

CAPITOLATO D'ONERI RELATIVO **ALL'APPALTO SERVIZIO REFEZIONE**

SCUOLE INFANZIA – SCUOLA MEDIA PELLEGRINA

Art. 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole infanzia e gli alunni della scuola media Pellegrina frequentanti le attività integrative e gli insegnanti aventi diritto al pasto, come meglio specificato al successivo art. 3.

La fornitura riguarderà un numero presunto di 7.800 pasti per l'anno scolastico 2017-2018. Tale dato ha valore meramente indicativo, dato che l'Amministrazione Comunale declina qualsiasi responsabilità qualora durante gli anni scolastici il numero degli utenti subisca variazioni in diminuzione. Sicché le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà del predetto numero potenziale, non danno titolo al fornitore a richiedere qualsivoglia pretesa, nonché il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nell'appalto, incluso il prezzo unitario del pasto procapite, che viene applicato comunque e sempre in proporzione al numero degli utenti effettivi fruitori del servizio.

ART. 2

Importo a base d'asta

L'importo del pasto a base di gara viene fissato in € 5,00 oltre IVA 4% .

Esso è comprensivo di tutte le spese di trasporto, onorari e prestazioni inerenti la predetta fornitura.

ART. 3

Caratteristiche tipologiche del servizio richiesto e sue funzioni accessorie.

La tipologia del servizio di refezione prevede:

- la distribuzione dei pasti agli utenti;
- la preparazione, cottura e confezionamento in multirazione di pasti caldi nel centro cottura;
- il trasporto dei pasti in legame fresco-caldo al terminale di consumo;
- la fornitura di acqua minerale, tovaglie monouso, sacchi per la spazzatura, bicchieri, posate e di piatti tipo monouso in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti.

La distribuzione dei pasti . A tal riguardo la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei tavoli, alla distribuzione dei pasti e al riordino dei locali mensa a refezione effettuata, con proprio personale in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio.

Art. 4 **Aggiudicazione**

La gara sarà espletata mediante pubblico incanto e aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.lgs. 50/2016 216 e s.m.i. a favore del soggetto la cui offerta avrà conseguito il punteggio complessivo più elevato risultante dalla somma dei punti attribuiti ai seguenti elementi:

A.) QUALITÀ TECNICA DEL SERVIZIOMax punti 60

B.) OFFERTA ECONOMICAMax punti 40.

Le offerte saranno esaminate da una commissione tecnica, appositamente nominata ai sensi del vigente Regolamento Comunale, che attribuirà la propria valutazione, con l'attribuzione del punteggio massimo di 100 punti, secondo i criteri di seguito discriminati.

A) Qualità tecnica del servizio

La commissione attribuirà i 60 punti sulla base dei seguenti elementi elencati in ordine decrescente di importanza:

- Organizzazione del serviziomax 20 punti
- Misure ed interventi volti a garantire la qualità del servizio “ 35 “
- Esperienza nella gestione di servizi analoghi..... “ 5 “

Relativamente all'elemento Misure ed interventi volti a garantire la qualità del servizio, la Commissione valuterà detto criterio a mezzo la sua destrutturazione nei seguenti sub-criteri:

- standards qualitativi adottabili nella gestione del servizio direttamente al raggiungimento della migliore qualità del servizio all'utenza.....max 25 punti
- politica di miglioramento del servizio: Eventuali servizi aggiuntivi a quelli previsti nel presente capitolato.....max 10 punti.

Relativamente all'Organizzazione del servizio, la commissione valuterà detto criterio a mezzo la sua destrutturazione dei seguenti sub-criteri:

- La struttura organizzativa di cui dispone la ditta concorrente, sotto il duplice aspetto del personale e delle risorse strumentali che la stessa dispiegherà nella gestione del servizio. max 10 punti
- La strutturazione organizzativa (personale e risorse strumentali) utilizzati dal centro di cottura ai centri di distribuzione max 10 punti.

