

COMUNE DI PRAIANO
(Provincia di Salerno)

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ANNI SCOLASTICI 2009/2010 E 2010/2011

INDICE

PARTE PRIMA INDICAZIONI GENERALI

TITOLO I

OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 1 - AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

ART. 2 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

ART. 3 - DEFINIZIONI

**ART. 4 - NORMATIVA DI
RIFERIMENTO**

ART. 5 - OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 6 - DURATA DELL'APPALTO

ART. 7 - VALORE DELL'APPALTO

ART. 8 - REVISIONE PREZZI

ART. 9 - LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE

**ART. 10 - RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI
DATI PERSONALI**

ART. 11 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

ART. 12 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

ART. 13 - MANUTENZIONE

ART. 14 - UTENZE IDRICHE ED ELETTRICHE

TITOLO II

GESTIONE DEL CONTRATTO E ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

ART. 15 - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ART. 16 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA

ART. 17 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

ART. 18 - SCIOPERI

ART. 19 - PENALITÀ

ART. 20 - CESSIONE E SUBAPPALTO

**ART. 21 - RECESSO E RISOLUZIONE DEL RAPPORTO
CONTRATTUALE**

**ART. 22 - CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI - DEPOSITI
CAUZIONALI**

ART. 23 - FORO COMPETENTE

ART. 24 - RINVIO ALLE NORME GENERALI

PARTE SECONDA CAPITOLATO TECNICO

TITOLO III

MENÙ

ART. 25 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 26 - GARANZIE DI QUALITÀ

ART. 27 - MENÙ

ART. 28 - VARIAZIONE DEI MENÙ

ART. 29 - STRUTTURA DEL PASTO

ART. 30 DIETE SPECIALI

ART. 31 - DIETA IN BIANCO

ART. 32 - PRANZO AL SACCO PER GITE

TITOLO IV

IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 33 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

ART. 34 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

TITOLO V

MANIPOLAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

ART. 35 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 36 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

ART. 37 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

ART. 38 - LINEA REFRIGERATA

ART. 39 - PENTOLAME PER LA COTTURA

ART. 40 - CONDIMENTI

TITOLO VI

ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

ART. 41 - TRASPORTO

ART. 42 - ORDINAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

TITOLO VII

IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI

ART. 43 - MAGAZZINO DERRATE

ART. 44 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

ART. 45 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI

ART. 46 - PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI

ART. 47 - GESTIONE DEI RIFIUTI

ART. 48 - PULIZIE ESTERNE

ART. 49 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

ART. 50 - ATTREZZATURE NEI REFETTORI

ART. 51 - DIVIETI

TITOLO VIII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 52 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

ART. 53 - SEGNALETICHE DI SICUREZZA

ART. 54 - REFERENTI ALLA SICUREZZA

ART. 55 - SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

ART. 56 - DIVIETI

ART. 57 - IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

ART. 58 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

TITOLO IX

CONTROLLI DELLA QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 59 - CONTROLLI E VERIFICHE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

ART. 60 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

ART. 61 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DA INCARICATI DELLA STAZIONE APPALTANTE

ART. 62 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA

ART. 63 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

ART. 64 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA

ART. 65 - BLOCCO DELLE DERRATE

ART. 66 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

ART. 67 - CONTESTAZIONI

ART. 68 - PREVENZIONE INFESTAZIONI

TITOLO X

PERSONALE

ART. 69 - PERSONALE

ART. 70 - ORGANICO ADDETTI

ART. 71 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

ART. 72- APPLICAZIONI CONTRATTUALI

ART. 73 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

ART. 74 - FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

ART. 75 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

ART. 76 - IGIENE DEL PERSONALE

ART. 77 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

ART. 78 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

PARTE PRIMA
INDICAZIONI GENERALI

TITOLO I

OGGETTO DELL'APPALTO ART. 1 - AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Comune di Praiano – Via Umberto I, – 84010 Praiano (SA).
Servizio Amministrativo – Ufficio Pubblica Istruzione - tel. +39 089 8131217; fax +39 089 8131212.

ART. 2 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile unico del procedimento è la Sig.ra D'Urso Concetta Responsabile Servizio Pubblica Istruzione;

ART. 3 - DEFINIZIONI

Per "Impresa" si intende l'Impresa alla quale il Comune di Praiano affida il servizio di Ristorazione Scolastica.

Per "Stazione appaltante" si intende l'Amministrazione Comunale di Praiano che affida all'Impresa il servizio di Ristorazione Scolastica.

Per "Centro Cottura" si intende la cucina ubicata presso la Scuola Materna Praiano Capoluogo.

Per "Centro Refezione" si intendono gli istituti scolastici sede dei refettori (Scuola Materna – Elementare e Media).

ART. 4 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L'appalto dovrà essere eseguito in osservanza di quanto previsto:

- dal presente capitolato d'oneri
- da quanto previsto in materia di igiene e sicurezza alimentare dal D.Lgs. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari", nonché dal c.d. "Pacchetto Igiene" (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 183/2005, Direttiva 2002/99);
- dal Decreto Legislativo 163/2006 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture";
- dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.

ART. 5 - OGGETTO DELL'APPALTO

1)-La fornitura dei viveri, la manipolazione e la cottura dei pasti, la distribuzione a tavola, la pulizia quotidiana delle stoviglie, la pulizia e la disinfezione quotidiana dei locali cucina e dispensa per la scuola materna; il trasporto e la distribuzione dei pasti agli alunni delle scuole elementare e media statale frequentanti il tempo prolungato, per gli anni scolastici 2009/2010 e 2010/2011.

Tale servizio è rivolto agli studenti frequentanti le scuole materne, elementari e medie ubicati sul territorio del Comune di Praiano e precisamente:

Praiano capoluogo (scuole materna e media)

Vettica Maggiore frazione (scuola elementare)

nonché ai docenti aventi diritto al pasto.

2)- Preparazione e confezionamento presso centro di cottura esterno, in disponibilità della ditta, nonché veicolazione, distribuzione e somministrazione pasti differenziati, ai sensi della L.R. n. 2 del 11.02.2003, quantificati presuntivamente in n. 3 al giorno.

3)-L'assistenza agli alunni consistente nell'accompagnamento degli alunni della scuola materna, elementare e media nello scuolabus secondo il seguente orario:

-dal lunedì al venerdì : dalle ore 08.30 alle ore 16,30 (scuola materna);

classe 1^a dalle ore 08,15 alle ore 13.15 x 04 giorni alla settimana (scuola elementare)

- dalle ore 08,15 alle ore 15.15 x 01 giorno alla settimana (scuola elementare)

Classi 2^a -3^a -4^a - 5^a dalle ore 08,15 alle ore 13.45 x 04 giorni alla settimana (scuola elementare)

- dalle ore 08,15 alle ore 16.15 x 01 giorno alla settimana (scuola elementare)

Scuola secondaria I° grado dalle ore 08,00 alle ore 14.00 Martedì- Mercoledì- Venerdì
- dalle ore 08,15 alle ore 15.15 x 01 giorno alla settimana -

Detto calendario potrà subire variazioni negli orari secondo le disposizioni delle Autorità Scolastiche.

ART. 6 - DURATA DELL'APPALTO

L'affidamento avrà una durata iniziale pari a 2 anni scolastici consecutivi: aa.ss. 2009/2010 e 2010/2011.

L'impresa, intervenuta l'aggiudicazione e in attesa della stipula del contratto, è tenuta a garantire l'inizio del servizio nei tempi indicati dalla stazione appaltante.

L'amministrazione comunale avrà facoltà di prorogare il contratto per tutto il tempo necessario per addivenire a nuova aggiudicazione del servizio. Verificandosi tale necessità l'appaltatore avrà l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute fino a quando il Comune non avrà provveduto a stipulare un nuovo contratto e comunque non oltre 180 giorni dalla scadenza del vincolo contrattuale.

