

COMUNE DI VOLLA
(Città Metropolitana di Napoli)
Settore I AA.GG. ed Istituzionali – Pubblica Istruzione

CAPITOLATO D'ONERI

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

Il servizio riguarda la gestione completa della refezione scolastica per le scuole del territorio comunale.

Art.1 TIPOLOGIA DELL'UTENZA - CALENDARIO SCOLASTICO MINISTERIALE

L'utenza è composta da alunni delle scuole del territorio comunale, nonché del personale docente e degli eventuali aventi diritto.

Il servizio dovrà essere fornito in conformità al calendario scolastico Ministeriale nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, nonché eventualmente durante il periodo estivo per attività organizzate dall'Amministrazione Comunale. Sarà cura ed onere dell'Amministrazione notificare all'Impresa Appaltatrice le date di inizio, fine e le sospensioni del servizio con preavviso di almeno 10 giorni.

ART. 2 DIMENSIONI PRESUMIBILI DELL'UTENZA

Le sedi ove dovranno essere consegnati i pasti ricadono nell'ambito del territorio comunale e potranno essere indicate ai partecipanti o potranno richiedere la loro ubicazione.

Il numero presunto dei pasti medi giornalieri da fornire è pari a circa 550.

Tali dati hanno valore puramente indicativo e non costituiscono alcun obbligo per il Comune. L'aggiudicataria non avrà nulla a pretendere qualora il numero dei pasti dovesse risultare inferiore o superiore a quello sopra indicato (non è previsto il minimo garantito).

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare modifiche di assegnazione di scuole rispetto a quanto indicato negli allegati purché nell'ambito del territorio comunale.

ART. 3 ALLESTIMENTO E MESSA IN FUNZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La ditta appaltatrice è tenuta a provvedere dove necessario agli interventi di manutenzione ordinaria della struttura nonché alla manutenzione ordinaria delle attrezzature. L'eventuale inserimento di attrezzature quale migliori o sostituzione di apparecchiature anche per guasti non derivanti da diretta responsabilità della ditta appaltatrice saranno comunque effettuate dalla stessa e le apparecchiature, se sostituite nella loro unità, resteranno di proprietà della ditta alla scadenza contrattuale.

Nella straordinaria eventualità di inagibilità temporanea del centro di cottura il committente dovrà dare inizio al servizio utilizzando un centro di cottura alternativo, regolarmente autorizzato, secondo le modalità di somministrazione, trasporto ed i tempi di cui al presente capitolato. La società partecipante alla gara dovrà indicare, a pena di esclusione, copia dell'autorizzazione di un del centro di cottura alternativo

La ditta dovrà prendere visione dello stato luoghi e della tipologia e qualità delle attrezzature in dotazione al centro di cottura di Via Caduti di Nassirya, di cui sarà fornita apposita certificazione dal responsabile del procedimento che dovrà essere allegata, a pena di esclusione alla documentazione di gara.

Entro il termine di 90 giorni dalla aggiudicazione della gara e dalla consegna dei locali del centro cottura, la impresa appaltatrice dovrà estendere l'implementazione del proprio sistema di gestione aziendale conseguendo altresì, entro il medesimo termine, le seguenti certificazioni rilasciate da organismi allo scopo accreditati:

- UNI EN ISO 9001: 2008;
- UNI EN ISO 14001: 2004;
- UNI EN ISO 22000: 2005;
- UNI EN ISO 22005: 2008;
- UNI EN ISO 10854: 1999.

ART. 4 MODALITA' DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere effettuato dal lunedì al venerdì sulla base della programmazione dei giorni di refezione dei singoli istituti, con esclusione delle festività previste dal calendario scolastico.

Alla scadenza di ogni anno scolastico l'impresa trasmetterà al Comune una relazione complessiva sull'andamento generale del servizio effettuato.

Il numero dei pasti indicati all'art. 2 è del tutto indicativo e sarà precisato ogni giorno dai competenti servizi comunali entro le ore 9,30 a mezzo FAX o email/o PEC.

