



**COMUNE DI ANDORA**  
**Provincia di Savona**

**CAPITOLATO D'ONERI**  
**PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI PRIMO GRADO**  
**E CAMPO SOLARE ESTIVO PER IL PERIODO 14.09.2009 / 13.09.2012**

**PARTE I- GENERALE**

## SOMMARIO

<b>Art. 1 - OGGETTO, DURATA E AMMONTARE DELL'APPALTO E MODALITA' DI FORNITURA DEI PASTI.....</b>	<b>3</b>
<b>Art. 2 - ADEMPIMENTI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA PER LA FORNITURA DEI PASTI .....</b>	<b>6</b>
<b>Art. 2 bis - ADEMPIMENTI PER IL CAMPO SOLARE ESTIVO.....</b>	<b>10</b>
<b>Art. 3 - ULTERIORI ADEMPIMENTI.....</b>	<b>10</b>
<b>Art. 4 - STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO E CARTA DEI SERVIZI .....</b>	<b>10</b>
<b>Art. 5 - ATTREZZATURE E IMPIANTI.....</b>	<b>10</b>
<b>Art. 6 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA .....</b>	<b>11</b>
Attrezzature .....	11
Locali.....	11
Impianti.....	11
<b>Art. 7 - COMPOSIZIONE DEL PASTO. ....</b>	<b>11</b>
<b>Art. 8 - VARIAZIONE AL MENU' .....</b>	<b>12</b>
<b>Art. 9 - DIETE SPECIALI .....</b>	<b>12</b>
<b>Art. 10 - CESTINI VIAGGIO .....</b>	<b>13</b>
<b>Art. 11 - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO .....</b>	<b>14</b>
<b>Art. 12 - MATERIALE A PERDERE.....</b>	<b>15</b>
<b>Art. 13 - PRODOTTI DI QUALITA' .....</b>	<b>15</b>
<b>Art. 14 - PERSONALE.....</b>	<b>16</b>
<b>Art. 15 - DIREZIONE DEL SERVIZIO E INDIVIDUAZIONE DEL RESPONSABILE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP.....</b>	<b>18</b>
<b>Art. 16 - CONTROLLI IGIENICO-SANITARI.....</b>	<b>19</b>
<b>Art. 17 - SCIOPERO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....</b>	<b>19</b>
<b>Art. 18 - PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI.....</b>	<b>20</b>
<b>Art. 19 - ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE.....</b>	<b>21</b>
<b>Art. 20 - CORRISPETTIVO.....</b>	<b>22</b>
<b>Art. 21 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....</b>	<b>22</b>
<b>Art. 22 - PENALITA'.....</b>	<b>23</b>

<i>Art. 23 - RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL RAPPORTO .....</i>	<i>24</i>
<i>Art. 24 - SUBAPPALTO.....</i>	<i>25</i>
<i>Art. 25 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI.....</i>	<i>25</i>
<i>Art. 26 – GARANZIE .....</i>	<i>25</i>
<i>Art. 27 - ASSICURAZIONI.....</i>	<i>26</i>
<i>Art. 28 - SPESE CONTRATTUALI.....</i>	<i>26</i>
<i>Art. 29 - NORMATIVA APPLICABILE .....</i>	<i>26</i>
<i>Art. 30 - CONTROVERSIE.....</i>	<i>26</i>

**PARTE GENERALE**

**Art. 1 - OGGETTO, DURATA E AMMONTARE DELL'APPALTO E MODALITA' DI FORNITURA DEI PASTI**

Oggetto dell'appalto è il servizio di refezione scolastica (organizzazione, approvvigionamento, preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti mediante sistema del legume fresco caldo) nonché gestione delle presenze nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado ubicate nel comune di Andora, di seguito indicato come "Comune" per il periodo 14/09/2009 – 13/09/2012 o altra data di inizio delle lezioni secondo il calendario scolastico, stabilito annualmente dalle Dirigenze scolastiche delle scuole o da eventuali altre date indicate dal Comune.

L'appalto è riferito anche al servizio di refezione inerente al campo solare estivo, che si svolge dal 01 luglio al 31 agosto di ciascuno degli anni inclusi nel periodo suindicato.

Per l'espletamento del suddetto servizio l'impresa aggiudicataria (di seguito indicata con I.A.) utilizzerà il centro di cottura presente nel plesso di Via Piana del Merula, con personale proprio appositamente incaricato, in collaborazione con il personale dipendente del Comune di Andora, consistente in n. 01 cuoca e n. 01 addetta alla cucina, entrambe a tempo pieno per 36 ore settimanali.

L'I.A. dovrà quotidianamente (per tutto l'anno scolastico) provvedere altresì al trasporto pasti dal centro di cottura di via Piana del Merula ai refettori di via Cavour (scuola primaria e secondaria di I grado) e di loc. Molino Nuovo (scuola dell'infanzia e primaria).

Il servizio avrà le seguenti caratteristiche:

- **Scuola primaria di Via Cavour 21:**

	Pasti presunti per anno scolastico	giorni di erogazione del servizio a settimana	orario distribuzione dei pasti
Alunni	16.003	05	ore 12.30
Insegnanti	1728		

- **Scuola secondaria di primo grado di Via Cavour 21\*:**

	Pasti annui presunti	giorni di erogazione del servizio a settimana	orario distribuzione dei pasti
Alunni	4.490	02	Ore 13.15
Insegnanti	648		

(\*) Per eventuali esigenze didattiche il servizio per questo ordine di scuola potrà essere esteso anche ad un numero di giorni superiore rispetto a quanto indicato.

- **Scuola dell'infanzia di Via Piana del Merula n. 3**

	Pasti annuo presunti	giorni di erogazione del servizio a settimana	orario distribuzione dei pasti
Alunni	14.910	05	ore 12.00
Insegnanti	1.140		

- **Scuola dell'infanzia di Loc. Molino Nuovo (via Molineri n. 11)**

	Pasti annuo presunti	giorni di erogazione del servizio a settimana	orario distribuzione dei pasti
Alunni	5.320	05	ore 12.00
Insegnanti	190		

- **Scuola primaria di Loc. Molino Nuovo (via Molineri n. 11)**

	Pasti annuo presunti	giorni di erogazione del servizio a settimana	orario distribuzione dei pasti
Alunni	6120	02	ore 12.30
Insegnanti	72		

- **Campo solare estivo (via Piana del Merula n. 3):**

	Pasti, mesi di luglio ed agosto	giorni di erogazione del servizio a settimana	orario distribuzione dei pasti
Bambini	4.800	06	ore 12.30
Educatori	424		

Il numero dei pasti è stato calcolato in base alle presenze dell'anno scolastico 2008/2009 e di quelle del campo solare estivo 2008.

