione dovrà utilizzare tutto il

personale già assunto dalla precedente impresa affidataria, compatibilmente con la gestione efficiente del servizio, il cui elenco, per mansioni, livello ed ore contrattuali settimanali, è depositato presso il Comune di Venosa – Settore Servizi Scolastici.

TITOLO II

Indicazioni generali dell'appalto

ART. 8 – DEFINIZIONI

- Per "Impresa" s'intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato in concessione il servizio di ristorazione del Comune di Venosa.

- Per "Stazione Appaltante" o "A.C." di intende l'Amministrazione Comunale di Venosa.

ART. 9 – DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà la seguente durata: anni TRE (A.S. 2015/16 – 2016/2017 - 2017/18) e l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di avvalersi di quanto previsto dall'art.57, comma 5, lett.b) del D. Lgs.n.163/2006.

ART. 10 – SPECIFICHE TECNICHE

Allegato n. 1 Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Allegato n. 2 Specifiche tecniche relative ai menù

ART. 11 – INIZIO E TERMINE DEL SERVIZIO PER LE DIVERSE UTENZE

L'Impresa si impegna -- in relazione a ciascuna annualità del contratto -- a garantire l'erogazione del servizio, secondo le date previste dalla A.C.. Sarà cura dell' Impresa prendere utilmente conoscenza del calendario predisposto dalla A.C.

L'Amministrazione Comunale, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei Dirigenti Scolastici o dal Responsabile del servizio, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tale caso sarà cura della A.C. comunicare alla ditta aggiudicataria eventuali modifiche apportate al calendario.

ART. 12 – MANCATA ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

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

ART. 13 – SCIOPERI E/O INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modificazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con il Comune in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con il Comune di Venosa.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno diritto all'appaltatore a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevisto ed imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della dovuta diligenza, previdenza e perizia dovute all'Appaltatore pubblico.

Titolo III

Oneri contrattuali

Art. 14 – Stipulazione del contratto

L'impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto che avrà forma pubblico-amministrativa, previo versamento dei diritti di segreteria e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che sarà comunicata dal Comune di Venosa.

Nel caso in cui l'impresa non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta del Comune di Venosa. L'Amministrazione Comunale in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria.

Alla data che sarà fissata dall'Amministrazione Comunale, la ditta aggiudicataria dovrà produrre:

- ◆ La cauzione definitiva, costituita nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 del Dlgs 12.04.2006, n. 163 e s.m.i., a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di concessione, con la clausola contenente espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e senza possibilità di porre eccezioni.
La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.
- ◆ Le Polizze RCT/RCO di cui al successivo articolo 15, nelle quali deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti, come meglio specificato all'art. 15 del presente Capitolato Speciale.
- ◆ In caso di RTI, il mandato speciale con rappresentanza di cui all'art.37, comma 14, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Si precisa inoltre che, se richiesto dai competenti Uffici dell'Ente, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta a presentare la documentazione comprovante la veridicità di tutte le dichiarazioni rese in sede di gara.

Ove l'aggiudicatario non provveda in modo conforme ai predetti adempimenti e alla consegna alla Amministrazione Comunale della documentazione prevista, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procederà all'applicazione delle sanzioni di legge.

Art. 15 – Polizze assicurative

L'impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare all'A.C., in sede di stipula del contratto, una polizza RCT stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'Impresa assumerà a proprio carico l'onere di garantire l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 500.000,00 per sinistro.

L'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a € 500.000,00 per sinistro. Tutti i massimali vanno rideterminati agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%. Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'A.C. al momento della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 16 – Trattamento dati personali

L'azienda si impegnerà a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso e secondo le regole previste dal D.Lgs.n.196/2003.

Art. 17 - Recesso da parte dell'A.C.

L'A.C. può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, nei casi previsti nell'art. 100 del presente Capitolato.

Art. 18 – Domicilio legale

L'Impresa, come dichiarato in sede di offerta, deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto un domicilio legale presso il territorio del Comune di Venosa.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, presso il suddetto domicilio eletto, ovvero mediante P.E.C.. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'Impresa dal responsabile comunale preposto si considererà fatta personalmente al titolare dell'Impresa appaltatrice.

Art. 19 – Spese inerenti il servizio a carico dell'Impresa

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

Art. 20 – Cessione del contratto

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Art. 21 – Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato e dovrà provvedere a richiedere le autorizzazioni Sanitarie occorrenti per lo svolgimento dell'attività presso

ciascun edificio scolastico. Tali licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'Impresa, con la massima diligenza a sua cura e spese e saranno intestate al Legale Rappresentante della società.

Art. 22 – Obblighi normativi

L'Impresa deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare necessari, con particolare riferimento a quelli rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che possono essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 23 – Centro di cottura dell'IMPRESA

L' Impresa deve detenere in disponibilità, con allegato titolo documentale debitamente registrato, un centro di cottura con autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi della Legge 30.04.62 n. 283 per la produzione di pasti giornalieri da veicolare.

