

Comune di CORTENUOVA (Bg)

PIAZZA ALDO MORO N. 2
telefono 0363/99.24.44 ■ fax 0363/90.90.64
codice fiscale e partita IVA: 00710830167

approvato con determina n. 155 del 11/10/2018

CAPITOLATO SPECIALE

PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

RISTORAZIONE SCUOLA PRIMARIA

2018/19 e 2019/2020

TITOLO I

OGGETTO DELL'APPALTO E DIMENSIONE DEL SERVIZIO

Oggetto del presente capitolato è l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Cortenuova.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

- Fornitura e trasporto di pasti in appositi contenitori termici, nella composizione di cui all'allegata tabella dietetica per insegnanti ed alunni frequentanti la scuola primaria nei giorni in cui è previsto il tempo prolungato, per l'intera durata dell'anno scolastico.
- Fornitura di materiale di consumo attinente al servizio;
- distribuzione mediante self-service utilizzando vassoi con tovagliette, piatti di ceramica, bicchieri di vetro e posate in acciaio;
- ritiro ed asporto dei rifiuti.
- Fornitura di acqua potabile in brocca.
- Pulizie dei tavoli, pavimenti ed attrezzature;
- Lavaggio mediante lavastoglie dei piatti, bicchieri e posate.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

Anni scolastici 2018/19 (con inizio dal 05/11/2018) e 2019/2020 secondo il calendario scolastico ministeriale e nei giorni d'effettivo funzionamento della scuola con facoltà di ripetizione del servizio per gli anni scolastici 2020/2021 e 2021/2022, previa valutazione positiva del servizio erogato nel primo biennio scolastico da parte del Comune di Cortenuova.

ART. 3 - CARATTERISTICHE DELL'UTENZA

Il servizio è rivolto ad un'utenza costituita da alunni, insegnanti della scuola primaria.

Il numero annuale presunto dei pasti è 11.430. **Tale numero non è vincolante per il Committente**, s'intende solo indicativo ed è suscettibile di variazioni positive o negative pari al 30%, senza obbligo per l'Amministrazione Comunale, né diritto della Ditta appaltatrice di procedere a variazioni delle condizioni pattuite.

ART. 4 - MODALITA' DEL SERVIZIO

Il servizio consiste nella preparazione presso il centro di cottura e nell'erogazione dei pasti agli alunni, insegnanti della scuola primaria.

I pasti dovranno essere preparati presso i centri di cottura

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere inoltre:

- alla preparazione dei refettori;
- alla distribuzione dei pasti all'utenza;
- al riassetto dei locali dopo la consumazione dei pasti compresa la pulizia dei pavimenti e dei bagni;
- al lavaggio delle stoglie;

L'Autorità scolastica è tenuta a comunicare anche verbalmente con un preavviso di almeno **tre** giorni eventuali variazioni degli orari o eventuali giorni di non effettuazione del servizio o la preparazione di pasti a sacco in caso d'effettuazione di gite scolastiche/giochi della gioventù.

Il numero dei pasti giornalieri suddiviso tra personale di assistenza ed alunni sarà comunicato entro e non oltre alle ore 09.30, dagli operatori scolastici, al centro di cottura della ditta appaltante.

I buoni pasto ed il prospetto riassuntivo giornaliero faranno fede per l'emissione della fattura.

ART. 5 OBBLIGHI ED ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre quanto già prescritto in altri punti del capitolato, la Ditta s'impegna a provvedere:

- 1) A tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento la Ditta appaltatrice, per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A., si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.
- 2) A tenere i registri fiscali a norma di legge;
- 3) Agli indumenti di lavoro per il personale in servizio;

- 4) Alla fornitura di tutto il materiale necessario per assicurare le misure igienico/sanitarie previste sia per le persone, sia per i locali che per le relative attrezzature;
- 5) Alla fornitura del materiale frangibile pinze, mestoli palette, oliere, e qualunque altro suppellettile indispensabile alla somministrazione dei pasti.
- 6) Alla fornitura di sacchi per la raccolta dei rifiuti a secco e sacchetti biodegradabili per la frazione umida;

La Ditta appaltatrice si obbliga inoltre a:

- 1) Permettere, ogni qualvolta la A.C lo ritenga opportuno, l'accesso di un tecnico specializzato incaricato presso il Centro di cottura;
- 2) Assicurarsi che all'interno del centro cottura siano sempre esposte, in maniera visibile le tabelle dietetiche in vigore;
- 3) Fornire nel centro di cottura una tabella standard per 10 porzioni con corrispondenza d'ogni derrata cotta e cruda;
- 4) Riconsegnare all'Amministrazione Comunale, alla scadenza dell'appalto, i locali e le attrezzature in perfetto stato d'efficienza;
- 5) Comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale le eventuali variazioni che si verificassero nella ragione sociale della Ditta.

ART.6 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

L'Amministrazione Comunale, in relazione al presente capitolato, è chiamata a provvedere esclusivamente a:

- 1) Fornire i locali per l'espletamento del servizio di somministrazione dei pasti;
- 2) Alla fornitura di contenitori per la raccolta dei rifiuti a secco e della frazione umida;
- 3) Fornire le iniziali attrezzature per l'espletamento del servizio;
- 4) Provvedere alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento per il regolare svolgimento dell'attività somministrazione dei pasti presso la sala mensa;
- 5) Fornire appositi spazi riservati al personale addetto per il cambio degli indumenti;
- 6) Provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a refettorio.
- 7) Vigilanza dei locali e delle attrezzature con teleallarme.