ART 5 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'Impresa aggiudicataria dovranno, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di mancata comunicazione all'Impresa Aggiudicataria con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce all'Impresa Aggiudicataria un indennizzo non superiore pari al 25% del valore della fornitura media dei pasti prevista nel periodo.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Impresa Aggiudicataria come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza, a titolo meramente esplicativo e senza alcuna volontà esaustiva saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

ART. 6 – CONFEZIONAMENTO DEI PASTI – SMALTIMENTO RIFIUTI

La ditta appaltatrice si impegna per la durata dell'appalto al servizio di fornitura di pasti in modalità multi razione, preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, trasportati in idonei contenitori termici che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dalle normative vigenti (legge 283/62, così come modificata dal DPR 23.08.82 n°777, DM 21.03.73 e s.m.i; Dlgs 27/01/92 n°108; Reg. CE n°1935/04).

I pasti dovranno essere confezionati in contenitori di acciaio inox del tipo gastronomico multirazione.

Tutti i recipienti dovranno essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 21/3/73 e successive modifiche ed integrazioni ovvero al D.M. 24.09.2008 n.174 e s.m.i.

Ciascun contenitore dovrà recare apposta apposita etichetta riportante il luogo, data e ora di produzione e di invaschiamento, la ragione sociale e il contenuto con

riferimento al menù del giorno, nonché l'indicazione che non contiene sostanze alimentari di origine transgenica.

La società appaltatrice dovrà richiedere, ottenere e conservare le schede di filiera dei prodotti alimentari utilizzati da esibire ad ogni richiesta del Comune e degli Enti preposti al controllo.

Lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuato secondo le modalità che saranno comunicate dal servizio Ecologia del Comune.

In particolare dovranno essere differenziati i rifiuti secondo l'apposito Piano Comunale. Il Comune provvederà a fornire il Centro di cottura di idonei contenitori distinti per le diverse tipologie di rifiuti e saranno concordate le modalità di deposito e prelievo finalizzate ad evitare giacenze e ad assicurare una costante igiene dei siti di conferimento individuati.

ART. 7- CONSEGNA DEI PASTI

Oltre che l'approvvigionamento delle derrate, la cottura e la confezione dei pasti anche il trasporto e la consegna ai refettori saranno effettuate da personale dipendente della ditta appaltatrice.

Fra il termine del confezionamento dei pasti e la consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a (1) un'ora. Il limite di un'ora pertanto deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile.

La consegna dei pasti dovrà avvenire dalle ore 11.45 alle ore 12,15, salvo diverse disposizioni dell'Ente.

La ditta dovrà avere la disponibilità di un parco di automezzi di trasporto efficienti ed idoneo a garantire comunque le consegne nei modi stabiliti nei precedenti commi.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del Reg Ce 852/04. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Le attrezzature per le veicolazioni, il trasporto e le conservazioni dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al suddetto decreto.

ART. 8- STRUTTURE, IMPIANTI E ATTREZZATURE DATE IN GESTIONE. INTERVENTI MANUTENTIVI . RESPONSABILITÀ

Il Comune concede in GESTIONE all'Impresa appaltatrice, per la intera durata del contratto di appalto, il centro cottura comunale ossia i locali destinati alla produzione, i relativi impianti e le attrezzature ubicati presso la scuola di Via Caduti di Nassirya.

Di tale centro cottura il Comune concede alla Impresa appaltatrice la possibilità di utilizzo per l'evasione di contratti per committenze terze, pubbliche e private, ed anche per servizi affini e/o complementari a quelli di refezione scolastica; I.A. riconoscerà al Comune una royalty pari al 0,05/pasto prodotto presso il centro cottura comunale destinato a committenze terze.

Ai fini dell'applicazione dei dettami del d.lgs. 9 aprile 2008 n.81 e per quanto previsto nel presente capitolato sulle norme di sicurezza sui posti di lavoro, nonché per la valutazione dei rischi, secondo le modalità espresse dalla richiamata normativa, l'impresa affidataria è individuata quale datore di lavoro in quanto responsabile dell'organizzazione stessa, come previsto dal presente capitolato in ordine ai modelli di gestione e di organizzazione che costituiscono elementi fondamentali per l'affidamento.