Relativamente all'esperienza nella gestione di servizi analoghi la commissione valuterà il curriculum professionale della ditta candidata in rapporto alle esperienze imprenditoriali maturate nella gestione del servizio mensa scolastica, soprattutto in rapporto alla qualità del servizio in atto ovvero in passato prestata per conto di pubbliche amministrazioni. A tal riguardo il concorrente avrà cura di fornire, ove possibile, qualsiasi documentazione rilasciata dai soggetti committenti, che supportino le referenze professionali in termini di customer satisfaction. Qualora sia impossibile fornire dette documentazioni, il concorrente deve fornire alla Commissione le indicazioni utili per contattare direttamente il committente (punti 2 per esito favorevole) e fino a.....max 05 punti.

B) OFFERTA ECONOMICA “ “ 40

Il punteggio economico sarà attribuito nella misura massima (40 punti) alla ditta che presenterà il minor prezzo a pasto.

Alle altre verrà attribuito un punteggio decrescente secondo la formula dello scostamento rispetto al valore medio delle offerte.

La detrazione verrà effettuata in misura di ogni punto (o frazione) per ogni 10% (o frazione di valore in eccesso rispetto alla media delle offerte individuate come:

$$\frac{\text{somme dei prezzi delle singole offerte}}{\text{numero delle offerte}}$$

La formula applicabile sarà quindi come segue:

$$\text{punteggio dell'offerta A} = 40 - \frac{(A - B)}{C}$$

dove:

A = prezzo offerto nell'offerta da valutare

B = prezzo espresso nell'offerta minima

C = valore pari al 10% del valore medio dei prezzi espressi nelle offerte valide.

Art. 5

Divieto di subappalto e di cessione del contratto

E' fatto espresso divieto alla ditta appaltatrice di cedere ovvero subappaltare la fornitura o parte di essa.

Art. 6

Durata dell'appalto e del servizio

Il presente appalto ha la durata annuale (Dicembre 2017-Maggio 2018) . Per l'anno scolastico la I. A. si impegna a erogare il servizio secondo il calendario scolastico come meglio definito al successivo articolo 7.

Art. 7

Giorni e orari di erogazione del servizio

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì compreso negli orari e nei turni di affluenza che saranno indicati dall'Istituzione Scolastica competente all'inizio di ciascun anno scolastico.

Giorni di erogazione del servizio per alunni delle scuole materne e dell'obbligo sono di norma quelli di seguito riportati:

= Scuole Infanzia : Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì e venerdì;

= Scuola Media Pellegrina Mercoledì e Venerdì.

Art. 8

Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze

La I. A. si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'A. C. previa comunicazione dell'Autorità Scolastica.

.

Art. 9

Interruzione del servizio

Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

La I. A. nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale si impegna a fornire un cestino freddo. Di questa circostanza deve rendere edotta l'A.C. con congruo anticipo.

Art. 10

A c c e s s i

La I. A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A. C. in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi

Art. 11

Assicurazioni e garanzie

La I. A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa.

E' inoltre a carico della I. A. l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all' A. C. , a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della I. A. salvo intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale della I. A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza R.C.O. con un massimale non inferiore a 1.500.000,00.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che questi segnino una variazione che superi il 20% il valore iniziale alla data di aggiudicazione.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

Art. 12

Spese inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico della I. A.; L' A. C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono ancora a carico della I. A. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Art. 13

Responsabilità

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico della I. A.

Art. 14

Obblighi vari dell' I. A. – cauzione definitiva

La I. A. resterà vincolata all'assunzione della gestione anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. Essa alla data che sarà fissata dall' A. C. dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto versando la cauzione definitiva.

A tal proposito si fa presente che la cauzione, garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto, è fissata in ragione del 10% dell'importo annuo presunto di aggiudicazione e che la stessa dovrà essere costituita prima della stipulazione del contratto.

Detta cauzione dovrà essere costituita o in numerario, mediante deposito infruttifero presso la Tesoreria Comunale del Comune ovvero mediante consegna all'A.C. di fidejussione bancaria o assicurativa, a norma delle vigenti disposizioni di legge. Rilasciata in forma irrevocabile ed incondizionata.

