



CITTA' DI CAMPAGNA

(Provincia di Salerno)

Medaglia d'Oro al Merito Civile

21 novembre 2005

per l'opera di ricostruzione post sisma 23.11.1980

25 settembre 2006

per l'aiuto umanitario prestato agli Ebrei internati (1940
- 1943)

**Capitolato Speciale D'Appalto per il Servizio di
Cucina Centralizzata e Distribuzione dei pasti
per la Refezione Scolastica.**

AA.SS. 2016/2018

SOMMARIO

- Art. 1 Oggetto dell'appalto
- Art. 2 Responsabile dell'esecuzione del servizio
- Art. 3 Avvio dell'esecuzione del contratto
- Art. 4 Descrizione del servizio: durata e valore dell'appalto e numero presunto pasti
- Art. 5 Uso dei Locali e Attrezzature a disposizione
- Art. 6 Oneri generali a carico della Ditta appaltatrice
- Art. 7 Regole generali sull'organizzazione del servizio
- Art. 8 Caratteristiche degli alimenti utilizzati
- Art. 9 Fornitura e stoccaggio derrate alimentari
- Art. 10 Riciclo
- Art. 11 Igiene della produzione
- Art. 12 Norme e metodi di preparazione e cottura dei pasti
- Art. 13 Preparazione piatti freddi
- Art. 14 Linea refrigerata
- Art. 15 Pentolame e cottura
- Art. 16 Menù e tabelle dietetiche
- Art. 17 Norme per l'applicazione dei menù
- Art. 18 Variazioni e diete speciali
- Art. 19 Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso
- Art. 20 Norme e modalità di trasporto dei pasti
- Art. 21 Distribuzione dei pasti ed altri servizi nelle mense scolastiche
- Art. 22 Operazioni da effettuare dopo la somministrazione
- Art. 23 Gestione Cucina Centralizzata e relative utenze
- Art. 24 Requisiti e formazione del personale
- Art. 25 Osservanza delle norme in materia di lavoro
- Art. 26 Sciopero da parte delle scuole
- Art. 27 Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta
- Art. 28 Fatturazione e pagamento
- Art. 29 Aggiornamento dei prezzi
- Art. 30 Subappalto
- Art. 31 Cauzione definitiva
- Art. 32 Responsabilità e polizza assicurativa
- Art. 33 Contenzioso/Controversie giudiziarie
- Art. 34 Penalità
- Art. 35 Risoluzione del contratto
- Art. 36 Consegna e restituzione attrezzature
- Art. 37 Verifica di conformità
- Art. 38 Norme di rinvio
- Art. 39 Spese contrattuali

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

1. Il presente Capitolato ha per oggetto la gestione, nei locali di proprietà comunale siti nel piano seminterrato dell'edificio Scuola Media "E. de Nicola" alla località Quadrivio, del servizio di fornitura viveri, preparazione, confezione e distribuzione pasti presso gli edifici scolastici comunali.
2. Il servizio oggetto di gara denominato "**refezione scolastica**", comprende le diverse fasi di preparazione, cottura, distribuzione e somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo presso le scuole ubicate nel territorio del Comune di Campagna (di seguito indicato come "**Comune**" o "**Amministrazione Comunale**").
3. L'appalto, comprende anche il servizio di predisposizione e pulizia delle mense, comprese le stoviglie, per ogni plesso, nonché il trasporto dei pasti con mezzi idonei mediante personale munito di certificazione sanitaria.
4. Il Comune concede all'affidataria del Servizio l'uso della cucina centralizzata sita al Piano Seminterrato della Scuola Media "E. De Nicola" in località Quadrivio e delle attrezzature per la mensa installate negli edifici scolastici comunali;
5. Il servizio é rivolto agli alunni, personale docente e non docente, aventi diritto, delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.
6. La Ditta Aggudicataria dovrà provvedere all'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito nel presente Capitolato, in particolare alla :
 - a) fornitura e somministrazione agli aventi diritto di cui al comma 5, nell'ora di pranzo che sarà fissata dalle competenti autorità scolastiche, di pasti preparati nei locali mensa presso i seguenti plessi scolastici siti nel Comune di Campagna:
 - Sede Scuola Materna Quadrivio;
 - Sede Scuola Materna Largo Maddalena Capoluogo;
 - Sede Scuola Materna Folcata;
 - Sede Scuola Materna Puglietta;
 - Sede Scuola Materna Camaldoli;
 - Sede Scuola Materna Varano;
 - Sede Scuola Materna Galdo;
 - Sede Scuola Materna Mattinelle;
 - Sede Scuola Media "G.Mazzini" Campagna Capoluogo;
 - Sede Scuola Media Serradarce;
 - Sede Scuola Media Puglietta;
 - b) fornitura di stoviglie, posate e tovagliolini e quanto necessario per il servizio;
 - c) operazioni predisposizione Refettorio nei singoli istituti:
 - *predisposizione dei tavoli per il consumo dei pasti;*
 - *distribuzione dei pasti;*
 - *pulizia e riordino dei tavoli e dei locali dopo la refezione;*
 - *gestione dei rifiuti;*
7. Rimane altresì a carico della Ditta aggiudicataria la gestione completa, per ogni plesso scolastico servito, del sistema di autocontrollo previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii.(H.A.C.C.P.);
8. Restano di competenza del personale delle Istituzioni Scolastiche:
 - *comunicazione al Comune dell'elenco degli aventi diritto al pasto in virtù della vigente normativa;*
 - *Al controllo dei pasti forniti dalla Ditta ;*
 - *l'ordinaria vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto.*
9. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta, la quale è obbligata ad accettare, varianti in aumento o diminuzione della quantità di servizi e/o forniture richiesti in corso di contratto derivanti da cause indipendenti dalla volontà del Comune o da motivazioni di pubblico interesse, quali riduzione dei pasti richiesti dalle scuole, riforme scolastiche, ecc. In caso di modifiche in aumento o in diminuzione rispetto al complesso della base d'asta, la ditta deve

mantenere fermi i prezzi presentati in sede di offerta. Per modifiche di valore superiore al 20% del contratto la ditta, qualora non ritenga remunerativo il prezzo offerto in sede di gara entro il mutato quadro quantitativo rispetto al bando, può chiedere alla Stazione appaltante una modifica del costo di uno o più dei servizi e/o forniture gestiti, documentandone la ragione: in caso non venga raggiunto un accordo fra le parti sulla misura della modifica, la ditta può recedere dall'appalto, con un preavviso scritto alla Stazione appaltante di almeno 5 mesi, senza penali a proprio carico e senza indennizzo alcuno a carico del Comune.