Il centro cottura deve essere situato ad una distanza tale dai centri refezionali da consentire il rispetto dei tempi previsti all'art. 61 del presente capitolato.

Titolo IV

Personale

Art. 24 – Organico

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve essere quello dichiarato in fase di offerta come numero, come mansioni, livello e monte ore giornaliero. Tale organico dovrà essere esplicitato in tabelle allegate all'offerta. Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Dovrà essere comunque sempre assicurata la presenza dell'organico di forza lavoro previsto nell'offerta, e dunque a tutti gli effetti considerato minimo, nelle diverse fasi del servizio

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'A.C. Tale sostituzione dovrà avvenire entro tre giorni dalla richiesta scritta.

E' fatto divieto alle ditte aggiudicatrici assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo organico, nei sei mesi precedenti la scadenza del contratto.

Art. 25 – Personale e rapporto di lavoro

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione, deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

L'Impresa si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi ivi compresi quelli rivenienti dalla normativa antinfortunistica, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. Si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. L' Impresa si impegna ad assicurare la specifica formazione prescritta per i dipendenti incaricati dell'attuazione delle misure di pronto soccorso, antincendio ed evacuazione.

L'Impresa si impegna ad osservare il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, emanato con DPR n.62/2013, nonché il Codice di comportamento dei dipendenti, consulenti e collaboratori esterni del Comune di Venosa, approvato con deliberazione Commissariale n.7 del 20/01/2014. La violazione degli obblighi di cui al DPR.n.62/2013 può costituire causa di risoluzione del contratto.

Nel caso di non ottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, l'amministrazione segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro.

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso i refettori, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Le modalità e la tempistica di svolgimento di tali corsi ed incontri saranno comunicati al Comune che vi potrà far partecipare anche propri incaricati. Il numero di tale personale non dovrà causare costi aggiuntivi da riconoscere alla Impresa.

Art. 26 – Reintegro personale mancante

Il rapporto di produzione dichiarato in sede di offerta dall'Impresa (rapporto tra n. pasti e addetti), non può essere diminuito per nessuna ragione.

Nel caso in cui il numero di tale personale dovesse risultare insufficiente per l'espletamento del servizio secondo quanto previsto dal presente capitolato, l'Impresa è obbligata ad integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per l'A. C.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito (entro le due ore) dall'inizio del turno di appartenenza o al verificarsi dell'assenza con personale di pari qualifica.

Art. 27 – Direzione del servizio

L'Impresa dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un direttore con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del presente Capitolato Speciale.

Il direttore del servizio, deve garantire un rapporto costante con gli Uffici del Comune competente per agevolare il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'A.C. al rappresentate designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o inadempimento del direttore, l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta al Comune competente.

Art. 28 – Vestiario

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale divise da lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D. Lgs. 81/2008. l'Impresa deve fornire inoltre divise per il servizio di pulizia.

Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

L'Impresa, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C. deve provvedere che il suddetto vestiario sia in perfette condizioni. Gli indumenti di lavoro dovranno essere sottoposti a lavaggio sterile con la dovuta frequenza.

Art. 29 – Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve aver effettuato un corso di formazione e/o aggiornamento, in

conformità alle D.G.R. n.728 del 23.03.2005 e n.715 del 15.06.2006, in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria.

Art. 30 – Igiene del personale

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dalle normative e dai Regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Art. 31 – Idoneità sanitaria degli addetti

L'Impresa deve provvedere a garantire all'A.C. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'Impresa a mezzo del Medico competente, deve predisporre un idoneo programma di Sorveglianza Sanitaria al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 32 – Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro in particolare D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.Lgs. 81/2008, nonché le direttive macchine D.P.R. 459/96 e successive modificazioni ed integrazioni

L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 33 – Applicazione dei contratti di lavoro

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Potenza. L'impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il Comune nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze ad esso denunciate dall'ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo del contratto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si sia posta in regola. In tali casi l'Impresa non potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ciò costituirà titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

Art. 34 - Obbligo assunzione personale

L'Impresa concessionaria del servizio dovrà impegnarsi, ai sensi e per gli effetti dell'art.1 della Legge regionale della Basilicata n.24 del 15.02.2010 e s.m.i., ad utilizzare tutto il personale già assunto dalla precedente impresa affidataria, compatibilmente con la gestione efficiente del servizio, il cui elenco, per mansioni, livello ed ore contrattuali settimanali, è depositato presso il Comune di Venosa – Settore Servizi Scolastici.

Art. 35 – 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. DPR 327 del 26/03/80 e al D.Lgs. 155/97 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presenta capitolato.

Titolo V

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti

Art. 36 – Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle “*Specifiche tecniche relative alle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari*” (allegato n. 1) ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. In particolare, è tassativamente vietato l’uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici, in attuazione anche della Legge Regionale n. 18 del 20.5.2002.