La ditta si impegna a fornire il servizio anche in presenza di variazioni del numero dei pasti, in aumento fino al 25% ed in diminuzione fino al 15%.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare in eccesso o in difetto il numero dei pasti di ogni sede di ristorazione. A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Comune, lo stesso si riserva la possibilità di apportare riduzioni-integrazioni del servizio, anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

I pasti dovranno essere forniti secondo il calendario scolastico e gli orari ed i turni di affluenza richiesti che verranno stabiliti all'inizio dell'anno scolastico, e che potranno variare nel rispetto delle esigenze di orario delle diverse tipologie di scuole.

L'ammontare complessivo presunto dell'appalto viene stabilito in € 250.073,06 = esclusa I.V.A. per ogni anno, inclusi € 835,00 all'anno per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso riferiti al DUVRI allegato alla documentazione di gara, è così calcolato:

denominazione plesso	n. pasti anno alunni	n. pasti anno adulti	n. pasti totali per plesso	prezzo unitario al lordo Iva al 4%	importo annuo per plesso al lordo IVA	importo annuo per plesso al netto IVA e al netto sicurezza
scuola primaria di via Cavour	16.003	1.728	17.731	€ 4,78	€ 84.754,18	€ 81.494,40
scuola secondaria di primo grado via Cavour	4.490	648	5.138	€ 4,78	€ 24.559,64	€ 23.615,04
scuola dell'infanzia di via Piana del Merula	14.910	1.140	16.050	€ 4,78	€ 76.719,00	€ 73.768,27
scuola dell'infanzia di Loc. Molino Nuovo	5.320	190	5.510	€ 4,78	€ 26.337,80	€ 25.324,81
scuola primaria loc. Molino Nuovo	6.120	72	6.192	€ 4,78	€ 29.597,76	€ 28.459,38
Campo solare estivo	4.800	424	5.224	€ 3,30	€ 17.239,20	€ 16.576,15
				<b>totali</b>	<b>€ 259.207,58</b>	<b>€ 249.238,06</b>

La revisione periodica dei prezzi, ai sensi dell'art. 115 D. Lgs.vo 12/4/2006, n. 163, verrà operata nei limiti della variazione percentuale annua dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (F.O.I.), dopo il primo anno di vigenza del contratto, e quindi a partire dall'anno scolastico 2010/2011 in poi, su richiesta scritta dell'appaltatore. Al di fuori di quanto previsto dall'adeguamento ISTAT il prezzo è fisso e non revisionabile.

**Art. 2 - ADEMPIMENTI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA PER LA FORNITURA DEI PASTI**

Le prestazioni oggetto del contratto consistono in:

- 1) approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti e loro ricevimento;
- 2) immagazzinamento delle derrate predette;
- 3) preparazione, cottura giornaliera (in collaborazione con i 2 addetti – cuoca ed addetta alla cucina - dipendenti comunali) e distribuzione dei pasti nel rispetto del menù e delle tabelle dietetiche nel centro di cottura;
- 4) trasporto dei pasti dal centro di cottura di Via Piana del Merula ai refettori di via

Cavour e di Loc. Molino Nuovo (via Mololineri n. 11);

**5)** allestimento dei tavoli dei refettori. In caso di turni plurimi di consumazione del pasto nel medesimo refettorio, ritiro completo delle stoviglie usate e dei rifiuti lasciati su tutti i tavoli dal turno di utenti precedente, anche sui tavoli non necessariamente utilizzati prima dell'arrivo del nuovo turno. Prima della riapparecchiatura per il secondo turno, deve essere effettuata una sanificazione dei tavoli. Vanno riordinate a terra tutte le sedie senza lasciarne sui tavoli anche se non vengono utilizzate per il servizio. Il personale deve areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;

**6)** distribuzione in tavola delle vivande ai frequentatori;

**7)** rigoverno delle stoviglie, delle attrezzature e degli arredi;

**8)** fornitura di articoli complementari quali tovaglie, tovagliette e tovaglioli di carta biodegradabile;

**9)** fornitura di stoviglie e posate a perdere da utilizzarsi in caso di guasto delle lavastoviglie;

**10)** pulizia ordinaria e straordinaria dei locali di cucina (in collaborazione con il personale dipendente del Comune), dei refettori, dei servizi igienici e delle aree esterne adiacenti le cucine, dei corridoi di collegamento, degli spogliatoi, dei locali accessori, dei magazzini, degli antibagni, delle dispense. La pulizia comprende altresì: pareti, lampade, cappa aspirante, filtri, caloriferi, porte interne ed esterne, vetri interni ed esterni, piastrelle, corridoi, tavoli, sedie;

**11)** fornitura di detersivi e disinfettanti occorrenti per la pulizia dei locali e delle attrezzature e per la loro sanificazione (vedasi art. 18 del presente capitolato)

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone di preparazione e cottura prodotti sanificanti.

**12)** stesura e trasmissione al Comune dei seguenti report di non conformità e relative azioni correttive:

- sul trasporto e ricevimento delle materie prime
- sulle temperature all'arrivo dei prodotti
- sulle temperature di esercizio dei frigoriferi e dei freezer
- sulla taratura dei forni
- sulle temperature di cottura al forno
- sulle temperature di arrivo nel legume fresco – caldo
- sulle temperature di arrivo nel legume fresco – refrigerato

**13)** raccolta e trasporto dei rifiuti solidi urbani nei luoghi e secondo le modalità indicate dal Comune;

**14)** operazioni di disinfestazione e derattizzazione delle cucine. La relativa documentazione oggettiva attestante le operazioni suddette dovrà essere trasmessa periodicamente al Comune;

**15)** fornitura della massa vestiario del personale dell'I.A.;

**16)** approntamento a stampa e tenuta di un registro giornaliero di presenza a mensa (entro le ore 9,30) degli alunni. Detti registri dovranno contenere l'indicazione giornaliera della presenza degli insegnanti e/o figure che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse preposti al servizio mensa. Detta indicazione dovrà essere certificata da apposita firma dei Dirigenti Scolastici. Detti registri dovranno essere firmati dal personale dell'I.A. addetto alla rilevazione.

Una copia di detto registro dovrà pervenire alla fine di ogni mese al Comune. I pasti risultanti dai registri presenze dovranno corrispondere con quelli fatturati.

**17)** Inoltre della richiesta di pagamento pasti alle famiglie con cadenza mensile ovvero altra modalità, in conformità al proprio progetto di gestione (art. 4 lettera A punto A/1 del disciplinare) L'incasso dovrà avvenire sul C/C del Comune e l'I.A. dovrà farsi carico

dell'eventuale sollecito di pagamento all'utenza, su richiesta del Comune.

**18)** assunzione delle eventuali spese necessarie per i controlli medico-sanitari del personale nonché per le analisi e gli accertamenti sulle merci e sui prodotti finiti.

**19)** Il personale dell' I.A. deve provvedere alla sbucciatura ed al taglio della frutta e del pane quando necessario.

- ogni altra prestazione, connessa con il regolare funzionamento del servizio in parola.