La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno dal verbale di consegna e relativo inventario firmato dalle parti prima dell'inizio dell'appalto. Al termine dell'appalto, la strutture e tutte le attrezzature, saranno riconsegnate all'Ente

nel medesimo stato in cui sono state consegnate, fatto salvo il deterioramento per l'uso.

a) Interventi manutentivi

Sono a carico dell'appaltatore la conservazione e la normale manutenzione dei locali e di tutti gli impianti, attrezzature e mobili ricevuti in consegna compresi i servizi igienici e spogliatoi annessi alla cucina che dovranno essere restituiti, al termine dell'appalto nello stato in cui sono stati consegnati, salvo il normale deperimento d'uso.

Qualora, durante il periodo di vigenza contrattuale si rendessero necessari interventi di riparazione per la rimessa in pristino questi dovranno essere effettuati a cura dell'appaltatore e con oneri a suo carico, entro 20 giorni dall'accertamento. Trascorso tale termine senza che l'appaltatore abbia provveduto, l'Amministrazione Comunale eseguirà a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 20% a titolo di penale e salvo il maggior danno.

In particolare per quanto riguarda le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrice, ecc.) si precisa che la ditta appaltatrice dovrà provvedere alla loro manutenzione compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio da effettuarsi con ricambi originali. La sostituzione completa di tutta l'attrezzatura, se non riparabile, a giudizio dei tecnici incaricati dal Comune, sarà a carico del Comune, ove risulti che il guasto non è stato causato da cattivo uso o manutenzione delle stessa.

Per ogni impianto e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno trimestrale un intervento di manutenzione preventiva. La ditta appaltatrice resta obbligata a presentare con la stessa frequenza la scheda individuale degli interventi manutentivi effettuati nel trimestre su ogni attrezzatura. Il registro delle manutenzioni dovrà essere sempre aggiornato e disponibile per le verifiche del caso da parte degli organi di vigilanza dell'Amministrazione.

Qualora da parte della ditta venisse verificata la necessità di interventi manutentivi straordinari alla struttura (ad es.: chiazze di umidità, piastrelle da ripristinare, ecc.) questi dovranno essere immediatamente segnalati Dirigente del Settore Pubblica Istruzione e all'UTC del Comune.

Sono altresì oggetto di manutenzione dell'appaltatore, gli impianti di smaltimento liquami nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni pozzetti e fosse biologiche.

b) Controlli, verifiche e rispetto norme di sicurezza e prevenzione

L'Amministrazione si riserva la facoltà di compiere, attraverso i settori preposti, senza preavviso, sopralluoghi tecnici al fine di verificare la corretta manutenzione delle attrezzature ed impianti. Per eventuali interventi di ripristino si procederà come sopra indicato. L'appaltatore sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche. Per le operazioni suddette la ditta dovrà nominare un responsabile professionalmente qualificato, il cui nominativo dovrà essere comunicato per iscritto all'atto della sottoscrizione del Contratto.

Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'appaltatore o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati all'appaltatore, previa constatazione e valutazione fra le parti.

L'impresa dovrà predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistiche all'interno dei locali di preparazione e cottura e locali annessi, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'impresa, entro il termine di giorni 10 dall'inizio dei servizi, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Impresa dovrà adeguarsi entro un massimo di 60 gg.

c) Utenze

Il costo delle utenze relative ai consumi energetici, idrici, telefonici, gas restano a carico dell'Impresa Appaltatrice.

ART. 9- FORNITURA POSATERIA

La ditta dovrà fornire, inoltre, posate, bicchieri, tovaglioli, tovagliette per i banchi sempre con il sistema a perdere.

ART. 10- MENU' E TABELLE DIETETICHE

I pasti saranno confezionati attenendosi ai menù e alle tabelle dietetiche riportate nell'allegato. Qualora per la preparazione di uso corrente dei pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalle tabelle dietetiche questi dovranno essere comunque forniti dalla ditta appaltatrice senza alcun sovrapprezzo. I menù saranno programmati e trasmessi dalla ditta al Servizio

Pubblica Istruzione del Comune di norma almeno 10 giorni prima. L'Amministrazione nei successivi cinque giorni fornirà il proprio benestare.

Il pasto sarà così composto:

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto;
- Un contorno;
- Un panino;
- Un frutto di stagione o succo di frutta.

Il Comune si riserva di apportare all'inizio di ciascun anno scolastico, o nel corso dello stesso, variazioni ai menù nei limiti del costo complessivo senza che la ditta possa presentare alcun sovrapprezzo.