L'Appaltatore è soggetto ad un periodo di prova di sei mesi. Qualora durante tale periodo l'esecuzione delle prestazioni non corrispondesse alle norme previste dal presente capitolato, il Committente ha facoltà di recedere unilateralmente dal contratto ed aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria ove l'offerta sia rispondente alle esigenze dell'Amministrazione.

ART. 7 - VALORE DELL'APPALTO

L'entità complessiva dell'appalto è data dal calcolo presunto dei pasti e dai mesi di assistenza al trasporto scolastico.

Il valore presuntivamente stimato dell'affidamento è stimato in € **132.570,00** oltre IVA per il periodo 2009/2010 e 2010/2011.

Il valore stimato dell'affidamento è dato dal numero dei pasti annui stimati (13.000) per il prezzo unitario di un pasto/base d'asta (€ 4,20 IVA esclusa) e dal numero dei mesi del servizio di assistenza al trasporto scolastico di 09.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la stazione appaltante: il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle presenze degli alunni rilevate.

Nel prezzo unitario del pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale e tutti gli oneri inerenti e conseguenti al servizio oggetto dell'affidamento, anche qualora non espressamente previsti dal presente capitolato, necessari alla esecuzione del servizio.

Si precisa che saranno pagati soltanto i pasti effettivamente forniti e distribuiti, come risultanti dalle bolle di accompagnamento.

Il prezzo a base d'asta è comprensivo del costo per la fornitura dell'acqua minerale in bottiglie e dei servizi di distribuzione, raccolta e rendicontazione buoni mensa.

Il prezzo unitario per ogni mese di assistenza al trasporto degli alunni è di € 1.230,00 escluso IVA come per legge.

L'importo complessivo dell'appalto per la durata di anni due ammonta a € 132.570,00 oltre I.V.A. come per legge, determinato nel modo seguente:

€ 109.200,00	(€ 4,20 prezzo unitario di ogni singolo pasto x 26000 numero presuntivo dei pasti)
€ 23.370,00	(€ 1.230,00 prezzo mensile di assistenza al trasporto scolastico x 19 mesi del servizio).

L'appalto è finanziato con propri fondi di bilancio.

ART. 8 - REVISIONE PREZZI

Il contratto, qualora ne ricorrano i presupposti, ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/2006, sarà sottoposto a

revisione annuale dei prezzi sulla base delle variazioni dell'indice ISTAT escluso che per il primo anno scolastico successivo alla data di aggiudicazione.

ART. 9 - LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE

Il corrispettivo è pari all'importo di aggiudicazione determinato in sede di gara.

La fatturazione dovrà avvenire con cadenza mensile. Al termine di ogni mese l'impresa è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolare fattura sulla base del numero dei pasti e delle derrate effettivamente fornite e distribuite, nonché del servizio di assistenza alunni.

Ogni fattura deve essere accompagnata da un prospetto riepilogativo dei pasti consegnati in ciascun centro refezionale, suddivisi fra pasti bambini, pasti insegnanti e eventuali pasti adulti autorizzati.

Le fatture dovranno essere inviate al Comune di Praiano – Ufficio Pubblica Istruzione.

Entro 60 giorni dalla data di recepimento delle fatture da parte dell'Ufficio si provvederà al loro controllo, liquidazione e relativo pagamento. Eventuali segnalazioni e contestazioni in merito all'irregolarità del servizio sospenderanno il termine suddetto.

ART. 10 - RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196 "Codice in materia di protezione di dati personali" si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Praiano, sotto la responsabilità del dirigente del servizio.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione. Con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge. La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al citato Decreto Legislativo 196/2003.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui al Tit. II (artt. 7, 8, 9, 10) del menzionato Decreto tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune di Praiano titolare del trattamento.

ART. 11 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Il servizio prevede:

- l'approvvigionamento di tutte le materie prime;
- la preparazione e il confezionamento, presso centro di cottura esterno, in disponibilità della ditta, nonché veicolazione, distribuzione e somministrazione dei pasti differenziati, ai sensi della L.R. n. 2 del 11.02.2003;
- la preparazione dei pasti presso il centro di cottura comunale;
- allestimento del centro di cottura comunale ubicato all'interno della scuola materna del capoluogo;
- integrazione delle attrezzature necessarie presso il centro di cottura comunale ubicato all'interno della scuola materna di Praiano;
- il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legame misto in multirazione, presso i centri refezionali di consumo ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell'impresa mediante l'utilizzo di carrelli termici;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori (bicchieri, posate, tovaglioli 30 X 30 cm. e tovaglette 30 x 40 cm del tipo "a perdere");
- servizio al tavolo e distribuzione dei pasti, sminuzzamento carne (scuola dell'infanzia);

- ❑ lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei tavoli dei refettori, il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori, la pulizia delle attrezzature (compresi i carrelli termici) presenti nei refettori, nonché lo smaltimento dei rifiuti;
 - ❑ lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei locali della cucina, rigovernatura stoviglie; nel servizio sono altresì compresi:
 - ❑ la fornitura, l'integrazione in caso di insufficienza di quelli in dotazione, la sostituzione in caso di rottura o danneggiamento, di pentole gastronomiche, utensileria di cucina e quant'altro necessario alla corretta esecuzione del servizio;
 - ❑ la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti;
 - ❑ la fornitura e/o l'integrazione, in caso di insufficienza di quelli in dotazione, degli utensili e delle attrezzature per il consumo dei pasti e di tutto il materiale a perdere necessario per una corretta esecuzione del servizio presso le scuole statali (tovaglie, piatti, bicchieri, posate, ecc.); prodotti per la pulizia del tipo ecocompatibile;
 - ❑ la fornitura di diete personalizzate o "in bianco";
 - ❑ la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche;
 - ❑ la fornitura di menù etnici da una a tre volte l'anno previo accordo con l'Amministrazione;
- L'impresa, a proprie cure e spese, dovrà provvedere ad intestarsi l'autorizzazione sanitaria dei centri di cottura di Positano;
- ❑ la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso i centri refezionali e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza; la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza presso la cucina di Praiano;
 - ❑ la stampa e distribuzione agli utenti, all'inizio del servizio, di un opuscolo informativo contenente il menù e tutte le altre informazioni illustrative del servizio di ristorazione. Inoltre, dovranno essere gestiti:
 - ❑ la raccolta giornaliera dei buoni mensa dei bambini frequentanti la scuola di infanzia, le scuole primarie e la secondaria di 1° grado, anche previo utilizzo di appositi contenitori distribuiti in ogni classe;
 - ❑ la rendicontazione mensile dei buoni pasto ritirati dopo averne verificato la rispondenza con gli effettivi utenti del mese e le bolle di accompagnamento (rendiconto da consegnare all'Ufficio Scuola entro il 5 di ogni mese);
 - ❑ la raccolta di eventuali buoni arretrati dagli utenti e la segnalazione mensile al Comune di discordanze derivanti da mancate consegne del buono o altre eccezionali motivazioni.
 - ❑ Le attrezzature smantellate dovranno essere smaltite a cura e spese dell'impresa e, ove riutilizzabili, saranno ritirate dall'impresa stessa.

L'impresa è tenuta altresì ad ottemperare ad eventuali prescrizioni degli Organi Ufficiali di Vigilanza..

Il servizio deve essere espletato dall'impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, nel rispetto di quanto specificato nel presente Capitolato.

ART. 12 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado ubicate sul territorio comunale, dal personale insegnante addetto alla refezione e dal personale ausiliario autorizzato dalla stazione appaltante.

Il numero annuale dei pasti sono da ritenersi indicativi potendo subire modifiche a seguito di variazioni nel calendario scolastico comunicate dai Dirigenti Scolastici; sono utilizzati soltanto ai fini della formulazione dell'offerta economica e, pertanto, non costituiscono alcun obbligo per la stazione appaltante. In caso di un incremento o diminuzione del numero dei pasti rispetto a quelli indicati ad inizio anno scolastico, l'impresa nulla avrà da pretendere per variazioni non superiori al 20%. Qualora detti incrementi o diminuzioni dovessero superare il 20% si procederà al tentativo di determinazione di un equo compenso in contraddittorio tra l'impresa e la stazione appaltante; nell'ipotesi di mancato accordo si procederà alla risoluzione del contratto ai sensi del successivo articolo 23.