Il trasporto delle derrate alimentari e dei pasti deve essere effettuato con mezzi ed attrezzature di proprietà dell'I.A. e con personale idoneo.

I mezzi di trasporto devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del D.P.R. 327/80.

I mezzi di trasporto, le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione delle derrate alimentari deperibili e non deperibili costituenti i pasti a crudo, dei pasti freddi e dei pasti caldi devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia del vano di carico e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

L'I.A. sarà tenuta a munirsi, a propria cura e spese, di apposita autorizzazione sanitaria per il mezzo/i adibito/i al trasporto presso il competente ufficio Igiene e Sanità dell'ASL.

L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole sedi di ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Il progetto offerta (di cui all'art. 4, lett. A/1 del Disciplinare) deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.

Il tempo di percorrenza dei pasti trasportati nei plessi scolastici deve garantire il servizio nelle ore stabilite per la distribuzione dei pasti.

Gli orari concordati devono essere rispettati in modo tassativo, nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

In caso di mancato rispetto di quanto sopra indicato il Comune si riserva la facoltà di applicare le penalità di cui all'art.22.

Nel piano dei trasporti l'I.A. deve indicare la tipologia ed il numero dei mezzi di trasporto utilizzati.

I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastronorm in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65° C e del pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10° C, come previsto dalla legge.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle bacinelle inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione.

I contenitori isotermici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571.

Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili, e idonei per uso alimentare.

I pasti devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del

pasto devono essere contenuti separatamente e riposti a loro volta in contenitori isotermitici sigillati, predisposti per ogni terminale.

Le gastro-norm per il trasporto delle portate liquide devono avere un'altezza tale da non permettere sversamenti di liquido.

L'alloggiamento del cibo posizionato nelle gastro-norm quali pizza, frittata, pesce, carne impanata, ecc. deve essere effettuata a doppio strato interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione delle portate.

I regimi dietetici particolari devono essere consegnati in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato.

Il pane deve essere confezionato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio, o in sacchetti idonei e ben chiusi.

I sacchetti non devono essere graffettati.

#### **Art. 2 bis - ADEMPIMENTI PER IL CAMPO SOLARE ESTIVO**

Con riferimento al campo solare estivo che si svolge ogni anno nei mesi di luglio ed agosto con ca. n. 90 bambini (dai 3 ai 12 anni) oltre a ca. n. 5 educatori, si precisa che :

- il centro di cottura è quello di via Piana del Merula
- il refettorio è adiacente alla cucina stessa
- il servizio deve essere svolto dall'I.A. in collaborazione con i due dipendenti del Comune (cuoca ed addetta alla cucina), limitatamente ai giorni di presenza delle medesime.

#### **Art. 3 - ULTERIORI ADEMPIMENTI**

L'I.A. dovrà inoltre rispettare gli obblighi previsti dal decreto legislativo 26/05/97 n. 155 e s.m.i., dotandosi, per ogni struttura operativa, del sistema di autocontrollo igienico alimentare HACCP.

#### **Art. 4 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO E CARTA DEI SERVIZI**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

A tutela dei diritti degli utenti dei servizi pubblici locali ed a garanzia della qualità, dell'universalità e dell'economicità delle relative prestazioni l'I.A. dovrà elaborare una "Carta della Qualità dei Servizi" che dovrà riportare gli standard di quantità e qualità del servizio, le procedure di accesso alle informazioni e le modalità di reclamo.

E' fatto obbligo all'I.A. di permettere alla Commissione mensa, ove esistente, lo svolgimento dei propri periodici controlli, secondo le modalità dettagliate all'art. 16 del presente capitolato.

#### **Art. 5 - ATTREZZATURE E IMPIANTI**

Gli arredi, gli impianti e le stoviglie, e quanto altro di strumentale necessità, esclusi i viveri e i mezzi di trasporto, per l'esercizio della gestione, saranno forniti dal Comune in comodato d'uso gratuito limitatamente alla durata del contratto, nel rispetto di tutte le norme del Codice Civile e di quanto disporrà il contratto.

Il Comune fornisce piatti e bicchieri in melanina e stoviglie in acciaio. L'I.A. è tenuta a reintegrare quelle deteriorate e/o disperse.

Gli impianti e le attrezzature presenti nei locali delle mense scolastiche vengono dati in uso all'I.A. regolarmente allacciati agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento.

In caso di necessità l'I.A. è tenuta a mettere a disposizione proprie attrezzature (es. affettatrici, frullatori ecc.) per consentire la serie delle lavorazioni necessarie per l'approntamento dei menù previsti. Le stesse rimarranno di proprietà dell'I.A. che potrà ritirarle alla scadenza del contratto. Le eventuali attrezzature offerte in sede di gara quali proposte migliorative del servizio, diventeranno, allo scadere del contratto, di proprietà del Comune.

L'I.A. sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antiinfortunistiche e sanitarie.

Eventuali danni dovuti ad incuria e negligenza della ditta appaltatrice o del personale dipendente saranno addebitati all'impresa medesima.

#### **Art. 6 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA**

##### **Manutenzione Ordinaria**

###### Attrezzature

L'I.A. è tenuta temporaneamente a sostituire le attrezzature mobili (es. affettatrici, tritacarne, frullatori, frigoriferi, carrelli termici, ...) con attrezzature proprie, finché non ne sarà ripristinato il funzionamento e, comunque, l'I.A. è tenuta ad adottare, a proprie spese, azioni idonee e suppletive (es. fornitura di piatti a perdere in caso di guasto della lavastoviglie).

###### Locali

Al fine di mantenere in perfetta efficienza i locali, si intende come manutenzione ordinaria, e quindi posta a carico dell'I.A., la tinteggiatura biennale dei locali cucina, la sostituzione delle piastrelle rotte, la sostituzione di vetri rotti ed ogni ulteriore intervento necessario a garantire la qualità del servizio.

###### Impianti

Si intende, come manutenzione ordinaria degli impianti il controllo visivo atto a verificare che gli impianti siano nelle normali condizioni operative, non presentino danni evidenti accertabili tramite esame visivo, al fine di garantire la continuità d'esercizio, anche attraverso piccole attività di pronto intervento atte a ristabilire l'efficienza degli impianti, comportanti anche la sostituzione di parti non significative. Dall'esame visivo scaturisce la pronta segnalazione di eventuali malfunzionamenti e/o guasti da comunicare al Comune.

##### **Manutenzione Straordinaria**

Durante il corso dell'appalto l'I.A. ha il compito di evidenziare e segnalare in modo tempestivo al Comune tutte quelle circostanze riguardanti le strutture, gli impianti e le apparecchiature consegnate che dovessero richiedere un intervento di manutenzione straordinaria.

Sono a carico dell'I.A. tutti gli interventi di manutenzione straordinaria causati da negligenza della stessa nel compimento delle funzioni previste dal presente capitolato, così come tutti gli interventi che si rendessero necessari a causa di una non corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria.