L’A.C., conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n. 488 del 23/12/99, richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio l’impiego di *prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta* (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE n. 2095/91, del Consiglio del 14 luglio 1992 e Regolamento CEE n. 1804/1999. Regolamento CEE n. 2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97. Legge n. 526 del 21/12/99, all’art. 10, comma 7).

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere provenienti da “agricoltura biologica” o da Dop, IGP ad esclusione della carne e pesce.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà delle Ditte, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso:

- ◆ l’Impresa ha l’obbligo tassativo di comunicare preventivamente via fax al Comune competente l’elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno;
- ◆ il prezzo di ciascun pasto sarà decurtato del 50% per ciascuna tipologia risultata mancante, con riferimento alla voce derrate di cui alla scomposizione del prezzo presentato dall’Impresa in sede di gara.

Nel caso in cui dovesse essere riscontrata la mancata somministrazione di prodotti di cui all'art. 59 della legge 488/99, in assenza della previa comunicazione preventiva dell'Impresa, si farà luogo all'applicazione delle penalità di cui all'art. 97 del presente capitolato.

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere esclusivamente quelli di tipo biologico, a meno di avvenuta specifica comunicazione al Comune. E' ammesso l'uso di pesce surgelato. Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Art. 37 – Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquistare dai fornitori, e rendere disponibili all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

I prodotti di cui all'art. 59 della legge 488/99 devono essere conformi alle direttive CEE citate all'art. 36 del presente capitolato. L'Impresa ribadisce il proprio impegno a rispettare le disposizioni contenute nella L.R. 20.5.2002 n. 18, e in particolare, a non somministrare prodotti contenenti organismi geneticamente modificati, ad esporre in modo idoneo le informazioni sulla provenienza degli alimenti somministrati, nonché un'apposita dichiarazione attestante l'assenza dell'uso di materie prime e derivate contenenti organismi geneticamente modificati.

TITOLO VI

Igiene della Produzione

ART. 38 – IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e deve osservare le “buone norme di fabbricazione”, dovranno , in particolare essere osservate le disposizioni contenute negli artt. 29,31.35 e 36 del DPR 26 marzo 1980 n. 327 e nel D.L.gs 155/97.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

ART. 39 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato in conformità alle norme vigenti in materia, in particolare al DPR 26 marzo 1980 n. 327 e al D.L.gs 155/97 e successive modificazioni . Le derrate alimentari, necessarie per la preparazione dei pasti devono arrivare presso ciascun centro di cottura nella stessa mattinata ed essere immediatamente utilizzate, fatte salve le derrate che possono essere conservate a temperatura ambiente e quindi immagazzinate quali pasta, farina, zucchero, sale, olio, scatolame e bevande.

ART. 40 – RICICLO

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

TITOLO VII

Tecnologie di manipolazione e cottura

ART. 41 – MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ART. 42 – PREPARAZIONE E TRASPORTO PIATTI FREDDI

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione e il trasporto devono essere effettuati ad una temperatura ai 10°C, in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 ed a quanto previsto nel D.L.gs 155/97 e successive modificazioni.

ART. 43 – OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità previste nel D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e del D.L.gs 155/97.

ART. 44 – LINEA REFRIGERATA

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché, dopo la cottura, le stesse vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti. Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 45 – PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

ART. 46 – CONDIMENTI

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

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C.

Presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale.

TITOLO VIII

Specifiche tecniche relative al menù

ART. 47 – MENÙ

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia dall'1/11 e termina il 31/3. Il menù estivo inizia dall'1/4 e termina al 31/10. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nel fascicolo *Specifiche tecniche relative ai menù (allegato n.2)*.

ART. 48 – STRUTTURA DEL MENÙ PER LE UTENZE SCOLASTICHE

La struttura del menù per le utenze scolastiche è la seguente:

- ◆ un primo
- ◆ un secondo
- ◆ un contorno
- ◆ pane
- ◆ frutta di stagione (offerta in non meno di tre diversi gusti nella medesima settimana), gelato (offerto in almeno 2 gusti nella stessa giornata), yogurt e budino.

L'A.C. inoltre potrà richiedere all'Impresa la fornitura di cestini da viaggio. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere forniti in caso di sciopero o altre eccezionali situazioni.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e devono essere così composti:

- n. 1 panino – gr. 50 – con prosciutto cotto – gr. 40 – o con formaggio – gr. 50 – (per gli utenti delle scuole materne)
- n. 1 panino – gr. 50 – con prosciutto cotto – gr. 40 – e n. 1 panino – gr. 50 – con formaggio – gr. 50 – (per gli utenti delle scuole elementari,)
- n. 1 succo di frutta in brick
- n. 1 frutto (mela o arancia)
- n. 1 dessert monoporzione trattato UHT
- n. 1 bottiglia acqua naturale in PET da 250 ml

ART. 49 – DIETE IN BIANCO E MENÙ ALTERNATIVI

L'Impresa si impegna alla predisposizione di menù alternativi, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. La richiesta della dieta in bianco non necessita di certificato medico. Tale menù conserva la medesima struttura di cui all'articolo 48 ed è costituito da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato, patate lessate o da altre pietanze che verranno concordate con il Responsabile del servizio;