ART. 13 - MANUTENZIONE

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature dei centri di cottura concessi in uso gratuito è totalmente a carico dell'impresa ed è compresa nel servizio di fornitura pasti.

L'impresa dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 5 giorni successivi al verificarsi del guasto se trattasi di attrezzature o impianti. Per gli interventi effettuati l'impresa dovrà far pervenire all'Ufficio Pubblica Istruzione copia della bolla della ditta intervenuta con i dati relativi all'intervento eseguito.

Per l'espletamento del servizio il Comune concede i locali del Centro cottura nello stato di fatto in cui si trovano e declina la propria responsabilità per eventuali difformità o inadeguatezze, anche parziali, che le strutture manifestassero per lo svolgimento dell'attività per cui la Ditta acquisisce la concessione d'uso.

L'impresa dovrà ottemperare a quanto disposto dalle Normative vigenti in materia di sicurezza degli ambienti di lavoro, nonché per la gestione delle situazioni di emergenza (vedi successivo Titolo VII).

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria i seguenti interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale del centro cottura:

- a. manutenzione e pulizia dei bagni e di tutti gli apparecchi sanitari; sostituzione, ove necessario, delle cassette di scarico e dei sanitari danneggiati;
- b. sostituzione delle guarnizioni, delle lampadine, delle manopole, delle maniglie, delle rubinetterie per acqua, vapore e gas;
- c. pulizia e sostituzione di filtri per cappe, generatori, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- d. riparazione con sostituzione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, tavoli, carrelli ecc.);
- e. riparazione di tutte le apparecchiature di cottura e di tutte le macchine operatrici ausiliarie o riparazione di tutte le lavapiatti, lavatrici, lavapentole;
- f. interventi sulle apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate comprese le cerniere delle porte, i termostati, i compressori, le ricariche gas e le sostituzioni dei circuiti del freddo;
- h. le verifiche ed i controlli periodici obbligatori per legge degli impianti a gas e degli impianti elettrici.

Gli interventi di manutenzione effettuati dall'impresa in nessun caso dovranno essere di impedimento alla continuità del servizio. In caso di interventi particolari che possono compromettere la regolare esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta a concordare con la stazione appaltante modalità alternative provvisorie di gestione, senza interruzione alcuna, fino al momento dell'esecuzione delle operazioni di manutenzione necessarie.

Sarà cura dell'impresa mantenere una traccia scritta delle manutenzioni effettuate, che in qualunque momento sarà oggetto di controllo della stazione appaltante. Quest'ultima si riserva, inoltre, il diritto di controllare, in qualsiasi momento, l'effettivo stato degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso all'impresa.

ART. 14 - UTENZE IDRICHE ED ELETTRICHE

La stazione appaltante si impegna a provvedere alla fornitura di acqua ed energia elettrica per i locali del Centro cottura ed alla fornitura del gas, relativamente al centro di cottura ubicato all'interno della scuola materna di Praiano.

TITOLO II GESTIONE DEL CONTRATTO E ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

ART. 15 - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto già previsto nei precedenti articoli, sono a carico dell'aggiudicataria:

- le imposte e le tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- ogni spesa inerente il personale dipendente dedicato alle prestazioni di cui al presente Capitolato;
- tutte le spese relative al contratto per la gestione del servizio;
- l'assunzione del rischio completo e incondizionato della gestione.

ART. 16 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA

L'impresa aggiudicataria si impegna a:

- garantire la presenza di un proprio coordinatore responsabile dell'organizzazione del servizio, in possesso di qualifica professionale idonea a svolgere tale mansione e con provata esperienza in servizi di refezione

scolastica di dimensioni almeno simili a quelle del Comune di Praiano. Il coordinatore sarà il referente principale della stazione appaltante e risponderà dei rapporti contrattuali con l'impresa;

- garantire la presenza di un responsabile di mensa con il compito di dirigere e controllare le attività della cucina, la preparazione dei pasti e i rapporti con i fornitori; mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione e la qualità dei pasti; collaborare con gli uffici comunali incaricati del controllo dei pasti prenotati ed erogati;
- garantire la presenza dei propri referenti per eventuali incontri con i dirigenti scolastici, la Commissione mensa e le famiglie ogni qualvolta si renda necessario;
- relazionare alla stazione appaltante sull'andamento del servizio. Detta relazione dovrà essere trasmessa all'Ufficio Pubblica Istruzione entro il mese di luglio di ogni anno e dovrà fare riferimento ad eventuali problematiche emerse nella conduzione del servizio nell'anno scolastico precedente e non risolte in corso d'appalto. Quanto precede al fine di poter concordare, nel rispetto del Capitolato, eventuali azioni correttive da attivare nel corso dell'anno scolastico successivo;
- stipulare polizze assicurative RCT, RCO con primaria compagnia assicuratrice e massimali non inferiori a € 2.000.000,00 per la RCT e € 800.000,00 per la RCO. Tali polizze dovranno prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamento, ingestione di cibi e/o bevande avariate, subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno all'utenza, conseguentemente alla somministrazione dei pasti. Prima dell'avvio del servizio dovranno essere consegnate alla stazione appaltante le copie delle suddette polizze che dovranno comunque prevedere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della stazione appaltante per tutti i rischi assicurati, nessuno escluso. Le polizze devono prevedere anche la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio per un massimale di € 2.000.000,00. L'impresa solleva il Comune di Positano da ogni responsabilità per fatti verificatisi durante lo svolgimento del servizio, ritenendosi unica responsabile in caso di eventuali inosservanze delle norme in materia e di manchevolezze e/o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

ART. 17 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica è ad ogni effetto considerato di pubblico interesse e per nessuna ragione deve subire interruzioni. In caso di abbandono o sospensione del servizio, anche parziale, eccettuati i casi di forza maggiore, la stazione appaltante potrà rivolgersi ad altro appaltatore

rivendicando i danni e le spese all'inadempiente. Per "forza maggiore" si intende qualsiasi evento di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere con l'uso della normale diligenza. Nel caso in cui, per qualsiasi causa, non possa essere garantita la corretta esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta ad avvisare entro 1 ora, a sua cura e spese, l'Ufficio Pubblica Istruzione e le Istituzioni scolastiche, ed assicurare un tempestivo servizio sostitutivo.

ART. 18 - SCIOPERI

Poiché le funzioni previste dal presente Capitolato investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, l'Impresa si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia.

L'impresa, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne tempestiva comunicazione scritta alla stazione appaltante nei termini previsti dall'art. 2 della Legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni, garantendo, comunque, le modalità di prestazioni previste dalla legge stessa, dalla deliberazione della Commissione di Garanzia per l'attuazione della Legge quadro sullo sciopero nei servizi pubblici essenziali, disposizioni contenute nell'accordo collettivo nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali nell'ambito comparto Regioni – Autonomie locali del 19 settembre 2002 in attuazione della Legge 146/90, come modificata ed integrata dalla Legge 83/2000. L'impresa dovrà comunque garantire il rispetto delle normative che nel corso dell'appalto verranno emanate in materia, o loro modifiche ed integrazioni.

Qualora l'impresa agisca in difformità alle disposizioni di legge regolanti la materia, o in caso di mancato servizio per cause a sé imputabili, verrà applicata una penale di € 1.000,00 per ciascun giorno di mancata prestazione.