#### **Art. 7 - COMPOSIZIONE DEL PASTO.**

L'I.A. dovrà giornalmente effettuare la preparazione e cottura dei pasti secondo il menu' giornaliero fornito ed approvato dall'ASL, sulla base delle grammature indicate nell'allegato A/1 (tabella quantità) e in conformità all'allegato A/2 (Menu') al presente capitolato d'oneri, ed approvvigionandosi di alimenti conformi alle definizioni date nel presente capitolato, "parte speciale – derrate".

I menu' sono articolati in menu' invernale in vigore dal mese di ottobre al mese di marzo ed in menu' estivo dal mese di aprile al mese di settembre. Tali date potranno essere comunque modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti copia del menu' utilizzato.

Il Comune si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche qualora ciò si renda necessario per migliorare l'equilibrio dietetico del pasto o per renderlo più gradito ai consumatori e di disporre l'adeguamento delle tabelle dietetiche.

I pasti dovranno essere cotti il giorno stesso del consumo.

Il pasto giornaliero per le scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado e campo solare estivo dovrà essere così composto:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta ( o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato o dolce);
- acqua minerale naturale fornita in bottiglie;

#### **Art. 8 - VARIAZIONE AL MENU'**

Il Comune si riserva di effettuare variazioni di menù in caso costante di non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e in caso di necessità contingenti.

L'I.A. ha facoltà di variare il menu', esclusivamente per il periodo di tempo strettamente necessario a rimuovere l'impedimento, che deve essere documentato e comunque previa comunicazione immediata scritta al Comune ed approvazione da parte dello stesso, nel caso si verifichi una delle condizioni di seguito elencate ovvero analoga situazione:

- guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione della preparazione prevista, per non più di tre giorni consecutivi;
- interruzione temporanea della produzione per cause tecniche (scioperi, black out, incidenti stradali ecc.);
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancato o insufficiente approvvigionamento per cause indipendenti dalla volontà dell'I.A.;
- blocco cautelativo delle derrate/preparazioni, sospensione cautelativa di un fornitore/marchio a seguito di rilevamento di non conformità nell'ambito di controlli analitici eseguiti, in autocontrollo o da terzi, sulle forniture, o a seguito di problematiche evidenziate in fase di verifica ispettiva (interna ed esterna) tali da determinare una non adeguata garanzia igienico-sanitaria.

Non sono consentite variazioni di menù effettuate arbitrariamente dall'I.A. e non concordate preventivamente per iscritto con il Comune.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dall'I.A. se non proveniente dal personale

indicato dal Comune specificamente incaricato della gestione del servizio.

#### **Art. 9 - DIETE SPECIALI**

L'I.A. deve garantire la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico ed ai richiedenti per ragioni etico – religiose, previo deposito da parte dei genitori della documentazione sanitaria presso il centro di cottura e previo assenso del personale dell'ASL, con funzioni di assistente sanitario.

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.

L'I.A. non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di assenso del personale sanitario dell'ASL.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato.

Le diete personalizzate devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente salvaguardando, compatibilmente con le esigenze di servizio, la varietà negli alimenti sostituiti.

Le diete di transizione o diete in bianco vengono direttamente ordinate dalla scuola e sono accettate dall'I.A. senza ulteriori adempimenti.

La dieta di transizione o dieta in bianco non necessita di prescrizione medica se non supera le 48 ore ed è costituita da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto senza lattosio e senza polifosfati o altro, così come concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione o diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete di transizione o diete in bianco devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato.

Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'I.A. è tenuta a far riferimento al prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia aggiornato.

Per la preparazione di tali pasti il personale dovrà utilizzare attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione di menù base e di altre diete.

Per questi particolari casi e per tutte le tipologie di diete, l'I.A. si impegna a fornire prodotti alimentari, a preparare regimi dietetici per tutte le tipologie di scuola, compreso il trasporto, senza maggiori oneri.

Nella preparazione dei piatti per diete l'I.A. è obbligata ad una preparazione, nel limite del possibile, più simile al piatto servito giornalmente alla totalità dell'utenza. Si chiede comunque l'alternanza nei prodotti utilizzati. E' vietato l'utilizzo di prodotti simili (es. grissini o cracker) quando esiste la corrispondente variante del prodotto adatta al tipo di dieta considerata (es. pane privo di glutine).

#### **Art. 10 - CESTINI VIAGGIO**

Il Comune può richiedere la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, in caso di gite scolastiche, scioperi di personale, per casi di emergenza, ecc.

Per ciascun cestino verrà corrisposto il prezzo del pasto offerto in sede di gara per le due diverse tipologie (scuole ovvero campo solare).

I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e dovranno essere consegnati alle sedi di ristorazione o ad eventuale altra sede concordata con il Comune.

I sacchetti non devono essere graffettati.

Il cestino da viaggio per tutte le utenze (bambini e adulti) dovrà essere così costituito:

- panini: con formaggio monoporzione  
con prosciutto cotto monoporzione  
n. 2 (scuola infanzia e utenti campo solare di età inferiore ai 6 anni)  
n. 3 (scuola primaria, secondaria di primo grado, utenti campo solare di età superiore ai 6 anni e adulti)
- 1 frutto
- una bottiglia acqua minerale naturale 1/2 litro
- 1 succo di frutta monoporzione in tetrabrick 200 ml. o 1 the deinato monoporzione in tetrabrick 200 ml.
- biscotti (pacchetto monoporzione) da gr. 30 (1 pacchetto) o prodotto da forno monodose da gr. 40;
- 2 tovaglioli di carta;
- 1 bicchiere monouso;

#### **Art. 11 - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

Nell'espletamento del presente incarico l'I.A. agirà in piena autonomia, con lavoro ed organizzazione aziendale propria.

Resta inteso che, nel periodo di espletamento del servizio oggetto del presente contratto, l'I.A. non rimane vincolata a nessun obbligo di prestazione esclusiva a favore del Comune, come pure a nessun obbligo di orario, eccetto che per la somministrazione del pasto agli alunni delle scuole e del campo solare estivo.

La consegna e l'immagazzinamento di quanto necessario deve avvenire comunque nell'orario di funzionamento delle varie scuole e sempre in presenza di proprio personale, senza che ciò arrechi ritardi per la preparazione dei pasti o disagi nella relativa distribuzione, secondo gli accessi indicati e concordati con il Comune.

I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.

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

I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché esso costituisce rischio di contaminazione microbica.

I prodotti sfusi posti nella dispensa e/o nella cella frigorifera e/o nei frigoriferi non devono venire a contatto con l'aria.

Gli ingressi e l'uscita del personale dell'I.A. devono avvenire attraverso i varchi d'ingresso concordati con le scuole e in modo da non interferire con le misure di sicurezza previste a tutela degli edifici (inserimento e disinserimento allarmi, rispetto della priorità negli accessi rispetto al personale delle scuole ecc.).