I pasti previsti dai menù alternativi dovranno essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

ART. 50 – DIETE SPECIALI

L'Impresa, su presentazione di certificato medico o della ASL o in altra forma stabilita dall'A.C., deve approntare diete speciali per diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una Dietista a carico dell'Impresa che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'A.C. Le diete speciali devono essere confezionate in vaschetta monoporzione termosigillata. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

ART. 51 – MENÙ PER DIETA VEGETARIANA

L'impresa deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al Comune di Venosa, l'erogazione di un menù vegetariano. Alle richieste di erogazione di menù differenziati per diete vegetariane, si applica la struttura del menù di cui ai precedenti articoli 47 e 48, con le quantità previste dalle relative Tabelle Dietetiche.

ART. 52 –MENÙ COMPATIBILI CON LE SCELTE RELIGIOSE

L'Impresa deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al Comune, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose.

Nel periodo quaresimale e nel mercoledì delle ceneri dovrà essere concessa una dieta alternativa, di pari valore nutritivo, per gli utenti di religione cattolica le cui famiglie facciano richiesta.

Alle richieste di erogazione di menù differenziati per motivi religiosi, si applica la struttura del menù di cui ai precedenti articoli 47 e 48, con le quantità previste dalle relative Tabelle Dietetiche.

ART. 53 –VARIAZIONE DEL MENÙ

Di norma i menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- ◆ guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- ◆ interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- ◆ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà essere effettuata solo previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Le pietanze sostitutive dovranno comunque essere individuate tra quelle previste dal menù di cui agli articoli 47 e 48 del presente Capitolato Speciale.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva di modificare le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore nutrizionale e nel rispetto dell'equilibrio dietetico di cui agli articoli 47 e 48 del presente Capitolato Speciale, nei casi in cui vi sia un costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

TITOLO IX

Specifiche tecniche relative alle Tabelle Dietetiche

ART. 54 – QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche allegate, nella quantità prevista, differenziata per scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado.

Le quantità da somministrare sono quelle previste nel fascicolo *Specifiche tecniche relative ai menù (allegato 2)* nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

ART. 55 – INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI

Qualora l'Impresa intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta all'A.C. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche. Nessun incremento del prezzo del pasto potrà essere richiesto per tali variazioni.

TITOLO X

Norme per la prenotazione e la veicolazione dei pasti

ART. 56 – INFORMAZIONI AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

L'Impresa è tenuta ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana – all'ingresso delle singole scuole o in apposita bacheca ed in maniera che sia ben visibile – il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente Capitolato. L'Impresa deve, inoltre, esporre nella sala distribuzione del pasto il menù del giorno, con le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire; nel refettorio deve essere disponibile una bilancia automatica per il controllo del peso delle pietanze da parte del personale addetto alla distribuzione.

ART. 57 – PRENOTAZIONE DEI PASTI

L'Impresa, entro le ore 9,00 di ogni giorno, deve aver effettuato un giro nelle classi per rilevare il numero degli alunni cui erogare il pasto. Detto numero giornaliero deve essere controfirmato dall'insegnante presente al momento del giro effettuato dal personale dell' Impresa. Il citato "foglio del giro" dovrà essere allegato mensilmente alla fattura presentata al Comune per la liquidazione delle competenze.

ART. 58 – CONTENITORI PER IL TRASPORTO

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l' Impresa dovrà utilizzare contenitori idonei ai sensi del DPR 327/80 in osservanza di quanto previsto dal D.L.gs 155/97 e successive modificazioni e tali da garantire il mantenimento delle temperature e le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi. Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'impresa dovrà utilizzare i contenitori termici, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, muniti di contenitori interni in acciaio inox G/N, separati per primi piatti, secondi piatti, contorno, sugo o liquido in aggiunta e parmigiano reggiano grattugiato. Le vaschette G/N utilizzate per la veicolazione dei primi piatti (paste asciutte o in brodo) dovranno avere un'altezza tale da non permettere fenomeni di impaccamento e sversamento dei liquidi. Ad esempio, lo spessore delle paste asciutte contenute nelle gastronom non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

Il coperchio dovrà essere a perfetta chiusura termica. I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente. I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi nonché dal parmigiano reggiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalate ecc.) per i quali l' Impresa dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale e limone. Su ciascun contenitore dovrà essere apposta l'apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

L'impresa dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'Impresa la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e dalle diete in bianco.

ART. 59 – PIANO DEI TRASPORTI

L'Impresa deve attuare il Piano dei trasporti presentato in sede di offerta. Tale piano sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dalla cucina e la consegna dei pasti presso i plessi scolastici, siano ridotti al minimo.

Gli equipaggi e i mezzi impiegati dovranno scaricare i contenitori dei pasti secondo percorsi formalmente comunicati all'A.C. prima dell'inizio del servizio. Eventuali variazioni del piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente all'A.C., specificandone le motivazioni.