Art. 2 - Responsabile dell'esecuzione del Servizio

1. Per l'esecuzione del Servizio viene nominato Responsabile Unico del Procedimento il Responsabile dell'Area Amministrativa.
2. In relazione all'importo contrattuale e alla particolare complessità delle prestazioni da effettuare, le verifiche e i controlli e tutti gli altri compiti previsti dal D.P.R. n. 207/2010 sulla esecuzione del contratto sono attribuiti al Responsabile del Settore Amministrativo, che sarà il Direttore dell'Esecuzione del contratto.

Art. 3 - Avvio dell'esecuzione del contratto

1. L'aggiudicatario è tenuto a seguire le istruzioni fornite dal Comune per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'esecutore non adempia, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.
- ~~2.~~ Nel caso si presentasse la necessità di dare avvio al servizio il Comune potrà richiedere l'esecuzione del contratto in via d'urgenza.

Art. 4 - Descrizione del servizio: Durata e valore dell'appalto, numero dei pasti presunti

1. La durata dell'appalto è stabilita in anni 2 (**DUE**), con decorrenza dalla data di sottoscrizione del contratto e non è tacitamente rinnovabile.
2. Il Comune previo preavviso non inferiore a 30 giorni antecedenti la scadenza, si riserva la facoltà di chiedere alla Ditta Appaltatrice il rinnovo del contratto per la durata massima di **mesi 6 (sei)**. Tale rinnovo, dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali e agli stessi prezzi previsti in sede di gara.
3. L'ammontare globale nei **N° 2 (DUE) anni** dei pasti da fornire è indicativamente di circa **n. 70.000 (SETTANTAMILA) pasti** (susceptibile di variazioni in aumento o in diminuzione);
4. L'importo presunto a pasto destinato alle scuole primarie e secondarie di primo grado posto a base di gara e stimato in **€. 4,00 IVA 4% esclusa**, per un totale complessivo presunto nei **N° 2 (DUE) anni** di **€. 280.000,00 (DUECENTOOTTANTAMILA/00)**;
5. Importo a base d'asta euro **274.400,00 (duecentosettantaquattromilaquattrocento,00)**;
6. Il numero dei pasti sopra specificato è solo indicativo e non impegna l'Ente appaltante, avendo il solo fine della formulazione dell'offerta ed essendo condizionato all'effettivo calendario scolastico, il quale si svolge nei periodi indicativamente compresi tra:

01 Ottobre 2016 ed il 31 Maggio 2018,

In particolare si segnala che il numero dei pasti e dei plessi da servire dipende dall'organizzazione degli orari scolastici che saranno definiti sulla base delle decisioni delle Istituzioni Scolastiche e della normativa del settore. Nei plessi in cui la capienza dei refettori non consente il consumo del pasto contemporaneamente da parte di tutti gli alunni, la ditta provvederà alla somministrazione in più turni senza costi aggiuntivi.

Art. 5 – Uso dei Locali e Attrezzature a disposizione

L'Amministrazione Comunale concede alla Ditta affidataria l'uso della cucina centralizzata sita al piano seminterrato della scuola media Scuola Media "E. De Nicola" – Via Piantito Quadrivio di Campagna e delle attrezzature per la mensa installate negli edifici scolastici.

La consegna dei locali e delle attrezzature dovrà risultare da apposito verbale di consegna firmato da entrambe le parti.

Art. 6 - Oneri generali a carico della Ditta appaltatrice

1. Il servizio, oggetto del presente capitolato, che la Ditta appaltatrice è tenuta a svolgere comprende :
 - 1.1. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
 - 1.2. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, come di seguito indicato;
 - 1.3. manutenzione ordinaria dei locali, degli arredi ed attrezzature;
 - 1.4. distribuzione dei pasti nei refettori dei plessi indicati nell'art. 1) e altri servizi connessi;
 - 1.5. lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie ecc.;
 - 1.6. pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
 - 1.7. rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate impiegando specifici contenitori;
 - 1.8. tutti i residui (es. secco, umido e multimateriale) devono essere smaltiti come rifiuti, negli appositi contenitori provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti. In generale, si dovrà provvedere alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni dell'Amministrazione comunale, come indicato dalla normativa vigente in materia;
 - 1.9. acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc);
 - 1.10. fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. N. 81/2008 al proprio personale operante;
 - 1.11. osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del D.Lgs.N°81/2008 e s.m.i., alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso la cucina centralizzata in precedenza indicata che presso i refettori;
 - 1.12. copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di Refezione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
 - 1.13. realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N°193/07 e Regolamento 8 CE 852/04 e s.m.i. con l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;
 - 1.14. gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
 - 1.15. messa a disposizione di un coordinatore responsabile dell'appalto, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso garantendone il corretto andamento, anche per la gestione informatizzata del servizio e per il sistema di autocontrollo;
 - 1.17. un responsabile dei servizi di produzione pasti, che risulti referente di utenti, operatori, Dirigenti scolastici e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere in relazione alla qualità e quantità dei pasti, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile dell'appalto;
 - 1.18. rispetto delle disposizioni in materia di privacy di cui alla L. 196/2003, e successive modificazioni ed integrazioni, per quanto concerne il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza. Il Comune, titolare del trattamento dei dati personali relativi al servizio di refezione scolastica, designa l'affidatario Responsabile del trattamento dei dati. La designazione è operativa a far data dalla aggiudicazione, anche provvisoria. L'affidatario comunica per iscritto al RCC il nominativo del Responsabile del trattamento dei dati se all'uopo designato. L'affidatario deve attenersi a tutte le prescrizioni previste nel presente capitolato ed alle seguenti ulteriori istruzioni:
 - deve trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato;