E' fatto obbligo di approvvigionamento presso fornitori, dei quali l'I.A. fornirà apposito elenco al Comune, selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità in termini di costanza della qualità dei prodotti offerti e di mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i centri cottura.

Prima dell'inizio del servizio l'I.A. deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari, delle bevande utilizzate, con evidenza di marchio e produttori, nonché le relative schede

tecniche contenenti i dati identificativi del produttore, fornitore, i nomi commerciali dei prodotti utilizzati ed eventuali altre dichiarazioni. I pasti devono essere preparati unicamente con gli alimenti indicati nell'elenco.

Eventuali variazioni e/o sostituzioni all'elenco suindicato dovranno essere concordate tra le parti.

L'utilizzo di prodotti alimentari non accreditati comporta la penalità prevista **all'art. 22** del presente capitolato e l'eventuale blocco della derrata.

Il Comune si riserva la facoltà, qualora se ne verifichi l'effettiva necessità, di richiedere ulteriori alimenti, eventuali confezioni e porzionature.

L'I.A. deve far pervenire mensilmente al Comune la calendarizzazione della frutta comprendente l'elenco dei prodotti che è in grado di fornire, deve garantire una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti e, se previsto in offerta, come da art. 4 lett. A/3 del disciplinare, assicurare l'utilizzo anche di frutta biologica.

L'I.A. dovrà obbligatoriamente ricorrere all'approvvigionamento mediante "filiera corta" dei seguenti alimenti: prodotti ortofrutticoli, (limitatamente alla stagionalità e compatibilmente con una dieta variata), pane ed olio d'oliva. Al fine della verifica di tale adempimento l'I.A. è tenuto a produrre la documentazione relativa all'origine e provenienza degli alimenti citati.

L'I.A. potrà promuovere ulteriori azioni volte alla valorizzazione del territorio ligure e locale.

Con uguale periodicità dovrà essere fornito l'elenco e la calendarizzazione dei prodotti alternativi alla frutta nelle varie scuole.

I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature concordate (vedasi allegato A/1 al presente capitolato).

Il Comune può richiedere variazioni di grammature e di menù a fronte di innovazioni culinarie o di intervenute motivazioni, non sindacabili da parte dell'I.A., le cui ricette sono concordate con l'I.A.

I menù eseguiti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune.

Spetta al Comune la facoltà di chiedere la sostituzione di fornitori ritenuti non idonei, per comprovati motivi. In tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

#### **Art. 12 - MATERIALE A PERDERE**

Il Comune richiede all'I.A., compresi nel prezzo del pasto, la fornitura per tutte le tipologie di scuole di tovaglie o tovagliette monoposto e tovaglioli in materiale di carta riciclata.

I diversi refettori sono tutti forniti di piatti e bicchieri in melamina e di posate in acciaio.

Tuttavia, per eventuale utilizzo di materiale a perdere quali piatti fondi, piatti piani, scodelle, bicchieri, coppe per macedonia, posate (in caso di rottura delle lavastoviglie o in altre situazioni di emergenza) si richiede l'uso di materiale monouso, preferibilmente ecologico.

Le stoviglie monouso devono essere conformi alle normative vigenti in materia di igiene degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

Devono avere le seguenti caratteristiche comuni:

- elevata resistenza al calore (non inferiore a 80 ° C)
- buona consistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità
- ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, facilmente divisibili l'uno dall'altro
- stabilità per evitare il rovesciamento durante l'uso

Le stoviglie devono essere confezionate in involucri di materiale plastico sigillati.

La posateria può essere in confezioni singole (set di posate) o in confezioni multiple sigillate.

I contenitori di confezionamento non devono presentare vistose ammaccature, umidità, indici di

incuria nell'impilamento e trasporto.

#### **Art. 13 - PRODOTTI DI QUALITA'**

L'I.A. dovrà dotarsi per ogni centro di cottura del sistema di autocontrollo igienico alimentare HACCP.

Per i pasti di cui trattasi non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati congelati o surgelati, fatta eccezione per quei generi espressamente indicati.

E' fatto divieto di congelare materie prime acquistate fresche.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

I prodotti ortofrutticoli, (limitatamente alla stagionalità e compatibilmente con una dieta variata), il pane e l'olio d'oliva dovranno essere approvvigionati mediante "filiera corta". Al fine della verifica di tale adempimento l'I.A. è tenuto a produrre la documentazione relativa all'origine e provenienza degli alimenti citati.

Il Comune si riserva di chiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Epifania, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, ed eventuali festività indicate dal Comune.

#### **Art. 14 - PERSONALE**

L'I.A. dovrà svolgere il servizio esclusivamente con personale proprio, fatto salvo il centro di cottura di via Piana del Merula, ove sono presenti n. 2 addetti dipendenti del Comune (una cuoca ed una addetta alla cucina) che interagiranno in stretta collaborazione con il personale dell'I.A. Il personale dell'I.A. presterà servizio sotto l'esclusiva responsabilità dell'I.A. che ne disporrà ai fini della gestione del servizio nel modo che riterrà più opportuno, essendone il datore di lavoro.

Per nessuna ragione può intendersi che tra il personale dell'I.A. e il Comune ricorra qualsivoglia rapporto diretto di impiego.

Nell'esecuzione delle proprie prestazioni il personale dell' I.A. dovrà usare la massima diligenza.

E' severamente vietato fumare in tutti indistintamente i locali adibiti al servizio di refezione scolastica.

L'I.A. non avrà diritto ad alcun compenso di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale addetto.

L'eventuale personale da assumere, sia dall'inizio, sia nel corso del servizio, deve possedere i requisiti fissati dai contratti collettivi nazionali di lavoro di comparto e dalle leggi e regolamenti vigenti in materia, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative.

L'I.A. si impegna al rispetto della normativa in materia di assunzione del personale già dipendente dalla ditta cessata, ai sensi delle vigenti disposizioni del contratto collettivo nazionale di lavoro del comparto, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative.

Qualora si verificassero assenze temporanee del personale, l'I.A. in conseguenza della possibile interruzione del servizio e dell'inadeguatezza dello stesso, è tenuta a garantire il regolare espletamento del servizio.

Il personale dipendente addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento e distribuzione degli alimenti dovrà essere professionalmente adeguato e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Dovrà, inoltre, essere dotato di apposito tesserino di riconoscimento con fotografia, da tenere in evidenza per tutta la durata dell'orario di lavoro.

Gli indumenti degli addetti devono riportare l'identificazione dell'I.A. e consentire l'identificazione dell'addetto.

L'I.A. deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro (divise di lavoro, copricapo, guanti monouso, calzature antiinfortunistiche, mascherine, etc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ed eventuali documenti integrativi redatti dall'I.A.