E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- guasti di uno, o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto,
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o black-out)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili

Nessuna variazione può essere comunque apportata dall'Impresa appaltatrice senza specifica autorizzazione scritta dal Comune.

ART. 11 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per i pasti oggetto del presente Capitolato non potranno essere utilizzati generi precotti o liofilizzati.

In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

In alternativa alle verdure fresche - in particolare bietole e spinaci, possono essere utilizzate verdure surgelate.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle caratteristiche merceologiche indicate negli allegati.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli previsti dal presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che risultassero non idonee.

TITOLO II ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ART. 12 – ASSICURAZIONI - GARANZIA CONTRATTUALE

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che; in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria

Pertanto l'Impresa Aggiudicataria deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., con un massimale unico non inferiore a €. 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomilaeuro) per sinistro blocco unico e di €. 431.500,00 per persona.

Prima della stipula del contratto, l'Impresa aggiudicataria dovrà costituire una cauzione definitiva a garanzia degli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto, pari al 10% del valore di aggiudicazione dell'appalto, nella misura e con le modalità sancite dall'art. 93 /103 del D.lgs. 50/16.

L'Impresa Aggiudicataria ha l'obbligo di reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione abbia dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

ART. 13 - SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria

TITOLO III PERSONALE

ART. 14 - PERSONALE

L'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire, nel rispetto del CCNL di categoria e della normativa vigente in materia, il passaggio di cantiere del personale impiegato dal gestore uscente. Vigilerà su quanto predetto il Dirigente -Responsabile del Settore Pubblica Istruzione.

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'impresa Aggiudicataria.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere la qualifica di alimentarista in corso di validità, adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'Impresa Aggiudicataria e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati: per questi ultimi l'Impresa Aggiudicataria si rende comunque garante nei confronti del Comune.

ART. 15 - ORGANICO ADDETTI

L'Impresa Aggiudicataria deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa Aggiudicataria, come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta tecnica.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza trimestrale, a mezzo lettera raccomandata.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'impresa Aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso l'impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

ART. 16 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa Aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione al Comune.

ART. 17- FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'Impresa Aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

A tali corsi parteciperà anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo l'Impresa Aggiudicataria informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il seminario.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a n. 20 ore annuali.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- Alimentazione e dietetica;
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Conservazione degli alimenti; .
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro.

ART. 18 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

L'Impresa aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) e s.m.i. da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa Aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 e smi

ART. 19- RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'Impresa aggiudicataria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente e a tal fine al Capitolato d'appalto, di cui ne forma parte integrante, è dall'allegato il D.U.V.R.I. previsto dal D.Lgs. n.81/2008 a cui si fa espresso rinvio.

L'Impresa Aggiudicataria deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, 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 Aggiudicataria deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'Impresa Aggiudicataria.

ART. 20 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'Impresa aggiudicataria deve inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto dell'appalto le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Collettivo di Lavoro Nazionale e locali.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati Contratti Collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

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

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti da C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

ART. 21 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, D.Lgs 193/07 – HACCP - Attuazione della direttiva 2004/41/CE ed al Regolamento CE 852/04, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

TITOLO IV

IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 22- IGIENE DELLA PRODUZIONE

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

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'Impresa Aggiudicataria deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune entro 10 giorni dall'inizio del servizio.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura ed immediatamente comunicato alla stazione appaltante.

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

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura, delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

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

ART. 23 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.

Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

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

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77 e s.m.i. È vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa. La temperatura del magazzino non deve superare i 20° / 25° C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

ART. 24- 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 per quanto contemplato nel presente capitolato

TITOLO V MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 25- MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ART. 26 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità del D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327 e s.m.i. ovvero per quanto di riferimento il D.M. 24.09.2008 n.174 e successive m.i.

ART. 27 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

- tutti prodotti congelati e surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e/o acquistata già porzionata e confezionata all'origine in sottovuoto;
- la carne trita deve essere macinata in giornata e/o acquistata già tal quale, confezionata all'origine in sottovuoto;;
- Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;

- le porzionature di salumi e formaggi, se non confezionati all'origine in sottovuoto, devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

ART. 28 - LINEA REFRIGERATA

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

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.

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

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiera.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

TITOLO VI NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 29 - CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e s.m.i. e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART. 30 - MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i. e Regolamento CE 852/04.