La polizza fidejssoria prestata dovrà portare la formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione (art. 1944 del C.C.) ed alla decadenza (art. 1957 C.C.) nei riguardi della ditta obbligata, dovrà altresì essere indicato il forale impegno della fidejussione a pagare la somma garantita entro 60 gg. dal ricevimento della richiesta da parte dell'A. C. La polizza fidejussoria dovrà avere validità di almeno 2 mesi oltre la data di scadenza del contratto.

Nel caso di inadempimenti anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla I. A. e fatti salvi i maggiori diritti dell' A. C. l'Amministrazione procederà all'escussione della cauzione suddetta con semplice atto amministrativo. La restituzione della cauzione definitiva avverrà allo scadere del contratto di fornitura, dopo la verifica del rispetto da parte della I. A. delle norme contrattuali e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro i 3° gg. dall'apposito invito, la I. A. decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione della A. C. ivi compresi il risarcimento dei danni causati.

Alla I. A. fanno carico tutti gli oneri ed obblighi previsti dal capitolato d'appalto. In particolare la I. A. dovrà garantire la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia di lavoro subordinato, in materia di lotta alla delinquenza mafiosa, nonché di qualsiasi altra norma che dovesse comunque avere attinenza con il rapporto giuridico di cui trattasi.

ART. 15

Cause di forza maggiore

Restano a carico dell' A. C. tutti gli interventi che si rendessero necessari per causa di forza maggiore. Per forza maggiore s' intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'I.A. che quest' ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta nel presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore : terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili, attentati ed atti vandalici.

Art. 16

Pagamento dei corrispettivi

Il pagamento dei corrispettivi contrattuali, dedotte le eventuali penalità in cui l'Impresa è incorsa, viene effettuato successivamente alla fine di ciascun mese di servizio prestato, dietro presentazione di unica fattura fiscale, riferita all'intero compenso pattuito, redatta secondo le norme in vigore.

Per ottenere i pagamenti, l'Impresa è tenuta ad esibire idonea certificazione attestante la regolarità nella propria situazione previdenziale ed assicurativa. Qualora l'impresa non sia in regola con gli obblighi in materia previdenziale ed assicurativa, l'Amministrazione, ad istanza dell'impresa stessa, corrisponde le somme dovute direttamente all'INPS ed all'INAIL.

L'Ente è tenuto ad emettere i mandati di pagamento entro trenta giorni dalla presentazione delle relative fatture.

Dell'emissione dei mandati di pagamento verrà data, dal competente ufficio comunale, tempestiva comunicazione all'Impresa.

Art. 17

Cessione dell'azienda e/o mutamento della specie giuridica dell'impresa contraente

L'impresa contraente, prima di cedere l'intera azienda o il ramo di attività che assicura le prestazioni contrattuali o prima di mutare specie giuridica, deve darne comunicazione, almeno 30 (trenta) giorni prima, all'Amministrazione che si riserva la facoltà di proseguire il rapporto con il soggetto subentrante.

Il mancato preavviso fa sorgere nell'Amministrazione il diritto di recedere dal contratto.

Art. 18

Forme di inadempimento

L'impresa è formalmente inadempiente quando:

- a) ometta, anche parzialmente, di assicurare il servizio;
- b) non assicuri la prestazione in modo regolare e soddisfacente.

L'omissione di una prestazione è contestata per iscritto dal responsabile del servizio comunale.

Art. 19

Sanzioni per le inadempienze

L'omissione, anche parziale, del servizio comporta l'applicazione di penalità. La rilevazione di almeno tre omissioni nel corso del contratto fa sorgere nell'Amministrazione il diritto di dichiarare risolto il contratto stesso.

L'espletamento del servizio secondo modalità non regolari e soddisfacenti comporta l'applicazione di penalità. La contestazione di irregolarità per almeno tre mesi nello stesso anno solare fa sorgere nell'Amministrazione il diritto di dichiarare risolto il contratto.

Art. 20

Determinazione delle penalità

Ciascuna contestazione di avvenuta omissione del servizio comporta una penalità di importo compreso tra lo 0.1% ed il 10% del canone mensile pattuito, al netto di IVA, da determinare in relazione alla gravità delle conseguenze dell'emissione stessa ed alla reiterazione delle mancanze.