ART. 60 – MEZZI DI TRASPORTO DEI PASTI

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di pasti e, comunque, conformi al DPR 327/80 art. 44 e art. 47 ed al D.L.gs 155/97 e successive modificazioni.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Durante il trasporto dovranno essere rispettate le temperature previste dall'articolo 51 del D.P.R. 327/80, allegato C) e dall'art. 31 del citato DPR.

ART. 61 – ORARI DI TRASPORTO, MODALITÀ E ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, a cura dell' Impresa, nei locali adibiti a refettorio. All'interno degli edifici scolastici, i pasti dovranno essere trasportati con l'ausilio di carrelli, al fine di garantire la sicurezza degli alunni nonché di ridurre i carichi di lavoro fisico del personale dipendente dalla Impresa.

Fra il termine della cottura dei pasti e il confezionamento e la partenza degli stessi, non dovranno trascorrere più di 15 minuti. Fra la partenza dal centro di cottura della Impresa e la consegna alle scuole non dovranno trascorrere più di 15 minuti e fra la consegna e la somministrazione dei pasti agli utenti dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a 15 minuti.

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata, dal lunedì al venerdì sia nelle scuole primarie che nelle scuole dell'infanzia, secondo i seguenti orari tassativi:

- ◆ **Scuole dell'infanzia dalle 12,30 ed entro e non oltre le 13,30**
- ◆ **Scuole primarie e secondarie di 1° grado dalle 12,30 ed entro e non oltre le 13,30**

Tali orari dovranno essere rispettati dalla Impresa in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, il Comune comunicherà all' Impresa eventuali modifiche degli orari prefissati.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'Impresa emetterà la bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Tali bolle di consegna dovranno essere conservate presso ciascun terminale di consumo e mensilmente inoltrate, a cura dell' Impresa, al Comune, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile. Qualora il Comune individuasse personale incaricato al controllo, le bolle di consegna dovranno essere firmate per ricevuta da tali incaricati.

TITOLO XI

Servizio di distribuzione dei pasti

ART. 62 – ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche.

Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal Comune.

ART. 63 – SOMMINISTRAZIONE

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'art. 1 del presente capitolato, per i quali è stata comunicata la prenotazione, fatto salvo quanto previsto dal precedente articolo 57. L'Impresa deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù, nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

ART. 64 – PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E ASSISTENZA

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata al tavolo, a cura del personale dell' Impresa. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

L'Impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti. In caso contrario l'Amministrazione Comunale potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione e l' Impresa dovrà adeguarsi entro tre giorni dalla data di comunicazione scritta. Al termine del servizio l'Impresa deve provvedere alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, a lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Nei centri referenziali dotati di lavastoviglie, ove si fosse optato per l'utilizzo di piatti in ceramica e posate in acciaio inox, nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie, l'Impresa dovrà procedere alla immediata fornitura di piatti e posate a perdere, come specificato nell'art. 2 del presente capitolato, e provvedere all'immediata

riparazione della macchina lavastoviglie. Tutti i suddetti materiali devono essere forniti dall'Impresa senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario, compresi guanti e mascherine monouso.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di appositi utensili che l' Impresa provvederà a integrare qualora i centri non ne fossero dotati.

ART. 65 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI AGLI UTENTI

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze alle diverse tipologie di utenti, dovrà osservare le norme previste.

ART. 66 – ADDETTI CON SVANTAGGIO AI SENSI DELL'ART.4 LEGGE 381/91

Per ogni addetto svantaggiato impiegato nel servizio, l' Impresa deve presentare al comune prima dell'avvio del servizio un piano individuale di inserimento lavorativo dove si evinca la natura di svantaggio, comprovato da attestazione proveniente dalla Pubblica Amministrazione, e la compatibilità con il servizio, in detto documento deve essere indicato il responsabile del progetto inserimento lavorativo.

ART. 67 – 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 26/03/1980 e successive modifiche ed integrazioni, al D.Lgs. 155/97 nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

TITOLO XII

Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo

ART. 68 – REGOLAMENTI

Gli interventi di pulizia eseguiti presso il centro cottura e presso i refettori, devono essere conformi alla normativa di Legge. Fermo restando quanto previsto nei successivi articoli, l' Impresa si impegna, in particolare, a rispettare le disposizioni contenute nel DPR 303 del 19.3.1956.

ART. 69 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

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

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici dovendo invece procedere con straccio umido e prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

ART. 70 – PULIZIE ESTERNE AI LOCALI CUCINA

La pulizia delle aree esterne di pertinenza del centro cottura è a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

ART. 71 – MODALITÀ DI PULIZIA DEI REFETTORI

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

pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio. Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro l' Impresa dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

ART. 72 – MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e contenute nelle schede di sicurezza (che dovranno essere all'uopo acquisite)con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

L' Impresa dovrà mettere a disposizione del proprio personale appositi carrelli, provvisti di strizzatore che consenta di non toccare lo sporco con le mani. Detti carrelli dovranno, inoltre essere muniti di vaschette e panni di vario colore onde consentire di effettuare le pulizie tenendo distinte le zone di intervento.