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

L'Impresa aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole scuole in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 40 (quaranta) minuti.

Il progetto offerta deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.

TITOLO VII PULIZIA E IGIENE DELLA STRUTTURA DI PRODUZIONE

ART. 31 - PIANO DELLA PULIZIA

In sede di offerta, pena esclusione, l'Impresa Aggiudicataria deve predisporre il piano di pulizia del centro di cottura che dovrà contenere:

- l'indicazione dei prodotti che si intendono utilizzare;
- le schede tecniche di sicurezza dei prodotti;
- il calendario degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con l'indicazione delle relative scadenze.

Saranno preferiti i prodotti ecocompatibili. Il piano di sanificazione proposto dovrà essere tenuto presso il Centro di Cottura e l'Impresa aggiudicataria dovrà tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

ART.32 – MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

ART. 33 - DIVIETI

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

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

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro Produzione Pasti.

ART.34- PERSONALE ADDETTO AI LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti.

ART. 35 - RIFIUTI

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti come disposto dal Settore Ecologia e Pubblica Istruzione, secondo il piano integrato dei rifiuti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del Centro di cottura nell'ambito dei cortili di pertinenza.

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

L'Impresa Aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e muniti del coperchio.

ART. 36 - SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici, annessi al centro di cottura, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

TITOLO VIII

NORME DI PREVENZIONE SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 37 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

L'Impresa Aggiudicataria deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento previsto dal D.Lgs n.81/2008 per il datore di lavoro, tenendolo a disposizione.

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco.

L'Impresa Aggiudicataria deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 38 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

L'Impresa Aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato quanto previsto dal D.P.R. 303/1956 e s.m.i.

ART. 39 - IMPIEGO DI ENERGIA

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

ART . 40 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'Impresa Aggiudicataria deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 41 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

TITOLO IX

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 42 - DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di cottura per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa Aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali.

È facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario la presenza presso il centro di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'Impresa Aggiudicataria.

ART. 43 - ORGANISMI PREPOSTI AI CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il Dirigente/Responsabile del Settore Pubblica Istruzione del Comune o suo delegato.
- i componenti Servizi di Medicina Scolastica e di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda ASL territoriale;
- professionisti e/o strutture specializzate appositamente incaricate dal Comune tramite il Dirigente/Responsabile del Settore Pubblica Istruzione

L'Impresa Aggiudicataria provvede a fornire ai soggetti precitati ed ai visitatori autorizzati dal Dirigente/Responsabile della P.I. del Comune, idoneo vestiario (camicci, e copricapo monouso), da indossare durante la visita al Centro; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART. 44 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune, ed i visitatori autorizzati dal dirigente/responsabile del settore P.I., non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria.

Il personale dell'Impresa Aggiudicataria non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato delle condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- Le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti delle manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione di prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e di stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;

- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Impresa Aggiudicataria o dai tecnici incaricati dal Comune.

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.Lgs. 123/1993 e successive modificazioni.

I tecnici del Comune ed i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

ART. 45- BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa Aggiudicataria; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per le analisi verranno addebitate alla Impresa Aggiudicataria.

ART. 46 - IDONEITA' SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANISMI DI CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti della documentazione richiesta dall'ASL locale di competenza.

Essi devono altresì indossare in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso il centro apposito camice bianco e copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico sanitarie.

ART. 47 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA'

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

ART. 48 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

Il piano di autocontrollo deve prevedere anche le procedure da attuarsi per la conservazione dei campioni dei pasti completi quotidianamente confezionati ed erogati per il servizio oggetto della presente procedura. Detti campioni, riportanti la data di produzione e confezionamento, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di - 18° C per le 72 ore successive. Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

ART. 49-PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa Aggiudicataria, per via telefonica e confermati per iscritto entro 15 (quindici) giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà all'Impresa Aggiudicataria, per iscritto e nel termine di 15 giorni dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Entro 10 (DIECI) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'Impresa Aggiudicataria deve fornire le giustificazioni. In caso in cui non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato, che provvederà a trattenere, senza alcuna altra formalità, sulla successiva liquidazione per le prestazioni rese.

ART. 50 - CONTROLLO DELLA QUALITA'

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

TITOLO XI PENALI

ART 51 - PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare per ogni evento, le seguenti penalità:

1. Standard merceologici.

1.1. €. 1.000 per "Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche"

1.2. €. 1.000 per "Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia".