ART. 19 - PENALITÀ

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- 1) *Standard merceologici.*
 - 1.1. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.
 - 1.2. € 520 (cinquecentoventi)
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
 - 1.3. € 520 (cinquecentoventi)
Etichettatura non conforme alla vigente normativa.
- 2) *Quantità.*
 - 2.1. € 520 (cinquecentoventi)
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
 - 2.2. € 520 (cinquemiladuecento)
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale.
 - 2.3. € 260 (duemilaseicento)
Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.
 - 2.4. € 520 (cinquecentoventi)
Mancata consegna di diete speciali personalizzate.
 - 2.5. € 260 (duecentosessanta)
Mancata consegna di materiale a perdere necessario all'effettuazione del servizio.
 - 2.6. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.
- 3) *Mancato rispetto del menù senza preventiva comunicazione alla stazione appaltante.*
 - 3.1. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto del menù previsto (primo e secondo piatto)
 - 3.2. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno e frutta)
 - 3.3. € 260 (duecentosessanta)
Per ogni altra violazione del menù
- 4) *Igienico-sanitari.*
 - 4.1 € 520 (cinquecentoventi)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
 - 4.2 € 260 (duecentosessanta)
Rinvenimento di parassiti. 4.3
€ 1.100 (millecento)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
 - 4.4 € 520 (cinquecentoventi)
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
 - 4.5 € 520 (cinquecentoventi)
Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto pasti.
 - 4.6 € 1.100 (millecento)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
 - 4.7 € 1.100 (millecento)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
 - 4.8 € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro cottura o presso i centri refezionali.
 - 4.9 € 520 (cinquecentoventi)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
 - 4.10 € 520 (cinquecentoventi)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

4.11 € 520 (cinquecentoventi)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti.

4.12 € 520 (cinquecentoventi)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4.13 € 520 (cinquecentoventi)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali).

4.14 € 1.100 (millecento)

nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo della ditta.

5) *Tempistica.*

5.1 € 520 (cinquecentoventi)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto. 5.2

€ 260 (duecentosessanta)

mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6) *Personale.*

6.1 € 520 (cinquecentoventi)

Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo X del presente Capitolato.

Per eventuali inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti la stazione appaltante applicherà penali variabili da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 1.000,00 giornaliera, in rapporto alla gravità dell'inadempienza e a proprio insindacabile giudizio.

In caso di recidiva delle violazioni di cui ai precedenti punti, le penalità saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta, inoltrata all'Ufficio Pubblica Istruzione all'Impresa, la quale avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 gg. dalla data di ricevimento della contestazione.

La stazione appaltante, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante decurtazione dell'importo previsto dalla prima fattura utile messa in pagamento. In tal caso, l'impresa è tenuta ad emettere nota di credito corrispondente alla somma decurtata. Nel caso in cui l'importo della fattura non sia sufficiente a coprire la penalità applicata, la stazione appaltante potrà rivalersi sulla cauzione che dovrà essere reintegrata entro i 15 giorni successivi alla data del prelievo.

L'applicazione della/e penalità di cui sopra è indipendente da ulteriori diritti spettanti alla stazione appaltante per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 20 - CESSIONE E SUBAPPALTO

L'aggiudicatario non potrà subappaltare, nemmeno in parte, il servizio oggetto del presente appalto, né cedere, per nessun motivo, il contratto relativo o il credito che ne deriva, senza il consenso scritto della stazione appaltante. La cessione ed il subappalto non autorizzati possono costituire motivo di risoluzione del contratto e fanno sorgere il diritto per il committente ad effettuare l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggiore danno. Il subappalto è disciplinato dall'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 e dall'art. 141 del DPR 554/1999. All'atto dell'offerta devono essere indicati i lavori che si intendono subappaltare o scorporare. Ai sensi dell'art. 118, comma 3, del D.Lgs. 163/2006 è fatto obbligo ai soggetti aggiudicatari di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi affidatari corrisposti al subappaltatore o cottimista con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

ART. 21 – RECESSO E RISOLUZIONE DEL RAPPORTO CONTRATTUALE

La stazione appaltante ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, in caso di:

- a. violazione alle leggi, norme, regolamenti a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio
- b. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge e regolamenti relativi alla gestione del servizio
- c. quando l'impresa si renda colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento ovvero di sottoposizione a procedura concorsuale
- d. quando cede ad altri, sia direttamente che indirettamente e senza la preventiva autorizzazione della stazione appaltante, i diritti e gli obblighi inerenti il presente appalto
- e. uno o più episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentari
- f. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche
- g. disdetta del contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dalla stazione appaltante
- h. interruzione non motivata di servizio
- i. violazione ripetuta delle norme di prevenzione e sicurezza
- j. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai termini dell'art. 1453 e segg. del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto, con effetto immediato previa comunicazione a mezzo lettera raccomandata. Con la risoluzione del contratto la stazione appaltante avrà il diritto di affidare a terzi il servizio, o la parte rimanente di esso, in danno dell'impresa inadempiente. L'esecuzione in danno, effettuata in primis con rivalsa sulla cauzione definitiva, non esime l'impresa dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa può incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione e per i danni prodotti al contraente od a terzi.

ART. 22 - CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI – DEPOSITI CAUZIONALI

Tutti i concorrenti per essere ammessi alla gara dovranno presentare la documentazione attestante l'avvenuta costituzione di una cauzione, a garanzia dell'offerta, corrispondente al 2% dell'importo posto a base della gara. Dopo l'aggiudicazione definitiva le cauzioni provvisorie saranno restituite ai concorrenti non aggiudicatari.

La cauzione dell'aggiudicatario verrà trattenuta fino alla sua sostituzione con cauzione definitiva, fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale, da presentare su richiesta della stazione appaltante, con le stesse modalità ed avente validità per tutta la durata del contratto.

Detta cauzione verrà restituita nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa in materia, purché non sussistano motivi di rivalsa per inadempienze contrattuali o per risarcimento danni. A tal fine la stazione appaltante, fatti salvi i diritti che la legge le assicura in materia di contratti, avrà facoltà di rivalersi di propria autorità sulla cauzione, per le spese e per i danni che dovesse subire per l'inadempienza agli obblighi contrattuali da parte dell'Impresa aggiudicataria.

La cauzione, provvisoria e definitiva, deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Sono a completo ed esclusivo carico dell'impresa, senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi del Committente, tutte le spese inerenti il contratto, nessuna eccettuata od esclusa, nonché quelle di bollo, di copia, di registrazione ed i diritti di segreteria.

Per quanto non previsto si rinvia alle disposizioni di legge e regolamentari in vigore.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la garanzia/cauzione nei termini assegnati, l'Amministrazione comunale lo dichiarerà decaduto ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Saranno a carico dell'impresa inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

ART. 23 - FORO COMPETENTE

Le controversie che dovessero eventualmente insorgere in conseguenza del contratto sono esclusivamente devolute alla competenze del Foro di Salerno.

ART. 24 - RINVIO ALLE NORME GENERALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in vigore o che entreranno in vigore durante la durata del presente contratto in merito ai servizi interessati.

Le parti si rimettono alle vigenti disposizioni di legge in materia.

L'Impresa è tenuta, comunque, al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante tutto il rapporto contrattuale.

PARTE SECONDA CAPITOLATO TECNICO

TITOLO III MENÚ

ART. 25 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La stazione appaltante, richiede l'utilizzo di frutta e verdura fresca e di stagione.

Per tutte le produzioni alimentari l'impresa deve garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del regolamento C.E. n. 178 del 28 gennaio 2002.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate alimentari utilizzate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini della cucina di Praiano, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette Tabelle.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto e etichettatura conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92 e dal D.Lgs. 111/1992, dalle altre norme in materia e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- modalità di conservazione e/o deposito, presso il fornitore, idonee alle derrate immagazzinate;
- fornitura regolare, a peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- prezzi di acquisto in sintonia con il mercato (locale e/o regionale e/o nazionale) da verificare con le quotazioni registrate presso gli eventuali mercati della zona e con i dati pubblicati nei bollettini specializzati;

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R.T. n. 53/2000; è vietato l'uso di prodotti di IV e V gamma, semilavorati deperibili preaffettati/pronti da

cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale.