- deve adottare tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, in particolare con riferimento ai dati sensibili;
- deve designare i propri incaricati al trattamento dei dati riferendone i nominativi al RCC, e con specificazione dei trattamenti affidati e delle specifiche istruzioni ad essi impartite per la correttezza e legittimità dei trattamenti.

L'affidatario, ai sensi del D.Lgs. 196/03 e s.m.i. oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, e comunque obbligato in solido con il titolare per il risarcimento dei danni provocati agli interessati in violazione della medesima.

Art. 7 - Regole generali sull'organizzazione del servizio

1. L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti, occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, e alle altre vigenti normative, alle norme di buona tecnica, ai menù, alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui ai successivi articoli e alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato.

2. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'Azienda Sanitaria Locale, qualora la stessa Azienda attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini: in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario per pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

3. I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata.

Alla scuola dell'infanzia la ditta fornirà un pasto composto da:

un "primo", un "secondo", un contorno di verdure, pane e acqua naturale da 50 cl.;

Alla scuola primaria e secondaria la ditta fornirà un pasto composto da:

un "primo", un "secondo", un contorno di verdure, pane, frutta fresca o dessert e acqua naturale da 50 cl.;

comunque in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle contenute nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica – elaborate dal Ministero della Salute e da quanto eventualmente disposto dall'Azienda Sanitaria Locale competente in materia.

3. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento della effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

4. La Ditta dovrà distribuire i pasti all'orario di consumazione del pasto fissato presso ogni singola scuola in relazione all'orario scolastico per essa stabilito.

5. In relazione al numero di utenti interessati ed alla capienza dei refettori, potrebbe rendersi necessaria la realizzazione di più turni di refezione nei rispettivi plessi scolastici

6. Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato.

7. Dovranno essere forniti giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo e la posateria del tipo previsto dall'appalto.

8. Le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Art. 8 - Caratteristiche degli alimenti utilizzati

1. Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica.

2. Il Comune si riferisce alla norma UNI EN ISO 22005:2008, "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.

3. Il Comune richiede anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

4. Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007 e successive modifiche e aggiornamenti. Sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie:

- da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
- nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigle dell'Organismo di controllo e codice del produttore.

5. Per prodotto "a lotta integrata" deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando tecniche "miste", in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale anche degli insetti e degli organismi "antagonisti" dei parassiti delle colture, come previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92.

6. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come:

- "DOP" (Denominazione di Origine Protetta);
- "IGP" (Indicazione Geografica Protetta) indicante la qualità di prodotto semitipico perché la materia prima non proviene obbligatoriamente dall'area considerata come da Regolamenti CEE n. 2082/92 e n. 644/98. Regolamento (CE) n° 510/2006 del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.

7. Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal D.M. 350 dell'08.09.1999 e dalla L. n. 526 del 21.12.1999..

8. La Ditta Aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta del RCC, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici o a lotta integrata così come previsto dalla norme in materia.

9. Si indica come OGM un organismo (pianta, animale o microrganismo) il cui materiale genetico è stato modificato per conferirgli caratteristiche particolari. Le biotecnologie possono essere applicate sia per la modificazione genetica di piante che per animali. I prodotti alimentari forniti dalla ditta devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni attestanti tali assenze. Tali dichiarazioni dovranno essere messe a disposizione degli organi di controllo previsti dal presente Capitolato.

10. Prima della stipulazione del contratto, la Ditta deve inviare al RCC l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc., a fronte ed in rispondenza dei quali gli alimenti vengono accettati. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, deve essere tempestivamente comunicata e al RCC.

11. La Ditta deve garantire una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti ed assicurare la frutta biologica, a lotta integrata, secondo la periodicità, le tipologie e le indicazioni dell'Azienda Sanitaria Locale.

Art. 9 - Fornitura e stoccaggio derrate alimentari

1. Le derrate alimentari, la cui fornitura e posta a carico della Ditta aggiudicataria a norma del presente capitolato, dovranno essere:

- a) di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- b) conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti della CE, dalla normativa italiana e regionale vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
- c) le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
- d) conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

2. Si evidenzia inoltre che:

- a) l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- b) le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- c) divieto assoluto di congelare pane ed alimenti già scongelati;
- d) escludere, tassativamente, dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- e) l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- f) la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- g) le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso;

3. La Ditta aggiudicatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

4. La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a fornire alimenti privi di OGM e carni esenti da rischio BSE, come da normativa vigente. La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità all'art. 13 del regolamento CE n. 1760/2000. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere un menù in cui sia escluso l'utilizzo di carne bovina o di altri tipi di carni o pesci, a titolo precauzionale o qualora vi siano fondati sospetti di rischi sanitari, e di chiedere la sostituzione con altri tipi di carne o pesce.

Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Ente Appaltante. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è necessario prevedere la separazione tra alimenti e le opportune temperature di conservazione .

Art. 10 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel presente capitolato.