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

ART. 73 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

L'Impresa deve effettuare, a proprio carico, interventi di disinfestazione e di derattizzazione delle aree esterne ed interne di pertinenza delle cucine e dei refettori all'inizio del servizio e poi con cadenza quadrimestrale per tutta la durata del contratto.

Qualora dovessero penetrare degli infestanti, l' Impresa adotterà d'intesa con la ASL le necessarie misure per eliminarli. L'attuazione di tali misure (comportanti l'utilizzo di agenti chimici, fisici o biologici) sarà affidata a ditte specializzate.

ART. 74 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

ART. 75 – PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti e nello specifico di colore chiaro per l'eventuale partecipazione all'attività di distribuzione dei pasti, di diverso colore per l'attività di pulizia. Al personale addetto dovrà essere prescritto, ove necessario, l'uso di mascherine protettive e guanti. Le attrezzature utilizzate dovranno risultare tali da ridurre al minimo la mobilitazione della polvere e, quindi, dei germi eventualmente presenti nell'aria.

ART. 76 – SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell' Impresa. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispenser di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L' Impresa provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

ART. 77 – RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

I recipienti destinati a contenere i rifiuti dovranno essere resistenti, impermeabili e facili da lavare, e dovranno essere chiusi con accuratezza; eseguita l'operazione di svuotatura dovranno essere puliti e disinfettati.

L'Impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Venosa in materia di raccolta differenziata.

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

ART. 78 – MONITORAGGI

Il Comune potrà monitorare tutte le attività di pulizia, nonché il rispetto di tutti gli articoli dal 68 al 77 compreso. Le modalità di monitoraggio sono quelle previste al titolo XIV del presente capitolato.

TITOLO XIII

Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro

ART. 79 – Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Impresa di attenersi alle prescrizioni dettate dalla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ivi comprese quelle contenute nel D.Lgs n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni. A tale fine, l'Impresa provvederà a comunicare i nominativi del " datore di lavoro", dei componenti del Servizio di prevenzione e protezione, del medico competente, e dei lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di pronto soccorso, antincendio ed evacuazione. E' fatto obbligo alla Impresa di curare la tenuta dei presidi sanitari (cassetta pronto soccorso/pacchetto di medicazione ecc).

La Ditta è tenuta in particolare all'osservanza di quanto previsto dall'art.26, comma 3 e 3-ter del citato D.Lgs.81/2008 relativamente al Documento Unico di Valutazione dei Rischi da interferenze (D.U.V.R.I), che dovrà essere sottoscritto per accettazione in ogni sua parte in sede di gara.

L'Impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4, comma 2, lett. a) del D.Lgs.626/94). Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, che l'Impresa dovrà recepire entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

Resta a carico dell'Impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'IMPRESA ha, altresì, l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato, quanto previsto dal DPR 1 marzo 1956, n. 303 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 80 – IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas metano o GPL da parte del personale dell'Impresa deve essere effettuato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità è a carico dell'Impresa.

ART. 81 – SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'Impresa deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni).

ART. 82 – PIANO DI EVACUAZIONE

L'impresa che risulterà aggiudicataria si impegna a definire, insieme all'Amministrazione Comunale, senza alcun onere per la medesima, il Piano di Evacuazione previsto dal D.Lgs. 81/2008 e dalle sue successive modificazioni ed integrazioni.,

ART. 83 – 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 Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) è consigliato dalla schede previste dal D.Lgs 81/2008.

TITOLO XIV

Controlli di conformità della produzione e del servizio

ART. 84 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL’A.C.

È facoltà dell’A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli (anche presso il centro di cottura dell’Impresa), al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali i controlli si estendono anche all’autorizzazione sanitaria ed ai libretti di idoneità sanitaria degli addetti.

È facoltà dell’A.C. disporre, senza limitazione di orario la presenza presso il centro produzione pasti di proprietà dell’Impresa di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto nell’offerta tecnica.

L’Impresa dovrà garantire l’accesso agli incaricati dell’A.C. in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

Le normative di riferimento sono:

- ◆ Il D.Lgs. 3 marzo 1993, n. 123 – “Attuazione della direttiva 89/397 CEE, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari”;
- ◆ Il D.P.R. 14 luglio 1995 (pubblicato nella G.U. n. 260 del 7 novembre 1995, S.O.) per gli indirizzi di vigilanza igienico-sanitaria;
- ◆ La L. 30 aprile 1962, n. 283, recante norme in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 85 – SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO E RELATIVE COMPETENZE

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della A.S.L., il Comune, nonché eventuali altri soggetti specializzati incaricati dell’A.C., la

Commissione mensa. Gli organismi istituzionalmente preposti al controllo devono essere muniti di libretto sanitario ed abbigliamento idoneo.