L'eventuale risoluzione del contratto, prevista al precedente articolo, comma 1, comporta l'affidamento del servizio in danno dell'impresa fino al termine di naturale scadenza dell'obbligazione. L'omissione del servizio comporta anche il mancato pagamento del compenso pattuito.

Qualora il servizio omesso non riguardi l'intera prestazione contrattuale, l'Amministrazione trattiene una somma di entità corrispondente al costo contrattuale del servizio omesso.

Art. 21

Applicazione della penalità

L'importo delle penalità è stabilito dal Comune sulla base delle segnalazioni dei responsabili presso le mense, con provvedimento da comunicare all'impresa.

L'importo delle penalità è addebitato sui crediti della impresa dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono o, nel caso in cui questi non siano sufficienti, su quelli dipendenti da altri contratti che l'impresa ha stipulato con l'Amministrazione.

Mancando crediti o essendo insufficienti l'ammontare delle penalità viene addebitato sulla cauzione.

Le penalità sono notificate all'impresa in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni atto o procedimento giudiziale.

Art. 22

Richieste di abbandono di penalità

Qualora l'impresa intenda chiedere l'abbandono di penalità applicate in dipendenza dell'esecuzione del contratto, deve presentare istanza, redatta su carta da bollo, accompagnata dalla documentazione ritenuta necessaria a comprovarne le ragioni giustificative.

L'istanza è inoltrata al Comune che decide insindacabilmente con provvedimento motivato da notificare all'impresa, dopo aver acquisito gli atti e le eventuali controdeduzioni da parte della stessa.

Le richieste possono essere presentate non oltre trenta giorni dalla data della lettera con la quale l'Amministrazione notifica all'impresa la determinazione di applicare le penalità per le inadempienze rilevate, ovvero comunica l'avvenuta emissione del mandato di pagamento a saldo, con applicazione di penali.

La restituzione delle penalità disapplicate avviene contestualmente al primo mandato in acconto o a saldo da emettere a favore dell'impresa o, con titolo separato, se si sia provveduto a tutti i pagamenti dovuti.

Art. 23

Sospensione dei pagamenti

L'Amministrazione, al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali ferma l'applicazione delle eventuali penalità, può sospendere i pagamenti all'impresa cui sono state contestate inadempienze nell'esecuzione di procedure e nella prestazione del servizio fino a che non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

La sospensione non può avere durata superiore a tre mesi dal momento della relativa notifica, che avviene in forma amministrativa.

L'Amministrazione dichiara risolto il contratto qualora, alla scadenza dei tre mesi di cui al precedente comma 2, l'impresa non si sia posta in regola.

L'Amministrazione si riserva anche la facoltà di sospendere il pagamento di corrispettivi all'impresa quando, a seguito di esecuzione in danno del servizio, debba corrispondere al nuovo appaltatore corrispettivi di importo superiore a quelli pattuiti con l'impresa inadempiente.

Art. 24

Recesso e risoluzione del contratto

L'Amministrazione può recedere dal contratto:

- a) in qualunque momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del codice civile e per qualsiasi motivo, tenendo indenne l'impresa delle spese sostenute, delle prestazioni rese e del mancato guadagno;
- b) nel caso in cui, sopravvenute esigenze rendano necessario modificare l'oggetto della prestazione contrattuale;
- c) per motivi di pubblico interesse;
- d) in caso di fallimento del contraente;

- e) in caso di morte dell'imprenditore, ove la considerazione della sua persona appaia motivo determinante di garanzia;
- f) in caso di morte di qualcuno dei soci e l'Amministrazione non ritenga di continuare il rapporto contrattuale con gli altri soci;
- g) in caso di morte di uno dei soci accomandatari e l'Amministrazione non ritenga di continuare il rapporto contrattuale con gli altri soci;

L'Amministrazione può dichiarare risolto il contratto:

- a) in caso di frode, dolo, colpa grave e grave negligenza;
- b) dopo tre contestazioni di omissione del servizio e dopo tre mesi in ognuno dei quali nel corso dello stesso anno solare, ha avuto luogo la contestazione di inadempienza agli obblighi contrattuali;
- c) nei casi di sub-appalto non autorizzati;
- d) nel caso in cui, alla scadenza dei tre mesi di sospensione dei pagamenti, prevista al precedente articolo 23, l'impresa non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali;

L'Impresa ha diritto alla risoluzione del contratto:

- a) in caso di impossibilità ad eseguirlo, in conseguenza di causa non imputabile alla stessa impresa, secondo il disposto dell'art. 1672 del codice civile;
- b) nel caso in cui il decreto di approvazione del contratto non intervenga entro il termine di tre mesi dalla data di stipula;

La risoluzione del contratto non si estende alle prestazioni già eseguite.

Il recesso deve essere comunicato all'impresa almeno trenta giorni prima della data dalla quale avrà effetto, salvo il verificarsi di eventi imprevisi o determinati da forza maggiore.

Art. 25

Conseguenze di recesso e della risoluzione

In deroga all'art. 1671 del codice civile, l'impresa ha diritto al corrispettivo fino al giorno precedente a quello stabilito per il recesso o la risoluzione.

Art. 26

Recesso parziale

L'Amministrazione ha facoltà di dichiarare il recesso parziale del contratto nei casi di sospensione dell'attività in uno o più plessi presso cui operano le mense, di cessazione di una o più mense, di assegnazione di personale statale in grado di espletare parte del servizio oggetto dello appalto, con conseguente rideterminazione del canone pattuito, ferma restando la facoltà di risolvere il contratto, nonché nei casi in cui, sopravvenute esigenze di servizio rendano necessario modificare l'oggetto della prestazione contrattuale presso talune delle mense presso cui il servizio è espletato.

Il recesso parziale deve essere comunicato all'impresa negli stessi tempi e modi con cui si procede per quello totale.

Art. 27
Conseguenze del recesso parziale

In caso di recesso parziale, in deroga all'art. 1761 del codice civile, l'impresa ha diritto all'intero corrispettivo contrattualmente previsto a tutto il mese successivo a quello in cui avrà effetto il recesso stesso.

Art. 28
Modalità del provvedimento di risoluzione

La risoluzione del contratto viene dichiarata con decreto a firma della stessa autorità che ha approvato il contratto, soggetto alla registrazione degli stessi Organi di controllo cui era stato a suo tempo sottoposto il decreto di approvazione del contratto.

L'emissione del decreto viene notificata all'impresa.

Art. 29
Effetti della risoluzione

La risoluzione dà diritto all'Amministrazione di rivalersi su eventuali crediti dell'impresa, nonché sulla cauzione eventualmente prestata. Anche qualora l'inadempienza dipenda da dolo o colpa grave, l'Amministrazione può dichiarare risolto il contratto ed incamerare la cauzione.

Con la risoluzione del contratto, sorge nell'Amministrazione il diritto ad affidare l'appalto a terzi, in danno dell'impresa.

L'Affidamento dell'appalto a terzi, per il periodo necessario allo svolgimento delle procedure di gara, può avvenire mediante stipula di nuovo contratto a trattativa privata o, entro i limiti prescritti, in economia, stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto, salvo la procedura di gara per l'appalto definitivo.

L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa nelle forme prescritte, con l'indicazione delle eventuali somme che le saranno addebitate per i maggiori oneri sostenuti dall'Amministrazione rispetto al compenso pattuito nel contratto risolto.

Tali somme sono prelevate da eventuali crediti dell'impresa e, ove questi non siano sufficienti, dal deposito cauzionale, senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione sui beni dell'impresa.

Nel caso di minore spesa, nulla compete all'impresa.

L'esecuzione in danno non esime l'impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa incorre a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Art. 30
M e n ù

L'impresa che partecipa alla gara dovrà presentare una proposta di menù completa delle tabelle dietetiche e della composizione bromatologica degli alimenti proposti.

I menù dovranno essere articolati in quattro settimane e suddivisi in menù invernale e menù estivo.

- Il menù estivo sarà erogato dall'inizio dell'anno scolastico fino al 30 ottobre e dal 1 aprile fino alla fine dell'anno scolastico.