Art. 11 - Igiene della produzione

1. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.
2. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.
3. Durante tutte le operazioni di produzione, il personale deve utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti nel presente capitolato.
4. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

5. La Ditta aggiudicataria deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche che la stessa si impegna a far rispettare dal proprio personale addetto. Tale regolamento dovrà essere visibile all'interno della struttura produttiva .

Art. 12 - Norme e metodi di preparazione e cottura dei pasti

1. Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiama il documento "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato in G.U. n.134 del 11giugno 2010.
2. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria anche per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo o del caldo.
3. La ditta aggiudicataria deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché a quanto previsto da tutta la normativa comunitaria (pacchetto igiene) e nazionale vigente e di interesse specifico.
4. La Ditta deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.
5. La Ditta deve individuare un responsabile del sistema di rintracciabilità che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo 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).
6. Nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:
 - *evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);*
 - *evitare scorte e stoccaggi;*
 - *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;*
 - *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;*
 - *non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;*
 - *mettere sottovuoto gli alimenti solo se in possesso di una precisa autorizzazione sanitaria dell'ASL competente per territorio;*
 - *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.*
 - *condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi caldi che mantengano la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C: tra l'ultimazione della cottura e della distribuzione non devono intercorrere più di un'ora e trenta minuti;*
 - *mantenere secondi piatti e contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto: 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.

- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili mono uso;

- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;

- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolino alimenti quali carni, uova, pollami, pesci nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.

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

- mondatura, 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 potabile, e contro l'imbrunimento, conservate con limone e/o aceto);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di budini, arrostiti 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 dei prodotti entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti).

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

Art. 13 - Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°, in conformità all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria.

Art. 14 - Linea refrigerata

1. E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 4° C.

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

3. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 15 - Pentolame e cottura

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

2. Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, validate dal personale medico, dovranno essere identificate correttamente e collocate separatamente.

Art. 16 - Menù e tabelle dietetiche

1. La programmazione del menù deve essere esposta nei locali mensa e fornita, nelle sue due articolazioni, all'utenza iscritta al servizio. Una copia dello stesso sarà comunque pubblicata all'albo di ciascun plesso scolastico e inviata al Comune. Una dettagliata descrizione del menu contenente le necessarie indicazioni nutrizionali (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura) deve essere esposta nei locali mensa, pubblicata all'albo di ciascun plesso scolastico e inviata al Comune.

2. La Ditta aggiudicataria compilerà i menù sulla base delle tabelle dietetiche e della grammature indicate nelle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica della Regione Campania variati e strutturati in almeno 4 settimane, in base alla stagionalità dei prodotti e differenziato in base alle diverse fasce d'età. La ditta aggiudicataria, infatti, dovrà sempre essere disponibile a prevedere, su richiesta del Comune e degli organi preposti al controllo, un menù diversificato, e/o variazioni allo stesso, per i diversi ordini di scuola serviti.
3. I menù e le relative tabelle dietetiche predisposti dalla Ditta dovranno ottenere, a cura della Ditta stessa e con tutte le spese a carico della stessa, la validazione preventiva dell'Azienda Sanitaria Locale competente.
4. La ditta dovrà essere disponibile ad apportare variazioni sulla base di innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche sulla base delle indicazioni concordate tra l'A.S.L., il Comune e la Commissione mensa. Inoltre, i menù possono subire variazioni stagionali o essere modificati in base alle applicazioni di nuove indicazioni in campo nutrizionale.
5. Tutte le variazioni dei menù dovranno essere concordate con gli uffici preposti del Comune, salvo casi di forza maggiore che dovranno comunque essere comunicate (guasti agli impianti, avarie, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.).
6. Per gli alunni delle scuole che hanno il rientro pomeridiano sempre negli stessi giorni dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.
7. Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 5% sui pasti prenotati per rispondere alle eventuali necessità.

Art. 17 - Norme per l'applicazione dei menù

Nella predisposizione dei menù si raccomanda di seguire le sotto elencate indicazioni:

- a) le grammature degli alimenti si intendono al netto e al crudo degli scarti;
- b) usare il riso parboiled per i pasti veicolati che comprendono tale alimento nel menù;
- c) la pasta al pomodoro, verrà preparata bianca con il sugo separato, per soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco;
- d) si consiglia di preparare la minestra di orzo passandolo con verdure o legumi a cui verrà aggiunta la pasta;
- e) i passati di verdura devono essere cremosi e non troppo densi;
- f) utilizzo di gnocchi surgelati o confezionati utilizzando le patate come unico agente addensante;
- g) il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini/ragazzi;
- h) le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- i) l'uso della maionese è vietato;
- j) la verdura cotta e cruda deve essere variata il più possibile secondo le stagioni;
- l) utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste;
- m) come frutta si possono fornire anche i kiwi maturi;
- n) non effettuare la precottura;
- o) evitare la sovra cottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure, ecc.;
- p) 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;
- q) curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento perché sia il più basso possibile;
- r) utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- s) cuocere al forno, in brasiera o a vapore, gli ortaggi ed i tuberi da consumare come contorni cotti;
- t) cuocere esclusivamente preparazioni che prevedono l'impiego di brodo vegetale;
- u) preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti dadi, concentrati; impiegare sale iodato (poco);
- v) aggiungere olio extra vergine a fine cottura utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche, vaporizzazione sulle preparazioni da forno;

- w) i condimenti di sughi, minestre, passati, risotti, puree, vanno aggiunti a freddo alla preparazione ultimata;
- x) 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;
- y) non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- z) carni per arrostiti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aa) somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, etc.);
- bb) non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per le preparazioni delle vivande;
- cc) approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima della distribuzione.