Gli oneri per la sicurezza a carico del Comune, da intendersi inclusi nella base d'asta riferita al triennio, non soggetti a ribasso, sono stati stimati in € 2.505,00 AL NETTO DI IVA RIFERITI AL TRIENNIO (pari ad € 835,00 per ogni anno di servizio) e riconducibili alle misure dettagliate nel DUVRI che si allega alla documentazione di gara.

Per motivi legati alla sicurezza e tutela dei minori nelle scuole, il Comune comunica ai Responsabili del plesso scolastico i dati personali dell'organico destinato dall'I.A. alla rilevazione delle presenze, alla cucina ed al servizio di trasporto e distribuzione nei terminali di cottura. In caso di modifica dei nominativi precedentemente comunicati, l'I.A. si impegna ad approntare la tempestiva comunicazione al Comune.

Il personale dell'I.A. addetto alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve: togliere anelli e braccialetti, lavarsi accuratamente le mani, indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti ed idonei calzari.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e di colore diverso per i lavori di pulizie e sanificazione.

Il copricapo deve contenere completamente la capigliatura.

Il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi quali prosciutto, formaggi, ortaggi crudi, insalata ha l'obbligo di utilizzare guanti monouso e mascherina.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio sia durante la fase della monda e porzionatura delle carni crude, che durante la preparazione delle carni cotte, quali arrosto, etc.

I guanti monouso devono comunque essere sostituiti tra un'operazione e l'altra. Il personale dovrà utilizzare i guanti monouso anche durante ogni fase del servizio della distribuzione dei pasti nei refettori.

I Direttori e gli ispettori dell'I.A. sono tenuti ad indossare camice e copricapo nel momento della loro presenza presso i centri di ristorazione.

L'I.A. deve fornire camice e cuffia monouso ai rappresentanti della commissione mensa in visita presso i locali delle refezioni scolastiche.

Entro dieci giorni dall'inizio dell'appalto, l'I.A. comunicherà per iscritto al Comune l'elenco con i nominativi delle persone impiegate, le rispettive qualifiche, il numero delle ore giornaliere con indicazione delle mansioni e delle responsabilità che ciascuno deve espletare nel servizio oggetto dell'appalto e le sedi in cui presta servizio. Uguale comunicazione sarà effettuata nel caso di variazioni del personale impiegato entro dieci giorni da ciascuna variazione.

Spetta al Comune la facoltà di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

L'I.A. è obbligata ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'I.A. si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta, i contratti stipulati col personale, le ricevute mensili degli stipendi pagati, nonché le copie dei modelli DM10 comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza a tale obbligo o qualora siano riscontrate irregolarità, il Comune avrà la facoltà di segnalare la situazione al competente Ispettorato del lavoro. L'I.A. si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati, prestazioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolge, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nel Comune o nella Provincia, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative.

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il nome del Responsabile dell'Unità Locale, nonché le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio.

In caso di variazioni del numero dei pasti l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche di organico necessarie per mantenere la qualità del servizio senza alcun aggravio di costi per il Comune.

L'I.A. si obbliga altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso che non sia aderente alle Associazioni stipulanti i contratti o receda da esse. Il Comune, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'I.A. delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo mensile del servizio, per tutto il periodo in cui perduri l'inadempienza. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'I.A. si sia posta in regola; l'I.A. non potrà pertanto sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, l'I.A., in conformità alla propria offerta (**art. 4 – lett. A/7** del disciplinare), deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione, addestramento ed aggiornamento nelle seguenti materie :

alimentazione e dietetica, dietetica particolare, autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, salute e sicurezza sul lavoro, comportamento igienico del personale durante il lavoro, pulizia, sanificazione, disinfezione, comunicazione con l'utenza.

L'I.A. ha l'obbligo di fornire, dietro richiesta del Comune, la documentazione comprovante l'avvenuta formazione del personale, sia con riferimento ai corsi obbligatoriamente previsti dalla legge, sia con riferimento al piano di formazione ed aggiornamento di cui **all'art. 4 - lett. A/7** del disciplinare.

#### **Art. 15 - DIREZIONE DEL SERVIZIO E INDIVIDUAZIONE DEL RESPONSABILE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP.**

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata dall'I.A. ad un Responsabile immediatamente reperibile, incaricato dell'organizzazione, del controllo e della supervisione delle operazioni con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo con gli incaricati preposti dal Comune alla verifica dell'andamento del servizio; in particolare provvedere a trasmettere i rapporti periodici

sull'andamento del servizio. In caso di assenza e/o impedimento del Responsabile, l'I.A. dovrà provvedere immediatamente alla sostituzione del medesimo con contestuale comunicazione al Comune.

#### **Art. 16 - CONTROLLI IGIENICO-SANITARI**

La vigilanza competerà al Comune per tutto il periodo di affidamento dell'appalto e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dagli stessi, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per Legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà disporre direttamente o indirettamente tramite figure, strutture ed organismi, dallo stesso individuati, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature ai locali e ai magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi (per esempio: mezzi di trasporto), sia dell'I.A. sia dei fornitori al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato, in particolare, quelle riguardanti la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti; quelle sul controllo, sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti, sulle temperature nonché sul grado di appetibilità dei pasti stessi al momento della loro consumazione.

Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, l'I.A. fornirà al personale incaricato dal Comune alla vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

E' fatto comunque salvo per i fornitori e per l'I.A. l'obbligo di effettuare i controlli di loro competenza.

La Commissione mensa, ove nominata, esercita la facoltà di osservazione relativa alla somministrazione e al gradimento del pasto. La Commissione dovrà rapportarsi esclusivamente con il Comune, utilizzando l'apposita scheda. I membri della Commissione mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e con altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

#### **Art. 17 - SCIOPERO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica del fornitore, non saranno considerate giustificatorie dell'interruzione del servizio stesso.

In caso di sciopero del personale dipendente dell'I.A., quest'ultima dovrà darne comunicazione al Comune con congruo preavviso. L'I.A. dovrà provvedere puntualmente alla fornitura di un servizio alternativo equilibrato dal punto di vista nutrizionale (piatti freddi). Qualora non venga rispettato il termine sopra indicato, verrà applicata all'I.A. una penalità pari al 50% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero di presenze previste per il giorno, effettuate dal Comune), fatta salva la facoltà di acquisto da parte del Comune, di alimenti alternativi al pasto non fornito, i cui costi saranno a totale carico dell'I.A.

L'I.A. è inoltre obbligata a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12.6.90 n. 146 "Sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della Commissione di Garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità

alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.A. come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, emergenze metereologiche.

Qualora si verificassero situazioni di emergenza comportanti un'interruzione temporanea del servizio che richiedano attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente ed alle cose, l'I.A. è tenuta a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato, utilizzando altra/e strutture idonee, fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.