Per tutte le derrate deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto (D.Lgs. 110/1992).

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta di origine. L'impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla stazione appaltante idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle tabelle merceologiche. L'impresa dovrà fornire tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

Le derrate alimentari non restituite immediatamente al fornitore dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal lotto e quindi conservate in apposita area.

Ogni cambiamento del prodotto alimentare deve essere immediatamente comunicato all'Ufficio Pubblica Istruzione della stazione appaltante.

ART. 26 - GARANZIE DI QUALITÀ

L'impresa dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

ART. 27 - MENÙ

Il menù proposto giornalmente deve corrispondere, per tipo e qualità a quello allegato al presente capitolato.

Il menù è indicativo e può subire variazioni, senza incidere sul costo economico dell'appalto; in tal caso la ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura dei pasti proposti in variazione dalla Amministrazione Comunale. Dette variazioni saranno comunicate all'impresa con almeno 15 giorni di anticipo.

Il menu' deve contenere le grammature diverse a seconda dell'utenza cui sono destinati.

Le grammature sono riferite all'alimento crudo.

La produzione dei pasti deve avvenire lo stesso giorno del consumo ad eccezione di quelli preparati con cibi di cui al successivo articolo 42 (Linea refrigerata).

È vietato il riciclo di avanzi.

Si precisa che il suddetto menù allegato al capitolato d'appalto è relativo all'anno scolastico 2008/2009 ed è stato approvato dalla competente ASL e non ha carattere definitivo in quanto potrà subire variazione di portate, che non potrà dar luogo ad ulteriori pretese da parte della ditta che gestisce il servizio, in conseguenza di osservazioni dell'Asl, proposte provenienti dagli organismi scolastici o proposte migliorative della ditta stessa.

ART. 28 - VARIAZIONE DEI MENÙ

Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa senza la specifica autorizzazione scritta della stazione appaltante. Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con altro prodotto di equivalente profilo nutrizionale senza alcun aggravio economico a carico della stazione appaltante.

L'impresa ha l'obbligo di comunicare all'Ufficio Pubblica Istruzione l'elenco dei prodotti sostituiti prima dell'inizio della preparazione dei pasti. L'Ufficio Pubblica Istruzione provvederà ad autorizzare, anche solo telefonicamente, le modifiche comunicate.

Le variazioni al menù potranno essere apportate soltanto dalla stazione appaltante e previo parere favorevole dei competenti uffici ASL.

L'impresa, in via temporanea ed esclusivamente nei casi sotto indicati, può effettuare una variazione di menù senza specifica autorizzazione della stazione appaltante, ma comunque previa comunicazione alla stessa, solo ed esclusivamente nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime;
- in caso di sciopero;

- blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dalla stazione appaltante;
- per cause di forza maggiore (intendendosi tali qualsiasi evento di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere con l'uso della normale diligenza).

Di tali variazioni dovrà comunque essere inviata comunicazione scritta alla stazione appaltante entro e non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti.

L'impresa dovrà provvedere al tempestivo ripristino della situazione di normalità.

ART. 29 - STRUTTURA DEL PASTO

Ogni pasto è costituito da:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta
- acqua minerale naturale.

ART. 30 - DIETE SPECIALI

L'impresa si impegna a preparare diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi e dagli utenti affetti da particolari malattie e/o allergie, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico. In quest'ultimo caso la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato.

Le diete speciali devono essere trasportate, in piatti monoporzione, con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici e devono recare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.

Non potranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto.

La stazione appaltante comunicherà alla impresa le diete speciali che entreranno in vigore al più tardi entro 3 giorni successivi all'inoltro della richiesta.

L'impresa dovrà garantire la disponibilità di una dietista che possa essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

I pasti destinati alle diete speciali saranno fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni.

ART. 31 - DIETA IN BIANCO

L'impresa si impegna alla predisposizione di "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro l'ora stabilita per la prenotazione del pasto.

Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da:

primi piatti

- pasta o riso conditi con olio o salsa di pomodoro
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano

secondi piatti

- carne magra al vapore, alla piastra o lessata
- pesce al vapore, alla piastra o lessato
- ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso 7 8%)
- legumi lessati (non in caso di enterite)

contorni

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone frutta
- libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta. Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

ART. 32 - PRANZO AL SACCO PER GITE

L'impresa dovrà produrre su richiesta della stazione appaltante il cestino freddo ("pranzo al sacco"), da distribuire alle classi richiedenti.

Tali cestini potranno essere richiesti in occasione di uscite programmate, le cui date e i cui orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicati di volta in volta dalla stazione appaltante con una settimana di anticipo.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente al D.Lgs. n. 777/82 e successive modificazioni e integrazioni e ai relativi Decreti applicativi. Per il trasporto dei cestini dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermici, eventualmente dotati di anelli freddi o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Composizione del pranzo:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio con riferimento alle grammature di cui alle allegate tabelle dietetiche (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente)
- succo di frutta 200ml
- tovagliolo di carta.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione.

Il pranzo al sacco sarà fatturato allo stesso prezzo dei pasti comuni.

TITOLO IV IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 33 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

La produzione deve rispettare gli standard igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa in materia (L. n. 283/1962 e relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. n. 327/1980), nonché dal c.d. "Pacchetto Igiene" (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 183/2005, Direttiva 2002/99); L'impresa ha l'obbligo di redigere per proprio conto il Piano di Autocontrollo di Qualità (HACCP) ai sensi del D.Lgs. 155/1997. Copia del Piano HACCP dovrà essere depositata presso la stazione appaltante.

All'inizio del servizio deve essere consegnata alla stazione appaltante copia delle schede dei prodotti di pulizia utilizzati.

In particolare l'impresa deve garantire:

- a. le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP;
- b. le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere distintamente conservati in celle o frigoriferi che garantiscano il mantenimento delle rispettive temperature di legge;
- c. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- d. è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- e. la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in reparti distinti;
- f. dovranno essere impiegati utensili e superfici distinte e separate per le lavorazioni delle carni rosse e delle carni bianche;
- g. nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nella cucina al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- h. tutto il personale adibito al servizio dovrà fare uso della divisa da lavoro e dovrà essere identificato da apposita targhetta di riconoscimento;

- i. tutto il personale dovrà far uso di mascherine, guanti monouso, camice e grembiule; la mascherina monouso non è richiesta per gli operatori addetti alla distribuzione, sarà sufficiente applicare le norme di buona prassi igienica.
- j. le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli che saranno affissi nelle distinte aree di lavorazione.

ART. 34 - 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 appoggiati a terra e, per quanto possibile, 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 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 0° e +4°C.

I prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox a temperatura compresa tra 0° e +4°C.

È vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc., anche se parzialmente utilizzati, 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.

TITOLO V MANIPOLAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

ART. 35 - 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. 36 - 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 0° e +4°C.

ART. 37 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le norme di cui alla legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La ditta appaltatrice deve uniformarsi al D.Lgs. 155/97 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) dovrà altresì depositare presso il Comune copia degli elaborati di cui agli artt. 3 e 6 del D.Lgs. 157.

Nell'approntamento del servizio, la ditta appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

Paragrafo A

☒ evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);

☒ evitare scorte e stoccaggi, particolarmente nei piccoli plessi terminali, qualora, data l'esiguità numerica dei pasti preparati, non sia possibile dotarsi di apparecchiature frigorifere diversificate.