Art. 18- Variazioni e diete speciali

1. Ogni plesso comunale deve avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, prevedendo ove necessario, l'adeguamento delle strutture.
2. Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentire la completa tracciabilità.
3. La Ditta deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione.
4. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, la possibilità di richiedere direttamente dall'utente, anche tramite la scuola in caso di indisposizione dell'utente stesso, un menù dietetico generale predefinito (fino ad un massimo del 5% dei pasti per mensa) così composto:
 - 1° piatto: *pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;*
 - 2° piatto: *formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) od, in alternativa, carni bianche al vapore o alla piastra con patate o carote cotte al vapore.*
5. Il menù dietetico può essere richiesto, in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di cinque giorni consecutivi;
6. Altre diete comuni richieste dall'utenza sono destinate a:
 - * *soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, patologie metaboliche o altre patologie certificate;*
 - * *soggetti celiaci con "dieta no glutine" per la quale la ditta dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri.*
7. Diete correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono previste su espressa richiesta scritta della famiglia, considerando il servizio della mensa quale momento educativo e di socializzazione per i bambini, anche allo scopo di garantirne l'integrazione.
8. Gli utenti che richiedono la dieta speciale dovranno presentare annualmente richiesta al Comune, su apposita modulistica predisposta dalla ditta, esibendo necessariamente adeguata certificazione medica. La procedura per l'erogazione della dieta speciale deve essere la seguente:
 - Il Comune raccoglie la richiesta di variazione dieta e la certificazione medica, le trasmette alla Ditta;
 - La Ditta invia all'Azienda Sanitaria Locale, per la vidimazione, copia del menù della dieta speciale;
 - La Ditta invia al Comune, per conoscenza, il menù definitivo vidimato dall'Azienda Sanitaria Locale.
9. L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menu base.
10. I pasti dovranno essere forniti in mono-porzione con indicazione del nome del bambino evidenziato tramite apposito sistema informatizzato e consegnati caldi secondo normativa vigente.
11. Ogni dieta speciale dovrà essere servita e preparata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

12. In merito all'erogazione delle diete speciali agli utenti la ditta deve dotarsi di procedure operative e disposizioni di servizio, nonchè formare tutto il personale addetto alla distribuzione, sia di ruolo che sostituto.

13. In ottemperanza alle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica la Ditta dovrà offrire diete speciali nell'ambito di un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata, varia pur nel rispetto delle esigenze cliniche di bambini con diagnosi certa di reazione avversa ad alimenti, evitando di farli sentire "diversi" ed isolati e cercando di mantenere l'importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto. Conseguentemente le diete speciali dovranno essere il più possibile uguali alle pietanze normalmente erogate nella giornata.

Art. 19 - Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso

1. Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza dell'ufficio preposto A.S.L. e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni mensa di cui al successivo art. 24. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo svolto dal personale comunale incaricato o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Ente e comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Ditta appaltatrice senza necessita di avviso preventivo;

- controllo igienico-sanitario svolto dalla competente Azienda U.L.S.S. relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e delle attrezzature utilizzati dalla Ditta;

- controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti della commissione mensa presso ogni singola struttura scolastica servita. I rappresentanti della commissione mensa potranno effettuare controlli, anche tramite porzioni-assaggio distribuite dal personale addetto, sulla conformità al menu dei pasti/derrate consegnati e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio ecc., sul rispetto del capitolato e, in generale, sull'andamento complessivo del servizio. I rappresentanti della commissione mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema che dovrà essere segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

2. Ai fini del controllo igienico-sanitario la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto n. 1 campionatura sull'intero pasto fornito e n. 1 tampone su attrezzature utilizzate per la porzionatura. Le citate operazioni dovranno essere effettuate due volte l'anno in tutte le mense terminali, nelle date e presso un laboratorio di gradimento dell'Amministrazione Comunale. La Ditta è tenuta a comunicare al Comune, anche su richiesta del RCC, i risultati delle analisi non appena disponibili. Le analisi dovranno essere effettuate in base allo schema allegato A) "Analisi microbiologiche".

3. Qualora i risultati delle analisi di cui sopra superassero i limiti indicati, il Comune, su proposta del RCC, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. Nei casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

4. Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'Ditta aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale

il diritto di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste nel successivo art. 45, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

5. Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla Ditta con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.

6. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

7. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione Comunale, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

8. La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, preparazione, il confezionamento, la conservazione dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, nonché di quanto previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii.

9. La Ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Art. 20 - Norme e modalità di trasporto dei pasti

1. La Ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e altro materiale presso gli assistiti del Comune. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

2. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori attivi elettrici o con carrelli termici e all'interno di automezzi, rispondenti ai requisiti di cui agli artt. 43 e 47 del DPR 327/80 e s.m.i., tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa europea (automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile, adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento di una temperatura non inferiore ai +65°C fino alla somministrazione dei pasti), muniti di idonea attestazione.

3. Qualora l'Amministrazione Comunale o l'Azienda ASL lo chieda dovrà essere controllata la temperatura. A tale scopo la Ditta dovrà fornire ogni mensa terminale di apposito termometro ad infissione.

4. Per gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi la temperatura non dovrà superare i +4°C; per gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi la temperatura non dovrà superare i +10° C.

5. I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire che il tempo intercorrente tra la preparazione e la distribuzione non superi l'ora e trenta minuti.

6. I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: in acciaio inox) chiusi ermeticamente, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici per garantire il mantenimento dell'idonea temperatura, dotati di sistemi attivi elettrici o con carrelli termici di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

7. Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singolo assistito dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato del Comune che ne conserverà copia.

8. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione del Comune, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 (trenta) minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

9. La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

10. Le consegne dei pasti dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.

11. La Ditta, prima della stipulazione del contratto, è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale, e precisamente al RCC, il piano di esecuzione del servizio contenente un cronoprogramma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto e le operazioni da effettuarsi nella mensa terminale (porzionamento e distribuzione). Il suddetto documento serve a verificare in via preliminare che alcune fondamentali prescrizioni siano rispettate fra cui, in particolare, quella relativa al rispetto dell'intervallo temporale massimo previsto tra il momento di fine cottura e il momento della distribuzione al tavolo, al mantenimento delle temperature di legge e alla tempestività del momento della distribuzione rispetto all'orario prefissato per l'inizio del pranzo.

Art. 21 - Distribuzione dei pasti ed altri servizi nelle mense scolastiche

1. La somministrazione dei pasti avverrà presso i refettori scolastici preposti alla somministrazione dei pasti di ogni scuola così come indicato all'art. 1) , secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati dal Comune per tipologie d'utenza a cura della Ditta aggiudicataria, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

2. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

3. Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il personale dovrà essere munito di corso di formazione come previsto dalla normativa vigente il cui documento attestante la formazione dovrà essere conservato sul luogo di servizio, curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dalla normativa vigente;

- provvedere al servizio di distribuzione dei pasti con un numero adeguato di operatori per ogni singolo refettorio, legato al numero dei pasti da somministrare

- la Ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto dell'art. 29 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria per quanto concerne la pulizia degli arredi e delle attrezzature.

4. La Ditta dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavoli, alla porzionatura ed alla distribuzione delle vivande (e prevista la distribuzione ai tavoli a tutte le scuole, A compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica (con particolare riguardo ai bambini della Scuola dell'Infanzia e ai bambini delle classi 1^a e 2^a delle scuole primarie per il taglio delle carni, la sbucciatura della frutta ecc.), allo sparecchiamento dei tavoli, al lavaggio di piatti, pentole, posate, bicchieri ecc., alle operazioni di pulizia degli arredi, al riassetto del refettorio, al riordino di tutto il materiale, alla raccolta dei rifiuti e al conferimento degli stessi negli appositi cassonetti provvedendo alla raccolta differenziata secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale, alla gestione del personale addetto al servizio e dei relativi corsi di addestramento e formazione professionale.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della Ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari;

7. Per quanto concerne la distribuzione dovranno essere rispettate le seguenti modalità di somministrazione:

8.1. alla scuola dell'infanzia statale e alla scuola primaria la distribuzione dovrà avvenire al tavolo, mentre per la scuola secondaria la distribuzione può avvenire tramite linea self service;

8.2. il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30 (trenta) minuti;

8.3. il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;

8.4. la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto, salvo indicazioni comunicate dal Comune su richiesta degli Istituti scolastici, per poter garantire l'erogazione di più turni;

8.5. le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio extra vergine di oliva, sale fino ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico; ciascun plesso scolastico dovrà essere fornito dei suddetti condimenti per le verdure;

8.6. la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. una coscia di pollo, una bistecca, un filetto di pesce ecc.);

8.7. il pane, yogurt e frutta, dovranno pervenire il giorno stesso della distribuzione e conservati in luoghi e secondo modalità confacenti alla natura del prodotto.

Art. 22 - Operazioni da effettuare dopo la somministrazione

Il personale della ditta appaltatrice dovrà provvedere al termine di ogni pasto, presso ogni plesso scolastico:

- allo sparcchiamento e sanificazione dei tavoli e sedie;
- alla sistemazione materiale in dotazione negli appositi armadi;
- alla gestione dei rifiuti (e prevista la raccolta differenziata);
- alla pulizia di stoviglie, contenitori, utensili (da effettuarsi nei refettori, nel centro di cottura interno comunale e nel centro di cottura della ditta).

La ditta e tenuta, altresì, alla pulizia completa del refettorio della scuola primaria (a titolo esemplificativo:disbrigo tavoli e riordino sedie, pavimenti,.....) e del Centro di Cottura di ogni plesso scolastico Comunale.

Art. 23 - Gestione Cucina Centralizzata e relative utenze

La ditta aggiudicataria assume tutti gli oneri necessari alla corretta conduzione del Centro di cottura comunale indicati nel presente capitolato. Si evidenzia che a carico della Ditta sono le utenze quali elettricità, acqua, gas e altre tariffe e/o tributi relativi al Servizio.

Art. 24 - Requisiti e formazione del personale

1. Tutto il personale della Ditta aggiudicataria comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

2. Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dalla Ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva, tenuto conto anche di quanto previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 e di tutto quanto previsto nel DUVRI allegato all'appalto.

Art. 25 - Osservanza delle norme in materia di lavoro

1. La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

2. La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

3. La Ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di riferimento;

4. Gli obblighi di cui al presente articolo si intendono estesi all'eventuale Ditta subappaltatrice .

Art. 26- Sciopero da parte delle scuole

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvertita dall'Amministrazione Comunale su segnalazione delle Istituzioni Scolastiche possibilmente almeno 24 ore prima.

Art. 27 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta

1. La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.
2. La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del RCC, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.
3. La Ditta dovrà obbligatoriamente gestire per ogni mensa servita tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.
Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime per ogni mensa servita:
 - analisi dei rischi del processo produttivo;
 - identificazione dei punti critici;
 - definizione dei limiti di accettabilità;
 - definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
 - definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
 - verifica del sistema di autocontrollo;
 - definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).
4. In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima della stipulazione del contratto, comunicandolo al RCC, un proprio rappresentante che assumerà la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare", come previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i., per tutte le mense scolastiche interessate dal presente appalto. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.
5. La Ditta invierà al Comune, prima della stipulazione del contratto, gli elaborati previsti dal succitato D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i., consegnandoli al RCC.