#### **Art. 18 - PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI**

La pulizia e la sanificazione giornaliera dei locali di cucina, dei refettori, dei servizi igienici e delle aree esterne adiacenti le cucine, i refettori, i corridoi di collegamento, gli spogliatoi, i locali accessori, i magazzini, gli antibagni, le dispense di tutte le scuole si intende ricompreso ed interamente compensato dal prezzo unitario a pasto corrisposto dal Comune all'I.A.

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente separate rispetto al confezionamento e distribuzione dei pasti.

Qualora in un refettorio fossero presenti più turni di servizio dovrà essere effettuata la pulizia anche dei tavoli non utilizzati.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) dovranno essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelle dei prodotti alimentari.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'I.A. devono essere presenti in ogni struttura produttiva e operativa.

La singola confezione o contenitore dovrà presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non saranno accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi ed utensili dovranno essere sostituiti frequentemente e riposti in idonee allocazioni.

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

I materiali ed i prodotti impiegati per la pulizia dei refettori, dei locali di cucina e di servizio, nonché di tutte le attrezzature, comprese le stoviglie ed il pentolame, dovranno essere di prima qualità, di odore gradevole e senza possibilità di alterare i materiali con cui vengono a contatto nonché atti ad assicurare il pieno rispetto e la salvaguardia della salute delle persone e degli ambienti.

Tali prodotti non devono essere tossici e devono essere altamente biodegradabili.

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro dovranno essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di

garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

Le operazioni di pulizia accurata dei locali di ristorazione della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione, da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate, davanzali, caloriferi, vasisti, porte, etc.) sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato e saranno da ripetersi, se necessarie, alla scadenza dei periodi di vacanza scolastica o di sospensione delle lezioni.

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi alle cucine utilizzati dal personale dipendente dall'I.A. devono rispettare i requisiti igienico – sanitari prescritti dalla normativa vigente e nello specifico devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

L'I.A. deve provvedere alla fornitura di carta igienica a bobina compresa di idoneo distributore coperto, dispenser per asciugamani monouso e relativi asciugamani monouso, sapone liquido detergente e disinfettante per mani ad erogazione non manuale.

L'I.A. per le pulizie dovrà impegnare macchine ed attrezzature di sua proprietà, tecnicamente valide, compatibili con ogni singolo servizio da prestare e poco rumorose.

La ditta dovrà predisporre l'uso e l'impiego sia delle macchine che delle attrezzature, nel modo più razionale considerando le possibilità ed i limiti esistenti nella meccanizzazione dei lavori di pulizia.

Detti macchinari dovranno essere dotati di tutti gli accessori per la protezione e la salvaguardia dell'operatore nonché dei terzi, da eventuali infortuni durante l'uso.

E' perentorio l'obbligo di collegare la macchina in modo da assicurare una perfetta messa a terra.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere nelle immediate vicinanze delle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

I rifiuti solidi dovranno essere raccolti in base alle disposizioni di raccolta in atto nel Comune, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette, rifiuti in special modo nei cortili interni delle scuole e nelle immediate vicinanze di esse.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

#### **Art. 19 - ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE**

La gestione del servizio e' fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'I.A. che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

L'I.A. inoltre, risponde direttamente dei danni e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta, anche facendo uso di mezzi di trasporto nell'ambito del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, ai commensali, al Comune o ai terzi in genere.

Allo stesso modo, l'I.A. risponde nei confronti del Comune del rispetto di tutte le prescrizioni di legge o di capitolato a carico delle ditte fornitrici delle materie prime o semilavorati utilizzati per la preparazione dei pasti.

A tale scopo l'I.A. stipulerà con primaria Società di assicurazione, polizza di assicurazione per i danni a cose e/o a persone con un massimale unico non inferiore ad € 1.000.000,00=. L'I.A. è

tenuta altresì a stipulare una polizza di assicurazione che copra eventuali rischi di tossinfezione alimentare per gli utenti del Servizio. Il Comune si riserva, prima della stipula delle polizze, da parte dell'I.A., di verificare le clausole incluse nelle stesse. Di dette polizze dovrà essere fornita copia al Comune entro 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto, e comunque prima dell'inizio del servizio.

L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza, conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, forniti dall'I.A.

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

L'I.A. è tenuta, inoltre, a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

#### **Art. 20 - CORRISPETTIVO**

Il Comune corrisponderà all'I.A., a decorrere dall'effettivo inizio del servizio di refezione, i corrispettivi risultanti dalla gara di appalto per ogni pasto effettivamente somministrato, documentato dal registro presenze compilati e firmati dall'I.A.

La fattura dovrà recare la distinzione fra pasti per alunni e pasti per adulti.

Il Comune si riserva la facoltà di aumentare o diminuire la somministrazione dei pasti in relazione al variare del numero dei consumatori, senza che l'I.A. possa vantare diritti o compensazioni sia nell'uno che nell'altro caso, nei limiti previsti in aumento fino al 25% ed in diminuzione fino al 15%.

Le fatture saranno direttamente liquidate dal Comune a mezzo dei fondi stanziati sul proprio bilancio.

Le fatture dovranno essere intestate e recapitate al Comune, che provvederà alla liquidazione.

Il pagamento sarà effettuato a 60 giorni dal ricevimento di fatture mensili sulle quali l'ufficio competente del Comune apporrà l'attestazione della conformità al numero delle presenze degli alunni e degli insegnanti desunto dagli opposti registri e dall'apposita certificazione dei Dirigenti scolastici. In caso di ritardo nella consegna dei registri il termine del pagamento rimane sospeso.

Prima dell'effettuazione di pagamenti superiori a Euro 10.000,00, ai sensi dell'art. 2 del D.M. n. 40 del 18/1/2008 il Comune procederà al controllo delle inadempienze ai pregressi obblighi esattoriali tramite il concessionario all'uopo incaricato. In caso di limitazioni o necessità derivanti da tale obbligazione nessun onere o inadempienza potrà essere posta in capo al Comune.

#### **Art. 21 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

L'I.A. si impegna ad osservare misure minime di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili, di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

Il personale dell'I.A. è tenuto a mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione, all'attività del Comune o ad informazioni riguardanti l'utenza durante l'espletamento del servizio.