L'Ufficio Comunale Istruzione:

- provvede all'attività di pianificazione e di indirizzo in ordine al servizio di ristorazione con particolare riferimento al controllo ed al monitoraggio del medesimo, elaborandone i criteri generali;
- garantisce il coordinamento tecnico-amministrativo ed attua la verifica delle attività fornendo gli eventuali supporti e consulenze e procedendo in via sostitutiva, dopo aver dato un congruo termine per provvedere;
- procede ad autonomi controlli a campione.

L'A.C. è titolare delle attività gestionali del presente capitolato.

In particolare, relativamente a tali aspetti, ha la competenza:

- ad effettuare controlli in ordine alla corretta somministrazione dei cibi biologici;
- a verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni normative ed alle condizioni contrattuali, affinché sia garantito il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase;
- ad applicare le penalità, in relazione alle inadempienze rilevate;
- a richiedere la sostituzione del personale addetto non idoneo;
- a richiedere il potenziamento del numero degli addetti al servizio;
- a curare gli aspetti inerenti la gestione di diete in bianco, diete speciali e dei menù alternativi;

ART. 86 – DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI

È diritto delle rappresentanze degli utenti, procedere al controllo del servizio, al fine di: rilevare il mancato rispetto dei menù, controllare le grammature (con verifica su almeno 10 campioni), verificare le date di scadenza dei prodotti e lo stato di pulizia degli ambienti. La Commissione Mensa, nello svolgimento della propria attività, non interferirà, ad alcun titolo, con l'attività del personale alle dipendenze dell'Impresa

Nello svolgimento delle operazioni di controllo, la Commissione Mensa dovrà utilizzare le check list fornite dall'A.C.

ART. 87 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli di cui all'articolo 84, non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici, mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per la quantità di campioni prelevati.

I controlli a vista del servizio saranno articolati nel seguente modo:

- controllo registro pulizia e disinfestazioni
- modalità di stoccaggio nelle celle
- temperatura di servizio nelle celle
- controllo data scadenza prodotti
- modalità lavorazione derrate
- modalità cottura
- modalità distribuzione
- lavaggio e impiego sanificanti
- modalità sgombero rifiuti
- verifica corretto uso impianti
- caratteristiche sanificanti
- modalità sanificazione
- stato igienico impianti e ambiente
- stato igienico sanitario personale
- stato igienico servizi
- organizzazione del personale
- controllo organico
- professionalità addetti
- controllo qualità dei prodotti in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature

- controllo sulla qualità dei prodotti in particolare riferimento ai prodotti biologici
- modalità manipolazione
- controllo funzionamento impianti tecnologici
- controllo attrezzature
- controllo abbigliamento di servizio del personale
- controllo autorizzazione sanitaria
- controllo libretti di idoneità sanitaria degli addetti
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato
- ogni altro ulteriore controllo ritenuto necessario.

ART. 88 – BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al “blocco di derrate”. I tecnici incaricati dall’A.C. provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in una cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

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

ART. 89 – IDONEITÀ SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANI DI CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo, comprese le Commissioni Mensa, dovranno essere muniti di Libretto di Idoneità Sanitaria o altro documento equivalente rilasciato dalla A.S.L. e dovranno, altresì, indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina centralizzata e presso i refettori, apposito camice bianco e copricapo.

ART. 90 – METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ

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 qualità 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 qualità di campioni prelevati.

ART. 91 – DOCUMENTI RELATIVI ALLE DERRATE ALIMENTARI

Presso ciascun centro refezionale dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dall'A.C. per l'effettuazione dei controlli. Una copia di dette bolle dovrà essere mantenuta presso il centro cottura.

ART. 92 – AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (SISTEMA HACCP)

L'Impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C. per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa almeno al mese in corso.

ART. 93 – 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, riportarli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovranno essere riportati il luogo, la data e l'ora del prelievo

ART. 94 – RILIEVI DEI TECNICI

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

ART. 95 – OBBLIGO DI PARTECIPAZIONE DELL'IMPRESA ALLE COMMISSIONI DEGLI UTENTI

È fatto obbligo all' Impresa, nella persona del Direttore del servizio, di partecipare alle riunioni convocate dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

ART. 96 – MANCATO RISPETTO DELLE NORME DELLA SERIE UNI EN ISO 9001

Qualora l' Impresa abbia presentato la certificazione della serie UNI EN ISO 9001:2008, dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, l'A.C. si riserva di applicare le penalità previste dall'articolo 97 del presente capitolato, e di segnalare le non conformità rilevate sia all'Ente certificatore che al SINCERT.