Art. 28 - Fatturazione e pagamento

1. L'Amministrazione Comunale si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali. Entro 30 giorni dalla presentazione di fattura sarà accertata la regolare effettuazione della relativa fornitura. La liquidazione avverrà entro i successivi 30 giorni, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva (mediante acquisizione D.U.R.C. ed eventuale verifica Equitalia da parte della Stazione Appaltante).
2. Ogni fattura dovrà essere corredata da resoconto mensile dei pasti consegnati per ciascun plesso scolastico e da copia del documento di trasporto attestante la consegna dei pasti.
3. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le prestazioni, le spese ecc. necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere, espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.
Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto, compresi diritti di segreteria, oneri fiscali e tributari, con l'unica esclusione di quelle esplicitamente poste dalla legge a carico della stazione appaltante, saranno a carico della ditta aggiudicataria.
L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136 e successive modifiche. A tal fine si impegna ad utilizzare un conto corrente bancario o postale dedicato alle commesse pubbliche, ovvero altro strumento idoneo a consentire la piena tracciabilità e ad indicare i soggetti abilitati a operarvi, nonché a comunicare tempestivamente ogni modifica di relativi dati.
L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione al Comune e alla Prefettura - UTG della Provincia di Salerno della notizia dell'inadempimento dell'eventuale propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'appaltatore assume, inoltre, l'obbligo a consegnare, su richiesta del Comune copia di tutti gli eventuali contratti di subappalto, nonché di tutti gli eventuali sub contratti.

Art. 29 - Aggiornamento dei prezzi

1. Il prezzo potranno essere aggiornati a partire dal secondo anno in funzione dell' eventuale aggiornamento ISTAT dei prezzi dei beni delle derrate alimentari ;

Art. 30 - Subappalto

1. L'appaltatore dovrà indicare nell'offerta la porzione del servizio che intende subappaltare a terzi, in misura comunque non superiore al 30% del valore dell'appalto.

E' ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto e pulizia del Centro di Cottura dei pasti e delle mense. In caso di subappalto e fatto obbligo al soggetto aggiudicatario di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi aggiudicatari corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Art. 31 - Responsabilità e polizza assicurativa

1. La Ditta aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingestione da parte dei commensali dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

2. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'Ditta aggiudicataria.

3. L'Amministrazione Comunale e esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere e da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

4. La Ditta aggiudicataria nel termine previsto per la trasmissione dei documenti necessari alla stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, e tenuta a produrre una Polizza assicurativa stipulata con una compagnia assicuratrice autorizzata alla copertura di Rischi verso Terzi (RCT), con particolare riguardo ai rischi derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingestione da parte dei commensali dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima e per ogni altro danno anche se non ivi previsto. L'importo del massimale non dovrà essere inferiore a € 2.500.000,00 (euro duemilionicinquecentomila/00) per sinistro a persone ed a € 500.000,00 (euro cinquecentomila/00) a cose. Detta polizza deve essere presentata prima della consegna del Servizio.

5. L'esistenza di tale polizza non libera la Ditta dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 32 - Contenzioso/Controversie giudiziarie

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le parti è competente il Foro del Tribunale di Salerno.

Art. 33 - Penalità

1. Quando vengano rilevate mancanze da parte della Ditta il Responsabile del settore socioculturale procede alla contestazione diretta al responsabile dell'appalto per la ditta.

2. Le contestazioni sono fatte in forma scritta e possono essere controdedotte entro 10 giorni dal ricevimento dell'addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

3. Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, il Responsabile del settore socio-culturale provvederà all'irrogazione delle sanzioni sulla base di quanto sotto riportato.

4. E' prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:

a) ritardo nell'avvio del servizio = penalità di Euro 1.000,00 per ogni giorno di ritardo, salvo ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione Comunale o forza maggiore ; decorsi 7 giorni lavorativi senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, e facoltà del Comune risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla ditta quale penale; il mancato espletamento del servizio da luogo a risoluzione del contratto;

b) fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menu: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

c) fornitura dei pasti incompleta intendendosi per tale la mancanza di pane, frutta, condimenti ed in genere di tutto ciò che e a corredo dei pasti ai sensi del presente capitolato e dell'offerta resasi aggiudicataria: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

d) ingiustificata violazione degli orari concordati per la consegna dei pasti alle singole destinazioni: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

e) fornitura di cibi o pietanze non corrispondenti ai requisiti qualità espressi nell'offerta che si e resa aggiudicataria; utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato e dagli allegati relativamente alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto ed ai contenitori utilizzati a tale fine: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

f) variazioni al menu non concordate previamente con la dietista dell'ASL e con RCC da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

g) consegna di diete speciali sbagliate: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;

h) mancata osservanza delle indicazioni dell'Amministrazione Comunale in materia di comunicazione: penale di Euro 1.500,00;

i) mancato rispetto delle temperature di riferimento: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;

5. Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente alla Ditta.

6. Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto il Responsabile del Settore Socio-culturale potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da Euro 100,00 ad Euro 2.500,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.

7. L'applicazione della sanzione e preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte del Responsabile del Settore Socio culturale secondo le modalità previste nel presente capitolato.

8. Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto.

9. Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a 2.500,00 Euro e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nell'arco di un quadrimestre scolastico.