- ▣ curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
- ▣ non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;

Paragrafo B

- ▣ non ricongelare le materie prime congelate;
- ▣ non congelare le materie prime acquistate fresche;
- ▣ non congelare il pane;
- ▣ effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C., salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- ▣ no scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;

Paragrafo C

- ▣ mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C.;
- ▣ mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10°C. (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);
- ▣ mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C.;

Paragrafo D

- ▣ le grammature degli alimenti si intendono al netto e al crudo degli scarti;
- ▣ usare il riso parboiled per i pasti veicolati;
- ▣ la pasta asciutta, nelle scuole materna e elementari, deve essere di media o piccola dimensione, cotta adeguatamente per facilitare la masticazione non completa dei bambini di questa età;
- ▣ la pasta al pomodoro, o al ragù, per il pasto veicolato, verrà preparata bianca con il sugo separato, per soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco. I carrelli e banchi termici dovranno essere di capienza sufficiente ad accogliere recipienti separati per pasta condita con il sugo ed in bianco;
- ▣ si consiglia di preparare la minestra di orzo con passati di verdura o di legumi;
- ▣ i passati di verdura devono essere cremosi e non troppo densi;
- ▣ nelle scuole dove, per problemi tecnici accertati o per l'elevato numero di utenti, non si possono preparare gli gnocchi di patate freschi, la ditta appaltatrice provvederà a fornire quelli confezionati; ▣ utilizzare la fecola di patate come unico agente addensante;
- ▣ il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perchè sia più gradito ai bambini; ▣ le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- ▣ l'uso della maionese va limitato ad accompagnamento di pesce e/o di uova sode per non più di una volta alla settimana;
- ▣ il purè deve essere cremoso;
- ▣ la verdura cotta e cruda deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni; utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste;
- ▣ come frutta non fornire mai kiwi dove non esiste la possibilità di sbucciarli; se ne consiglia l'uso nelle macedonie;
- ▣ evitare i prodotti simili organoletticamente allo yogurt, ma non contenenti fermenti lattici vivi;
- ▣ nelle preparazioni deve essere usato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale marino iodato;

Paragrafo E

- ▣ non effettuare la precottura;
- ▣ evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure, ecc.;
- ▣ privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene;
- ▣ curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- ▣ utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre,

risotti, ecc..;

- ☒ cuocere esclusivamente a vapore gli ortaggi ed i tuberi da consumare come contorni cotti; ☒ usare esclusivamente preparazioni che prevedono l'impiego di brodo vegetale;
- ☒ preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti dadi, concentrati; impiegare sale marino o sale iodato, comunque in ridottissima quantità;
- ☒ aggiungere il condimento unicamente a fine cottura (olio extra vergine, burro), utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche, vaporizzazione sulle preparazioni da forno: il condimento di sughi, minestre, passati, risotti, puree, va aggiunta a freddo alla preparazione ultimata; preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con un'abbondante base di ortaggi (sedano, carote, cipolle, porri ed erbe aromatiche) evitando assolutamente l'impiego di zucchero quale correttore di acidità: gli ortaggi frantumati vanno incorporati nella preparazione della salsa;
- ☒ non sottoporre a frittura nessuna preparazione: carni per arrosti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno;
- ☒ non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per le preparazioni delle vivande;
- ☒ non approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto: le cotture devono essere differenziate per la scuola dell'infanzia, le elementari e le medie;
- ☒ non riutilizzare in nessun caso cibi preparati il giorno precedente;

Paragrafo F:

- ☒ condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi che mantengono la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C: tra l'ultimazione della cottura e del trasporto non devono intercorrere più di 90 minuti;
- ☒ mantenere secondi piatti ed i contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto: esse devono giungere ai terminali di distribuzione a temperatura max di 10°C.;
- ☒ condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronomiche in acciaio inox; ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

Paragrafo G

Nell'erogazione del servizio, il personale della ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente attenersi alle seguenti norme:

- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione del pasto;
- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti quali carni, pollami, pesci, nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.

Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

- mondata, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4 °C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a + 5-10 °C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di budini, arrosti, bolliti brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di + 10 ° C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a + 3 °C in contenitori coperti).

ART. 38 - LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la cottura anticipata (tempo massimo 24 ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata (tra 0°C e +4°C), dei seguenti prodotti: arrosti, brasati e lasagne, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a +75°C (al centro geometrico

dell'alimento) per un tempo superiore a 3 minuti (predisposizione di schede di registrazione per il monitoraggio del processo).

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

ART. 39 - PENTOLAME PER LA COTTURA

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

Non possono essere utilizzate pentole e/o recipienti vari in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.

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

ART. 40 - CONDIMENTI

Le paste asciutte devono essere trasportate ai centri refezionali, unicamente condite con olio extra vergine di oliva. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M.509/1987.

TITOLO VI ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

ART. 41 – TRASPORTO

I pasti preparati in legume caldo, debbono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermitici o termici multiporzionati che garantiscono il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80. Per le consegne nei refettori la ditta appaltatrice deve dotarsi di appositi furgoni adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65 °C, ed in numero sufficiente a consentire le consegne ai vari terminali, tassativamente nell'arco di 20 minuti dalla partenza dal centro di cottura di Praiano e comunque non prima di 15 minuti rispetto all'orario stabilito per la refezione. Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti preparati e dei generi alimentari debbono essere autorizzati dall'autorità sanitaria locale ai sensi dell' art. 44 del D.P.R. 327/1980.

La consegna dei pasti va effettuata entro le ore 12.20 per le scuole primarie e 12.50 per la scuola secondaria di 1° grado; gli orari sono suscettibili di variazione in relazione alle determinazioni delle competenti autorità scolastiche del territorio.

Gli addetti incaricati delle verifiche igienico-sanitarie, possono richiedere l'intervento del Responsabile del servizio, per qualsiasi rilievo o problema che va segnalato in maniera tempestiva, precisa e circo stanziata, al fine di consentire un servizio efficiente.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro e alla sanificazione in giornata, dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Nell'approntamento del servizio la ditta deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- * i cibi sia caldi che freddi vanno veicolati esclusivamente, in "bacinelle Gastronomiche", in acciaio inox a chiusura ermetica;
- * Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
- * va mantenuta per i cibi da consumare caldi una temperatura superiore a + 65 °C, durante il trasporto e fino all'ultimazione della distribuzione;
- * va mantenuta per i cibi da consumare freddi una temperatura inferiore a +10 °C, durante il trasporto e fino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;

- * la pasta e il riso asciutti, conditi esclusivamente con olio extravergine di oliva, vanno confezionati in contenitori termici;
- * i sughi e le salse con le quali condire pasta e riso asciutti vanno condizionati in contenitori termici ed inviati ai terminali periferici, dove, solo prima della distribuzione vanno aggiunti ai primi piatti da condire;
- * i risotti vanno condizionati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e vanno inviati ad ogni terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi. La medesima procedura va usata per l'acqua di cottura per la pasta;
- * il formaggio grana grattugiato va inviato ai terminali di distribuzione in quantità necessaria, valutato il numero di utenti presenti, in appositi contenitori;
- * ai terminali periferici vanno inviati altresì la giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di buona qualità e sale fino, con il quale condire gli ortaggi; in ogni terminale vi debbono essere gli utensili per la misurazione della quantità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero di porzioni da servire;

ART. 42 - ORDINAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI REFETTORI

Il personale della ditta appaltatrice, deve provvedere, secondo quanto previsto dal presente capitolato, oltre alla preparazione dei pasti, all'approntamento dei refettori, alla distribuzione dei pasti, alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e rassetto della cucina.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura ;
5. predisporre gli accessori necessari alla sporzionatura dei pasti ;
6. apparecchiare i refettori disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti, bottiglie di acqua minerale;
7. all'arrivo dei contenitori isotermitici
 - . controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - . provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

Alimenti		Temperature Riferimento	di	Tolleranza
da consumare caldi		965°C		60°C
da consumare Freddi	Salumi	710°C		11°C
	Formaggi	710°C		11°C
	Verdure crude	710°C		11°C
	Insalate di riso o pasta	7 10°C		11°C

8. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
9. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel misurare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
10. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
11. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
12. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
13. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione e le stoviglie appropriate;

14. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
15. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
16. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
17. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
18. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
19. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti;
20. alunni della scuola dell'infanzia e delle classi prime e seconde della scuola primaria può essere richiesta la sbucciatura della frutta;
21. sparcchiatura del refettorio;
22. raccolta e smistamento rifiuti;
23. pulizia, disinfezione e riordino dei tavoli dei refettori;
24. osservare tutte le procedure previste nel piano di Autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal D.L. 155/97.