- Il menù invernale sarà erogato dal 1 novembre al 31 marzo.

L' I. A. dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico, come intolleranza al lattosio e alle proteine del latte, morbo celiaco, diabete mellito, fibrosi cistica.

Le richieste di variazione dei menù per patologie con relativa certificazione diagnosi e la segnalazione di eliminazione di taluni elementi, indicati dal medico pediatra di base, dovranno pervenire all'A.C. che comunicherà all'I. A. la relativa autorizzazione.

Art. 31

Diete in bianco

L' I.A. si impegna alla predisposizione di "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da patate bollite o una verdura e da una porzione di prosciutto crudo, bresaola o petto di pollo o da altro che verrà concordato dalle parti.

Art. 32

Variazioni del menù

E' consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto.
- Interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, etc.
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione scritta.

In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, l'A.C: valuterà eventuali proposte sostitutive, con le relative ricette, contenenti l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle delle pietanze da sostituire.

Art. 33

Struttura del menù

Pranzo: primo piatto
 Secondo piatto
 Contorno
 Panino
 Frutta fresca (una volta alla settimana yogurt o gelato o budino)

Cestini freddi: Panino con prosciutto cotto
Panino con formaggio
Succo di frutta in brik
1 frutta
1 dessert o yogurt
Acqua

Art. 34

Igiene della produzione

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici delle vigenti leggi e dai limiti di contaminazione microbica.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti e in ogni caso dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate, evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamento).

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio e, qualora esistenti, dovranno essere sostituiti dall'I.A.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc..., devono essere conservati in confezioni ben chiuse,, anche se parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc, dovrà far uso di mascherine e guanti monouso.

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e degli alimenti, dovrà essere affissa nei locali cucina. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'I.A. dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di prendere il servizio.

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

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specifichino le caratteristiche del contenuto.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse anche se fornite di retina antinsetti, e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Art. 35

Riciclo

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di utilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

Art. 36 **manipolazione e cottura**

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

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù, sono da considerarsi come tecnologia di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua.

Art. 37 **Operazioni preliminari**

Le operazioni che procedono *la* cottura e/o la devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua.

- I prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura tra 0° C e + 40° C

Tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure non a foglia.

La preparazione e 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 ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo ad eccezione e delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purchè conservate immerse in acqua acidulata:

Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura:

Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione:

Le frittture vanno realizzate nei forni a termoconvezione.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui prevista la distribuzione

Art. 38 **linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrosti, roastbeef; lessi, brasati) il giorno precedente la cottura purchè dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o in frigoriferi a temperatura compresa fra 1 e 6 °C

L' abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per la conservazione dei prodotti cotti:

E. tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

Art. 39

Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

Art. 40

Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei termali di consumo con olio extra vergine d'oliva, appena prima della distribuzione. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve usare esclusivamente parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

Art. 41

Orari del servizio

L' I.A. si impegna a fornire il servizio negli orari indicati dalla Direzione Didattica e dalle Presidenze di ogni plesso od istituto.

Art. 42

piano dei trasporti

Per i pasti che verranno trasportati ai terminali di consumo elencati nell'allegato n. 1, l' I.A. deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal Centro cottura e l'arrivo dello stesso presso l'ultimo terminale servito sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto.

Comunque detto intervallo di tempo non deve superare i 45 minuti.

Art. 43

Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge (DPR 327/80 art 43) in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, essere coibentati e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno inoltre essere autorizzati dall'Azienda Sanitaria locale della località di immatricolazione del mezzo.

I mezzi suddetti dovranno essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente.

Art.44 **Modalità di confezionamento e trasporto dei pasti**

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l' I.A. deve utilizzare contenitori isotermici idonei ai sensi del DPR 327/80.

Il pane e la frutta saranno trasportati in contenitori di plastica muniti di coperchio.

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei primi piatti sarà necessario provvedere al confezionamento distinto delle paste asciutte cotte e del relativo condimento, che così verranno trasportati ai terminali di consumo e qui, immediatamente prima della distribuzione, amalgamati anche con l'aggiunta del parmigiano reggiano, che sarà stato confezionato a parte.