10. Il Capo Settore competente valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla Ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

11. Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Ditta di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

Art. 34 - Risoluzione del contratto

1. Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, le parti concordano che il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:
 - 1.1) Fallimento della ditta appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
 - 1.2) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della Ditta;
 - 1.3) Impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la Ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
 - 1.4) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla Ditta, anche a seguito di diffida del Comune che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio;
 - 1.5) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
 - 1.6) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
 - 1.7) Uno (n. 1) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della Ditta;
 - 1.8) Errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
 - 1.9) Interruzione non motivata del servizio;
 - 1.10) Gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della Ditta;
 - 1.11) Aver subappaltato, senza preventiva autorizzazione;
 - 1.12) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e di prevenzione;
 - 1.13) Violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
 - 1.14) Cessione del contratto, a qualsiasi titolo;
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto dal Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione del Responsabile del Settore socio culturale a mezzo di lettera raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
3. In tal caso alla Ditta non spetta alcun indennizzo ed il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.
4. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la ditta ha l'obbligo comunque di continuare il servizio se ciò venga richiesto dal Comune, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.
5. In ogni caso e sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.
6. Alla Ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.
7. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.
8. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 35 - Consegna e restituzione attrezzature

1. Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato delle attrezzature di proprietà del Comune a disposizione nelle singole mense scolastiche presso le quali i pasti saranno distribuiti. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali. Nella medesima occasione si procederà ad attuare quanto previsto dal DUVRI, che forma parte integrante del

contratto, concordando con i Dirigenti Scolastici delle scuole presso le quali saranno svolti i servizi le ulteriori misure atte ad eliminare o ridurre i rischi da interferenza.

2. Al termine del contratto la Ditta dovrà riconsegnare le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale il Comune farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo delle attrezzature stesse.

3. La Ditta aggiudicataria deve adempiere agli obblighi del D.Lgs. n.81/08, ed in particolare alla redazione del proprio documento di valutazione del rischio di cui all'art. 28 del Decreto citato, documento che la Ditta si obbliga a mettere a disposizione dell'Amministrazione Comunale, secondo le modalità sotto indicate senza sollevare eccezione alcuna o pretendere qualsiasi tipo di compenso. La Ditta dovrà inoltre comunicare all'Amministrazione Comunale i nominativi del responsabile della S.P.P., del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e del medico competente se ne ricorrono gli obblighi di nomina, sempre ai sensi del D.Lgs. n. 81/08.

4. Con la stipula del contratto la Ditta aggiudicataria assume l'onere completo a proprio carico di adottare, nell'esecuzione di tutti i servizi le misure, le procedure e gli apprestamenti tali da prevenire fenomeni infortunistici e danni eventuali alla salute degli operatori e di terzi, garantendo inoltre agli stessi un'attività lavorativa salubre, utilizzando idonee attrezzature e mezzi, atti anche a prevenire danni eventuali a beni pubblici e di privati.

5. La Ditta s'impegna a dare piena attuazione, per quanto attinente con l'attività oggetto d'appalto, a quanto previsto dal D.Lgs. n°81/2008 e s.m.i. Qualsiasi responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sulla Ditta, la quale godrà per l'espletamento dei servizi appaltati di piena autonomia gestionale nell'organizzazione dei lavori oggetto d'appalto.

6. Prima della stipula del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale copia della valutazione dei rischi specifici presenti nell'attività e le eventuali misure concordate di cooperazione e collaborazione tra i datori di lavoro. In analogia con il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori, a titolo esemplificativo ma non esaustivo si segnala il rischio di incendio medio secondo il D.M. 10.03.1998 per i plessi con più di 100 presenze contemporanee.

7. In caso di non osservanza da parte della Ditta degli obblighi precedentemente indicati l'Amministrazione Comunale potrà procedere con la risoluzione del rapporto contrattuale. In funzione dell'attività lavorativa svolta, al fine di garantire le necessarie misure di prevenzione e protezione individuale, selezionati secondo i criteri stabiliti dal D.Lgs. 475/1992, congrui ed adeguati alla valutazione del rischio effettuata.

8. Quanto previsto nel presente articolo va esteso senza riserva alcuna e a completo carico della Ditta aggiudicataria a tutti i prestatori d'opera, nessuno escluso, siano essi artigiani, professionisti, ditte in subappalto, od esecutori di opere che a qualsiasi titolo e merito operano per conto della Ditta aggiudicataria nell'ambito dei lavori regolati dal presente contratto. Ai fini della sicurezza tutte le macchine operatrici dovranno essere conformi al D.Lgs. 27-1-2010 n. 17 e successive modifiche ed integrazioni e riportare dichiarazione di conformità e marcatura C.E.

Art. 36 - Verifica di conformità

1. Fermo restando quanto sopra, il Comune da atto che la verifica di conformità delle prestazioni dedotte in contratto saranno eseguite dal RCC.

2. Poichè le caratteristiche dell'oggetto contrattuale non consentono la verifica di conformità per la totalità delle prestazioni contrattuali, verranno effettuati, in relazione alla natura dei servizi ed al loro valore, controlli a campione con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.

3. La verifica di conformità verrà condotta nel corso dell'esecuzione del contratto entro il 31 maggio utilizzando le risultanze degli atti di controllo di cui al precedente art.23 (ispezioni presso la cucina centralizzata, controlli sensoriali, accertamenti analitici) e comunque attraverso gli accertamenti e riscontri che il soggetto incaricato della verifica di conformità ritenga necessari.

4. Ai controlli partecipano l'esecutore ed il Direttore dell'Esecuzione, o altro soggetto incaricato al controllo, e l'esecutore verrà invitato con preavviso di almeno cinque giorni.

5. Della verifica di conformità è redatto processo verbale sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti.

6. Le operazioni necessarie alla verifica di conformità sono svolte a spese dell'esecutore.

7. L'esecutore, a propria cura e spesa, deve mettere a disposizione del soggetto incaricato della verifica di conformità i mezzi necessari ad eseguirli.

8. Nel caso in cui l'esecutore non ottemperi a siffatti obblighi, il Direttore dell'Esecuzione o il soggetto incaricato al controllo dispongono che sia provveduto d'ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto all'esecutore.

Art. 37 - Norme di rinvio

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia, alle disposizioni contenute nel Codice Civile in generale.

2. L'Amministrazione Comunale a seguito dell'affidamento, si ritiene comunque esonerata da qualsiasi responsabilità connessa con l'espletamento del servizio.

Art. 38 - Spese contrattuali

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.