Il pane (in panini biologici confezionati), la frutta dovranno essere fatti pervenire dalla ditta appaltatrice, il giorno stesso della distribuzione e conservati in luogo e con modalità confacenti alla natura del prodotto.

Nel documento di trasporto saranno specificati il numero dei contenitori di pasti da asporto, il numero dei pasti consegnati suddivisi per tipologia (bambini, insegnanti e adulti autorizzati) ossia, numero delle razioni di primo, secondo, ecc., numero di diete speciali e numero totale dei pasti. Quest'ultimo, così come indicato, farà fede per il pagamento del corrispettivo alla impresa. secondo quanto stabilito dal presente Capitolato.

Il documento di cui al punto precedente dovrà essere firmato dal personale addetto al ritiro dei pasti; al termine di ciascun mese detti documenti dovranno essere inviati all'Ufficio Pubblica Istruzione della stazione appaltante per i controlli dovuti e la successiva liquidazione del corrispettivo alla impresa. In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione dei referenti nominati dagli Istituti, la ditta appaltatrice dovrà provvedere all'integrazione entro il termine tassativo di 30 minuti.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive nominative di utenti risultante dall'apposito modulo compilato e firmato dai dipendenti addetti al servizio. Tale numero sarà comunicato entro le ore 9.00 per le scuole primarie e secondaria, entro le ore 9.35 per la scuola di infanzia, telefonicamente dalle singole scuole direttamente al Centro di Cottura di Praiano. La comunicazione deve essere effettuata dalle persone autorizzate dall'A.C. o dall'autorità scolastica e la ditta appaltatrice deve indicare i nominativi del personale autorizzato al ricevimento della prenotazione stessa. Nessuna prenotazione può essere accettata se effettuata da personale non autorizzato. Eventuali modifiche circa le modalità di svolgimento del servizio verranno comunicate all'inizio dell'anno scolastico. Il rapporto tra addetti alla distribuzione e utenti non potrà in ogni caso essere inferiore a 1:40.

Le norme da seguire in ogni caso sono:

- 1) distribuire i pasti facendo uso di carrelli e banchi termici, dispensavivande riscaldati elettricamente a bagnomaria. Il modello da adottare dovrà essere preventivamente approvato dall'Amministrazione Comunale; la dotazione di tale materiale sarà a carico della ditta appaltatrice; il numero e le dimensioni dei carrelli dovranno essere rapportati al numero di pasti ed alle caratteristiche della fornitura. I carrelli dovranno essere dotati di termometro;
- 2) utilizzare contenitori di frutta e formaggio in materiale perfettamente lavabile e sanificabile. Per quanto riguarda la distribuzione di pane, yogurt e frutta, si richiede alla ditta appaltatrice di farli pervenire il giorno stesso della distribuzione e conservarli in luoghi e secondo modalità confacenti alla natura del prodotto. La frutta deve essere lavata prima della distribuzione dal solo personale autorizzato. Il pane dovrà essere distribuito in panini biologici confezionati.

TITOLO VII IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI

ART. 43 - MAGAZZINO DERRATE

L'impresa dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato

degli imballaggi, la corretta temperatura di conservazione, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori.

ART. 44 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione della cucina centralizzata e dei refettori scolastici, sono a totale carico della impresa e dovranno essere eseguiti rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

ART. 45 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, necessari ai locali di cui al precedente articolo, sono a carico dell'impresa e dovranno essere conformi alla normativa vigente.

L'impresa dovrà utilizzare prodotti ecocompatibili.

L'impresa deve mantenere presso i luoghi di lavoro, sin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle relative schede tecniche e di sicurezza. I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere mantenuti nelle confezioni originali dotate di relativa etichetta. I prodotti utilizzati dovranno essere riposti in un armadio chiuso appositamente dedicato e comunque separati sia dalle derrate alimentari che dalle aree di lavorazione.

ART. 46 - PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI

L'impresa per i locali del Centro di Cottura di Praiano, deve predisporre un piano di lotta agli infestanti effettuando almeno un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio di ogni anno scolastico (la frequenza indicata degli interventi è da considerarsi minima);

ART. 47 - GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalle cucine dovranno essere raccolti negli appositi sacchi e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori e/ o locali adibiti a refettorio) nei contenitori per la raccolta differenziata. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D.Lgs. n. 22/97 e successive modifiche, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato eliminare i rifiuti attraverso gli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale, munite di coperchio e devono essere fornite dall'impresa.

ART. 48 - PULIZIE ESTERNE

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali dei centri di cottura sono a carico dell'impresa che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART. 49 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi al Centro di Cottura e ai refettori, 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 forniti dall'impresa.

ART. 50 - ATTREZZATURE NEI REFETTORI

L'impresa dovrà fornire per i refettori e/o locali all'interno dei quali verrà richiesto il servizio di distribuzione i seguenti prodotti ed attrezzature:

1. Prodotti necessari alla pulizia di tavoli;
3. Sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
4. Attrezzature per la pulizia;
5. Utensili ed attrezzature per la somministrazione dei pasti, ove necessitano;
6. Grembiuli, camici, guanti, cuffie, per il personale addetto al servizio;

7. Qualsiasi ulteriore prodotto e/o attrezzatura necessari a mantenere lo standard di qualità previsto. L'impresa avrà inoltre l'onere dell'esecuzione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutte le attrezzature ubicate nei refettori utilizzate per la distribuzione dei pasti.

ART. 51 - DIVIETI

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 e durante lo scodellamento.

Il materiale di pulizia (detersivi, scope, strofinacci, ecc.) deve essere conservato in un apposito locale o in armadi chiusi e deve essere contenuto nelle confezioni originali con la relativa etichetta. E' fatto divieto, durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, utilizzare materiale di pulizia.

TITOLO VIII NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 52 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'impresa nell'esecuzione dell'appalto dovrà attenersi strettamente alle disposizioni di cui al D.L. 626 del 11/09/94 e successive modifiche ed integrazioni.

Entro 45 giorni dall'avvio del servizio l'impresa dovrà redigere il documento di valutazione dei rischi connessi alla sicurezza dei luoghi di lavoro ed alla salute dei lavoratori.

Il suddetto documento dovrà tempestivamente essere trasmesso alla stazione appaltante la quale si riserva di valutarne il contenuto e rinviarlo all'impresa nel caso siano riscontrate lacune. L'impresa è tenuta ad adeguare il documento nel termine massimo di 20 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione della stazione appaltante.

ART. 53 - SEGNALETICHE DI SICUREZZA

L'impresa deve predisporre e fare affiggere nei luoghi di lavoro ed a proprie esclusive spese tutta la segnaletica illustrativa delle principali norme di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.P.R. 524 del 8/6/1982 e D.Lgs. n. 493 del 14/08/96).

ART. 54 - REFERENTI ALLA SICUREZZA

L'impresa 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. 55 - SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

L'impresa, al momento della presentazione dell'offerta, dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

ART. 56 - DIVIETI

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

ART. 57 - IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

L'impresa deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle

normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'impresa deve osservare e far osservare al suo personale, tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune.

ART. 58 - 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.

Nella scelta dei disinfettanti si dovrà tenere conto dello spettro d'azione della tossicità, dei tempi di contatto, in rapporto anche alle caratteristiche del materiale e delle superfici da trattare.

Sono a carico dell'impresa tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente.