I pasti dovranno essere riposti in contenitori multiporzione e già suddivisi scuola per scuola.

L' I.A. deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dal DPR 327/80.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al DPR 327/80 e dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere compresa tra i + 6000C e +650C fino al momento del consumo (art. 31 DPR 327/80).

In particolare le vivande confezionate con sistema della multirazione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico

I cestini freddi e le derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare in sacchetti di carta ad uso alimentare.

Art. 45 **Distribuzione**

La distribuzione verrà effettuata da personale alle dipendenze dell' I A.

Art. 46 **Prenotazioni**

Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola verrà giornalmente comunicato all'I. A. di norma entro le ore 9,00 di ogni giorno, dal personale comunale incaricato.

I pasti per eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati dall'ufficio preposto dell'A. C., di norma con due giorni di anticipo, al responsabile dell'I.A.

Art. 47 **Informazione agli utenti del servizio**

L' I. A. è tenuta *ad* affiggere ogni lunedì, all'ingresso della scuola o in apposita bacheca, il menù della settimana che dovrà essere compilato sulla base di quanto proposto in sede di offerta.

Le eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'A. C. e motivatamente giustificate.

Art. 48 **Funzionalità del servizio**

L' I. A. deve periodicamente far controllare da propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi.

Art. 49 **Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si farà riferimento in particolare alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione DPR n 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni e a quanto espressamente previsto dal capitolato. Per quanto non previsto dal presente capitolato si rimanda a tutta la normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

Art. 50 **P e r s o n a l e**

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento ed il trasporto dei pasti verrà svolto da personale alle dipendenze della I. A.

Il coordinamento del servizio, che comporta mansioni dirigenziali nell'ambito del lavoro svolto, deve essere affidato ad un responsabile dell'I. A. con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

E' a questa persona che spetta la responsabilità del servizio e i rapporti con l'A.C. ed il suo nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato all'A.C. prima dell'avvio del servizio.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione.

In tale senso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Art. 51

O r g a n i c o

L'organico, che deve essere per quantità e qualità professionale coerente con quanto indicato nel progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla I. A. IN sede di offerta e comunque nel rispetto del C.C.N.L., non può presentare variazioni "in peius" durante tutta la durata dell' appalto.

Tale Consistenza deve essere riconfermata, con frequenza trimestrale a mezzo lettera raccomandata.

Articolo 52

Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard, l'I. A. deve entro i (uno) -o provvedere al reintegro del personale

Art. 53

V e s t i a r i o

L'I. A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti sono provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell' I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per il confezionamento degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi.

L'I. A. deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

Art. 54

Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla confezionamento degli alimenti dovrà essere munito di libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (DPR 327/80 Art. 37)

Art. 55

Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed al confezionamento delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in confezionamento.

Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi approntati per il personale. Gli indumenti da lavoro sono i copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica dei capelli. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Art. 56

Controllo della salute degli addetti

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all' I. A. di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

L'A. C. si riserva comunque la facoltà di richiedere all' I.A. l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

Art. 57

Rispetto della normativa

L' I. A. deve attuare l'osservanza delle norme 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 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; in particolare, in materia antinfortunistica, l' I.A. deve affiggere nei vari reparti dei locali Cucina, adeguati cartelli riportanti le principali forme di prevenzione degli infortuni.

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

L'I. A. dovrà comunque tenere indenne l' A. C da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il comune deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. ed i suoi dipendenti.

Art. 58

Applicazioni contrattuali

Le imprese aggiudicatarie devono attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria anche se non aderiscono alle associazioni firmatarie del contratto. In particolare deve essere applicati sia gli articoli dal 298 AL 306< del vigente C.C.N.L. sia le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale.

Il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

Art. 59
Obblighi dell'Impresa aggiudicataria.

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Art. 60
Norma finale

Per quanto non previsto dal presente capitolato si rimanda alla normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

Bagnara Calabria lì 26.10.2017

Il Responsabile UOC1
(Dr. Gian Pietro Guglielmo)