TITOLO XV

Inadempienze e penalità

ART. 97 – INADEMPIENZE E PENALITÀ

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

- (a) € 1549,37 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità;
- (b) € 516,46 per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero;
- (c) € 1032,91 per errata esecuzione nella preparazione di ciascuna pietanza;
- (d) € 516,46 per mancato rispetto delle grammature previste, verificato su 10 pesate della stessa preparazione a cotto o a crudo;
- (e) € 258,23 in caso di derrate non conformi ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche;
- (f) € 1032,91 in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti;
- (g) € 516,46 in caso di ritardo di oltre quindici minuti nella somministrazione dei pasti e/o consegna;
- (h) € 103,29 per ogni pasto in meno (comprese le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
- (i) € 154,94 per mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80 per ciascuna pietanza;
- (j) € 1549,37 per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle norme igieniche degli alimenti nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni;
- (l) € 516,46 per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 93 del presente capitolato;

- (m) € 1032,91 per carenza igienica delle cucine, dei refettori in relazione al piano di pulizia e sanificazione, nonché degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti;
- (n) € 258,23 per parametri non conformi alle norme igieniche ambientali;
- (o) € 1549,37 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- (p) da € 516,46 a € 10329,14 per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi;
- (q) € 1549,37 per mancata comunicazione all'A.C. del mancato utilizzo delle derrate di cui all'art. 59 della legge 488/99;
- (r) € 516,46 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
- (s) € 516,46 per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero e al relativo monte ore offerto in fase di gara;
- (u) € 258,23 assenza superiore a tre giorni del Direttore del servizio senza intervenuta sostituzione;
- (v) € 258,23 per ciascuna non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti alle norme vigenti;
- (x) da € 258,23 a € 1549,37 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal Capitolato speciale, a seconda della gravità.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigenza dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

Nel caso in cui tali violazioni fossero ulteriormente reiterate, l'A.C. si riserva di aumentare le penalità stabilite fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Oltre a queste penalità saranno applicate le penalità di cui agli articoli 6 e 36 del presente Capitolato Speciale.

ART. 98 – APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

L'applicazione delle penalità, di competenza degli Uffici Comunali, dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale le ditte appaltatrici avranno facoltà di presentare le loro controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla notizia della contestazione. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Comune dovrà procedere entro 10 giorni all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 97 del presente capitolato. Il Comune potrà, inoltre, far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della formale comunicazione, pena l'applicazione della penalità di cui alla lettera X.

L'applicazione delle penalità è adottata con provvedimento formale dal Dirigente dell'Ufficio "Istruzione"

Il provvedimento di applicazione delle penalità sarà notificato con le modalità previste dalle normative vigenti. Si procederà al recupero delle penalità da parte dell'A.C., mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

ART. 99 – RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Quando nel corso del contratto l'A.C. accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, l'A.C. può fissare un congruo termine entro il quale l'Impresa si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito, ove verificato il perdurante inadempimento e valutate non convincenti le giustificazioni addotte l'A.C. risolve il contratto.

In caso di risoluzione, l'A.C. potrà, fino all'espletamento di un nuovo appalto, ricorrere a terzi per l'effettuazione del servizio, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

ART. 100 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute e o grave, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione all'Impresa, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del codice Civile per i casi di inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) Fallimento dell' Impresa e cessazione dell'attività;
- b) Abbandono dell'appalto;
- c) Per motivi di pubblico interesse o necessità;
- d) impiego di personale non dipendente dell' Impresa;
- e) Grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione dei centri cottura affidati all'Impresa;
- f) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- h) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Cessione totale del contratto a terzi;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) Ulteriore inadempienze dell' Impresa dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- m) Destinazione dei locali affidati all' Impresa ad uso diverso stabilito dal presente capitolato;
- n) Reiterato e immotivato non utilizzo di prodotti di qualità certificata.
- o) Violazione della L.R. n. 18/2002.

ART. 101 – VERIFICA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

L'Amministrazione comunale potrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione del cliente. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare

interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine verrà effettuata con modalità diverse secondo della tipologia di utente e della realtà servita.

TITOLO XVI

Prezzo e modalità di pagamento dei pasti

ART. 102 – PREZZO DEL PASTO

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

Il prezzo dei cestini da viaggio, non somministrati su richiesta dell'A.C., è del 25% in meno del prezzo unitario del pasto.

Saranno comunque pagati i pasti e i cestini effettivamente forniti alle scuole in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale.

ART. 103 – MODALITÀ DI PAGAMENTO

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

ART. 104 – LIQUIDAZIONE

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa, avverrà su presentazione di regolari fatture mensili, entro 30 giorni dalla data di protocollazione della fattura da parte dell'ufficio competente e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del responsabile. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale.

ART. 105 – REVISIONABILITÀ PERIODICA DEL PREZZO

La revisione dei prezzi è regolata dall'art.115 del D. Lgs. 163/2006.

Per l' individuazione delle variazioni si assumeranno come riferimento gli indici di cui al 6° comma dell'art.44 legge n. 794/94 e s.m.i. e, subordinatamente, in mancanza, sarà preso a riferimento l'indice ISTAT riferito ai prezzi al consumo di famiglie ed operai. La revisione del prezzo opera, comunque, dopo che siano trascorsi almeno 365 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto.

TITOLO XVII

Controversie

ART. 106 – FORO COMPETENTE

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

TITOLO XVIII

ART. 107 – RINVIO

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