1.3. €. 1.000 per "etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia.

2. Quantità

2.1 €. 500,00 per "Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati"

2.2 €. 5.000,00 per "Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni Singolo plesso scolastico

2.3 €. 250,00 per "Totale mancata consegna di una portata. presso ogni Singolo plesso scolastico"

2.4 € 250,00 per “Mancata consegna di eventuali pasti destinati alle diete speciali personalizzate”

2.5 € 250,00 per “Mancata consegna di materiale a perdere”.

2.6 € 500,00 per “Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione”.

3. Rispetto del menù.

3.1 € 1000,00 per “Mancato rispetto del menù senza autorizzazione della Committente”

4. Igienico-sanitari.

4.1. € 2.000,00 per “Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici”.

4.2. € 2.000,00 (euro mille) per “Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti”.

4.3. € 2.000,00 per “Inadeguata Igiene delle attrezzature e utensili”.

4.4. € 2.000,00 per “Inadeguata igiene degli automezzi”.

4.5. € 2.000,00 (euro mille) per “Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica”.

4.6. € 500,00 per “Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Cottura”

4.7. € 500,00 per “Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente”.

4.8. € 500,00 per “Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente”.

4.9. € 500,00 per “Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti”.

4.10. € 500,00 per “Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti”.

Per il perpetrarsi di infrazioni più di tre volte in un anno scolastico dei punti da 4.1 a 4.10 si provvederà alla rescissione automatica del contratto.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

TITOLO XII PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

ART. 52 - PREZZO DEL PASTO

Con riferimento al quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'Impresa Aggiudicataria tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

ART. 53 - PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI

L'Impresa Aggiudicataria deve emettere all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Aggiudicataria, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture debitamente firmate dal legale rappresentante dell'impresa Aggiudicataria o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse.

I prezzi saranno fissi ed invariabili per il primo anno scolastico, successivamente si applicherà la revisione secondo la variazione annua accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di impiegati ed operai.

TITOLO XIII ONERI

Art. 54 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Cadono a carico dell'Amministrazione i seguenti oneri:

- La messa a disposizione in GESTIONE del Centro di Cottura comunale sito in Via Caduti di Nassirya;
- La pulizia ordinaria e straordinaria dei locali di consumazione dei pasti;
- La rimozione, mediante appositi contenitori, dei rifiuti e delle immondizie dai luoghi di raccolta;
- La rilevazione e la comunicazione del numero di pasti da erogarsi quotidianamente (tranne il caso di diversa organizzazione)

Art. 55 - ALTRI ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Oltre a quelli previsti negli articoli precedenti o a quelli che l'impresa Aggiudicataria avrà indicato nel progetto offerta, sono a carico della stessa gli oneri per:

- Gli oneri per le spese di registrazione del contratto;
- Tutti gli oneri connessi alla perfetta erogazione del servizio oggetto della presente procedura d'appalto, , come disciplinato dal CSA e dal progetto offerta redatto dall'Impresa Appaltatrice per concorrere alla presente procedura;
- Al trattamento economico del proprio personale;
- A curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il proprio personale;
- A tenere i registri fiscali a norma di legge.

TITOLO XIV CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 56 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale espressa le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa Aggiudicataria;
- c) impiego di personale non dipendente dall'Impresa Aggiudicataria;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria ;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle Caratteristiche merceologiche ;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e s.m.i.;

- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali ;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.
- l) Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto immediato a seguito delle dichiarazioni del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa .
- m) Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivolgerà sull'Impresa Aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

ART. 57- RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per grave inadempimento.

TITOLO XV CONTROVERSIE

ART. 58- FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario Foro competente è quello di Nola.

TITOLO XVI NORME FINALI

ART. 59 RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

ART. 60- STRUTTURE ORGANIZZATIVE DEL COMUNE DI VOLLA (NA)

La struttura organizzativa del Comune cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è il Settore competente.

*****ALLEGATI*****

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

Allegato n. 1 Planimetrie locali messi a disposizione

Allegato n. 2 Menù e Tabelle Dietetiche

Allegato n. 3 Caratteristiche merceologiche

Allegato n. 4 D.U.V.R.I.