TITOLO IX CONTROLLI DELLA QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 59 - CONTROLLI E VERIFICHE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

La vigilanza ed il controllo del servizio avverrà con la più ampia facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei dalla stazione appaltante che, avvalendosi di proprio personale appositamente individuato, verificherà il rispetto delle condizioni contrattuali.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli a campione sulla qualità del servizio offerto agli utenti, sullo stato di manutenzione dei locali della cucina di Praiano e dei refettori per quanto di competenza, sulla sicurezza alimentare degli utenti ed ogni altra verifica ritenga effettuare, comunicando per iscritto rilievi per i provvedimenti del caso.

Al termine di ogni verifica la stazione appaltante provvederà ad inviare all'Impresa aggiudicataria copia della relazione redatta dall'incaricato al controllo

In tal caso l'Impresa, fatti salvi i propri diritti, dovrà provvedervi entro i termini fissati dall'Ufficio Pubblica Istruzione.

La richiesta di sostituzione di personale, ampiamente documentata e motivata, sarà formalizzata da regolare contestazione scritta e notificata all'Impresa.

Al termine di ogni anno scolastico e per tutta la durata del contratto, è prevista una verifica sulla gestione complessiva del servizio.

ART. 60 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica della ASL territoriale;
- le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dalla stazione appaltante;
- la commissione mensa; se richiesto dal Comune, l'impresa dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni della commissione che verranno convocate dalla stazione appaltante.

L'impresa provvede a fornire ai rappresentanti della commissione mensa idoneo vestiario (camicie e copricapi monouso) da indossare durante le visite di controllo; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART. 61 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DA INCARICATI DELLA STAZIONE APPALTANTE

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

I tecnici incaricati dalla stazione appaltante, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'impresa.

Il personale dell'impresa non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici. **Ispezioni effettuate da personale del Comune o da ditta all'uopo incaricata.**

Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche e gli impieghi dei locali, 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 i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- le modalità di manipolazione;
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo delle attrezzature;
- il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

Controlli sensoriali

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'impresa o dai tecnici incaricati dalla stazione appaltante

Accertamenti analitici

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 dalla stazione appaltante.

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.

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 a fronte dei campioni prelevati.

ART. 62 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

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

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione e nella somministrazione dei pasti.

ART. 63 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso:

1. di un Piano di autocontrollo documentato;
2. di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati. Quanto sopra dovrà essere tenuto disponibile presso la cucina centralizzata.

L'impresa dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal proprio piano HACCP. Gli esiti di detti controlli dovranno essere comunicati in forma scritta alla stazione appaltante.

Il sistema di qualità aziendale che l'impresa avrà indicato in sede di gara sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

ART. 64 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli effettuati dalla stazione appaltante 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 cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento" per 48 ore.

La stazione appaltante provvederà nelle 48 ore a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'impresa; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla impresa.

ART. 65 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Il responsabile indicato dalla ditta appaltatrice come direttore del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, presso il centro di cottura. Il campione va posto singolarmente in idonei ed igienici contenitori, muniti di etichetta, recanti la data di prelievo, il nome dell'alimento, il nome del cuoco responsabile della preparazione e della conservazione, a +2/+4 °C, per 72 ore in un contenitore in grado di mantenere la temperatura di cui sopra, identificabile con la seguente scritta: " Alimenti appalto Positano per eventuale verifica" .Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 66 - CONTESTAZIONI

Ogni contestazione, rilevata dagli organismi di controllo, potrà essere mossa all'impresa esclusivamente in forma scritta. L'impresa, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 5 giorni dalla data di ricevimento della contestazione da parte della stazione appaltante. Trascorso tale termine, ovvero in presenza di controdeduzioni non ritenute esaustive, la

stazione appaltante provvederà ad applicare le sanzioni previste dal capitolato nelle modalità già indicate al precedente articolo sulle penalità.

A seguito della contestazione la stazione appaltante potrà far pervenire all'impresa, sempre in forma scritta, eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 3 (tre) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione; l'impresa, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

ART. 67 - PREVENZIONE INFESTAZIONI

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dalla impresa e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo specifico del servizio di che trattasi:

- a. Le derrate alimentari introdotte nel ciclo di lavorazione devono essere esenti da infestanti e/o da loro parti

siano esse allo stato larvale che adulto;

- b. L'impresa dovrà adeguatamente formare il personale adibito allo stoccaggio, lavorazione e confezionamento per una pronta identificazione degli infestanti e delle procedure conseguenti all'eventuale ritrovamento ;
- c. L'impresa dovrà attivare tutte le azioni preventive necessarie a controllare la presenza nei locali di servizio di insetti, roditori e altri animali nocivi alla salute dell'uomo;
- d. La stazione appaltante potrà richiedere all'impresa, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

TITOLO X PERSONALE

ART. 68 - PERSONALE

Tutti i servizi oggetto del presente appalto dovranno essere effettuati esclusivamente da personale dipendente dell'impresa, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla stazione appaltante.

L'impresa deve avvalersi di un Responsabile Coordinatore del Servizio in possesso dei requisiti di cui al precedente articolo 16.

L'impresa ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico il personale che risulta attualmente operante per il servizio oggetto dell'affidamento, salvo esplicita rinuncia individuale.

Tutto il personale 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, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dall'impresa per le fasi di lavorazione loro inerenti.

L'impresa e per essa il suo legale rappresentante sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge.

L'impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. previsto per la categoria, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni.

Dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'impresa solleva la stazione appaltante da ogni qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

ART. 69 - ORGANICO ADDETTI

L'impresa deve individuare e comunicare alla stazione appaltante il nominativo del Responsabile Coordinatore 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 in numero adeguato al servizio da espletare. A riguardo l'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere l'integrazione del personale preposto ove appaia obiettivamente insufficiente. L'impresa dovrà trasmettere alla stazione appaltante l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato, con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

Nel caso in cui nel corso dell'appalto venisse variato l'organico, l'impresa provvederà a darne tempestiva comunicazione alla stazione appaltante.

L'impresa e per essa il suo legale rappresentante sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'impresa è preposto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione motivata di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto al servizio.

In tal senso l'impresa dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque entro cinque giorni dalla segnalazione, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'impresa resterà garante in qualunque momento della idoneità del personale addetto al servizio, sollevando la stazione appaltante da qualsiasi responsabilità in proposito.

Nell'attività di lavorazione e preparazione di cibi, di cottura, di porzionamento, di confezionamento, dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica di mestiere nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.

ART. 70 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate a mezzo lettera, per l'approvazione formale. In mancanza di tale approvazione l'impresa non può procedere ad alcuna variazione.

ART. 71 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

Il personale deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa.

L'impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

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

ART. 72 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla stazione appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della stazione appaltante;
- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della stazione appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

La stazione appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'impresa che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART. 73 - FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

L'impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, così come previsto D.Lgs. 155/1997.

Nel caso in cui l'impresa abbia già tenuto dei corsi di formazione ed addestramento per gli addetti impiegati nei servizi oggetto del presente Capitolato, la stessa è tenuta a produrre la documentazione del caso.

In ogni caso, l'impresa è tenuta a svolgere almeno due incontri annuali di aggiornamento, anche allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla stazione appaltante.

A tali incontri potranno partecipare dipendenti della stazione appaltante; a tale scopo l'impresa informerà gli Uffici preposti della stazione appaltante circa il calendario di svolgimento di tali incontri.

ART. 74 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

L'impresa 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 cap VIII dell'allegato al D.Lgs. 155/97) da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del D.Lgs. 626/1994 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici alla stazione appaltante.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa e il nome e il 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.

ART. 75 - IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve indossare anelli e bracciali durante il servizio al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso e scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio, e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani .

ART. 76 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'impresa è responsabile dell'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 e procedurali con quelle poste in atto dalla stazione appaltante.

L'impresa 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 deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 77 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. n.155 del 26 maggio 1997 e s.m.i., nonché a tutte le norme vigenti anche se qui non espressamente richiamate e a tutte quelle che entreranno in vigore nel corso dell'appalto.

Per accettazione
LA DITTA

Allegati: A) Menù