#### **Art. 22 - PENALITA'**

Ove si verificano inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate, a sua esclusiva discrezione, previa nota di contestazione, le seguenti penali a titolo esemplificativo e non esaustivo:

1	Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	€ 500,00
2	Per ogni prodotto scaduto presente nelle cucine e/o nei refettori	€ 150,00
3	Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti	€ 250,00
4	Per ogni violazione di quanto stabilito nel menù, nella tabella grammature e nell'allegato caratteristiche tecniche delle derrate alimentari	€ 250,00
5	Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia	€ 250,00
6	In caso di ritardo di oltre 15 minuti nella consegna del pasto nei refettori a partire dalla 2^ violazione riscontrata	€ 150,00
7	Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio	da € 100,00/ a € 500,00
8	Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali	da € 100,00/ a € 500,00
9	Nel caso di prestazione oraria inferiore al monte ore necessario per lo svolgimento del servizio	€ 150,00
10	Per mancata sostituzione –entro 5 giorni- del personale ritenuto non idoneo al servizio su richiesta del Comune	€ 250,00
11	Per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/ scarpe antinfortunistiche	€ 200,00
12	Per la mancata consegna dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dall'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale, per ogni plesso scolastico	€ 500,00
13	Per carenze igieniche delle cucine e/o dei refettori riscontrate dagli organismi di controllo	€ 500,00
14	Per ogni unità di personale addetto alla distribuzione mancante rispetto al numero previsto	€ 300,00

15	Per il mancato rispetto dell'obbligo di comunicazione elenco fornitori ed aggiornamento dello stesso	€ 500,00
16	Per mancata comunicazione dell'elenco delle derrate alimentari come da art. 11 del presente Capitolato	€ 500,00
17	Con riferimento ai beni approvvigionati mediante "filiera corta": mancata produzione della documentazione comprovante il requisito	€ 500,00
18	Ritardi e /o omissioni nelle richieste di pagamento inoltrate alle famiglie ovvero omissioni nei solleciti di pagamento	€ 250,00

Ulteriori classi di penalità potranno essere individuate dal Comune a seconda delle necessità ed entreranno in vigore successivamente alla comunicazione di istituzione di esse effettuata per iscritto.

Gli importi delle sanzioni sono da intendersi al netto degli eventuali danni causati al Comune che questi si riserva di quantificare e richiedere separatamente.

La verifica della corrispondenza delle grammature avverrà sulla base del peso di 20 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della raccomandata A.R. della contestazione stessa.

Il recupero della penalità verrà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale verrà assunto il provvedimento, ovvero, qualora insufficiente, mediante escussione anche parziale della cauzione definitiva.

#### **Art. 23 - RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL RAPPORTO**

Qualora l'I.A. non ottemperasse ai patti ed alle condizioni di cui al presente atto, oppure desse luogo a gravi irregolarità od inadempienze che compromettano in qualsiasi modo la regolare gestione della refezione, il Comune avrà facoltà di risolvere in tronco, in qualsiasi momento, il presente rapporto, liquidando quanto spettante, fatto comunque salvo il risarcimento del danno. Qualora dalle irregolarità o inadempienze derivassero dei danni, il Comune avrà facoltà di rivalersi sulle quote di corrispettivo per le quali l'I.A. risultasse creditrice verso il Comune e, qualora insufficiente, mediante escussione della cauzione definitiva.

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A. con modalità differenti da quelle previste dall'art. 116 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm. e ii.
- c) impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico – sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;

- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- J) sub – appalto totale o parziale del servizio con modalità non previste;
- K) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) mancata applicazione del piano di emergenza atto a garantire la continuità del servizio per un periodo tale da comportare, a esclusivo giudizio del Comune, un disservizio diffuso a carico dell'utenza;
- m) gravi difformità nella realizzazione dei progetti secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Comune.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

In caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell' originario appaltatore, il Comune potrà interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto alle condizioni economiche da quest'ultimo proposte in sede di offerta.

Il contratto, inoltre, potrà essere sciolto, oltre che per le cause espressamente ammesse dalla legge, anche per il mutuo consenso delle parti, ai sensi dell'art. 1372 C.C.

Nei casi previsti dal seguente articolo, l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riaffidamento del servizio e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

Nei casi di scioglimento del contratto per scadenza del termine, per causa di forza maggiore, ovvero per eventuale soppressione del servizio di refezione da parte del Comune, l'I.A. non avrà diritto ad alcun indennizzo.

#### **Art. 24 - SUBAPPALTO**

Il subappalto è soggetto alla disciplina di cui all'art. 118 del D. Lgs.vo n. 163/2006.

I concorrenti devono indicare all'atto dell'offerta i servizi o le parti del servizio che intendono subappaltare.

#### **Art. 25 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'I.A. avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore o che potessero essere eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

#### **Art. 26 – GARANZIE**

La cauzione, stabilita nella misura del 10% (dieci per cento) del valore contrattuale complessivo, deve essere costituita con le modalità previste dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.

In ogni caso, il deposito cauzionale resta vincolato fino al termine dell'Appalto e verrà

svincolato, dietro richiesta dell'Appaltatore, previa verifica dell'osservanza degli obblighi di cui al presente capitolato e del contratto.

La cauzione sarà incamerata dal Comune ai fini della refusione di eventuali danni già contestati all'I.A.

#### **Art. 27 - ASSICURAZIONI**

In aggiunta alle assicurazioni previste all'art. 19, l'I.A. provvederà a sue esclusive cure, responsabilità e spese all'attivazione delle necessarie posizioni assicurative, nessuna esclusa, e quindi anche quella concernente gli infortuni sul lavoro.

#### **Art. 28 - SPESE CONTRATTUALI**

Le spese e tasse per bolli, stipulazione, registrazione ed ogni altro onere di spese e di tributi inerenti e conseguenti all'appalto in parola ed al relativo contratto sono a carico dell'I.A.

#### **Art. 29 - NORMATIVA APPLICABILE**

Per quanto non disposto dal presente capitolato speciale d'appalto, si applicheranno le disposizioni del Codice Civile, del contratto collettivo nazionale di lavoro e le altre norme vigenti in materia.

#### **Art. 30 - CONTROVERSIE**

Per qualsiasi questione che non si è potuta risolvere di comune accordo tra le parti è competente il Foro di Savona.

Andora, 17/06/2009

Il Responsabile Ufficio Politiche Sociali  
Sig.ra Lucia Gagliolo

Segue: tabella personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio.

**Allegato al capitolato di gara**

**Personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio  
(oltre al personale dipendente del Comune)**

Si precisa che:

- 1) i soggetti attualmente appaltatori dei servizi oggetto della presente gara sono due cooperative sociali, per cui si fa riferimento al loro C.C.N.L. ai fini del livello e scatto di anzianità;
- 2) gli appalti attualmente svolti dalle due cooperative sociali di cui sopra non sono esaustivi delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

<b>Personale</b>	<b>livello</b>	<b>numero</b>	<b>scatto anzianità/</b>	<b>Orario lavoro</b>
<b>cuoca</b>	C/1	1	2	Tempo pieno
<b>Addetto lavoro generico servizi ausiliari</b>	A/2	1	2	Tempo pieno
<b>Addetto lavoro generico servizi ausiliari</b>	A/2	3	2	Part time
<b>Autista</b>	A/1	1	//	Tempo pieno, per il presente servizio utilizzato part- time

Costi per la sicurezza stimati in € 835,00/ anno iva esclusa come da DUVRI, relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza.

Andora 17/06/2009

Il Responsabile Ufficio Politiche Sociali  
Sig.ra Lucia Gagliolo