ART. 7 – SCIOPERO ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi del personale della Ditta appaltatrice il servizio dovrà essere garantito ai sensi della L. 146/90.

In caso di eventi eccezionali che possono influire sul normale espletamento del servizio distribuzione o preparazione, la Ditta dovrà avvertire l'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno **tre** giorni, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Tra le parti si conviene che le cause di forza maggiore sono esclusivamente le seguenti:

- interruzione generale di gas o energia elettrica da parte delle ditte erogatrici;
- calamità naturali gravi.

TITOLO II

STRUTTURE – ATTREZZATURE – ARREDI

ART. 8- ATTREZZATURE ED ARREDI

L'Amministrazione Comunale fornirà alla Ditta appaltatrice per tutta la durata del contratto i seguenti materiali:

- L'attrezzatura attualmente disponibile nei locali adibiti al refettorio;
- Tavoli, sedie, lavello, piano di somministrazione mediante self-service;
- Stoviglie in ceramica, vetro ed acciaio;
- Lavastoglie e contenitori diversi.

I locali messi a disposizione hanno la capacità teorica di n. 120 utenti per turno.

Il materiale che all'atto della consegna risultasse in cattivo stato di conservazione, sarà scartato: pertanto tutto il materiale preso in consegna dalla Ditta appaltatrice s'intende in buono stato di conservazione. Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendessero necessari durante la gestione a causa d'usura, danneggiamenti o furti sarà a totale carico dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice dovrà consegnare al termine della gestione tutto il materiale, locali e attrezzature in buono stato di conservazione (le perdite e danneggiamenti del materiale elencato nel verbale di carico saranno tollerate nella misura del 10% del valore complessivo del materiale consegnato).

In qualunque momento, su richiesta ed in ogni caso all'inizio ed alla fine di ogni anno scolastico, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato con l'intesa che alle eventuali mancanze la Ditta appaltatrice sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in ogni caso di inadempienza da parte della Ditta appaltatrice l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale. Il rimborso avverrà tramite trattenuta di pari importo dai pagamenti in corso.

Inoltre l'operatore dovrà aver disponibilità, a qualunque titolo, del personale e della attrezzatura idonee minime come segue:

- 10 dipendenti con un cuoco diplomato;
- Percorso obbligatorio per prodotti alimentari (immagazzinamento, stoccaggio e lavorazione);
- Aree di lavorazione specifiche (lavorazione carni, verdure, ecc.);
- Uno spazio, fisicamente separato e attrezzato, destinato alle diete speciali nell'ambito del centro cottura;

ART. 9- MANUTENZIONE E CUSTODIA

La manutenzione e la custodia delle attrezzature ed arredi del locale cucina sono a carico della Ditta appaltatrice. La custodia è da intendersi limitata alle ore necessarie all'erogazione del servizio. I guasti e le anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'Ufficio Tecnico Comunale.

TITOLO III
ASSICURAZIONE E RESPONSABILITA'

ART. 10 – RESPONSABILITA'

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a causa ad esso connesse, derivassero al Comune od a terzi, cose o persone, s'intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice.

ART. 11 – ASSICURAZIONE

E' a carico della Ditta la stipula di Polizze Assicurative di responsabilità civile verso terzi per la copertura di danni a persone aventi titolo alla presenza nei locali mensa, agli impianti ed arredi, per la copertura dei rischi del servizio ivi compreso furto, incendio, scoppio, intossicazione alimentari.

Pertanto deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., con un massimale non inferiore a Euro (2.582.248,50) per sinistro blocco unico .Tale polizza d'assicurazione deve essere presentata all'ente appaltante al momento del contratto.

TITOLO IV PERSONALE

ART. 12 – PERSONALE

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare il servizio con proprio personale per tutte le fasi operative del servizio, compreso lo scodellamento, il riassetto delle stoviglie e la pulizia e la sanificazione degli ambienti compresa la pulizia e sanificazione del pavimento, vetri e serramenti.

Il numero e le qualifiche del personale a carico della Ditta saranno di competenza della Ditta appaltatrice la quale provvederà a tutte le relative disposizioni (così come indicato dal “**piano del personale**”).

Il coordinamento del servizio oggetto del presente appalto deve essere affidato ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il nominativo del Responsabile dovrà essere ufficialmente comunicato all’Amministrazione Comunale prima dell’avvio del servizio.

Il Responsabile dovrà essere dotato d’idonei ausili tecnologici tali da poter essere immediatamente contattato.

Per quanto di competenza la Ditta aggiudicataria dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari per garantire la sicurezza al proprio personale sui luoghi di lavoro ai sensi della normativa in atto, certificazione ai sensi del D.LGS. 81/2008.

ART. 13 - ORGANICO

La Ditta deve dotarsi del “**piano del personale**” da tenere a disposizione in caso di richiesta. In ogni caso per la distribuzione dei pasti è richiesta la presenza di **1** addetto/a per un numero max. di 50 utenti.

Prima dell’inizio del servizio la Ditta dovrà fornire all’Amministrazione Comunale l’elenco nominativo del personale impiegato, il livello retributivo, orari di lavoro. Detto elenco dovrà essere tempestivamente aggiornato in caso di variazioni.

Eventuali modifiche a quanto sopra comunicato dovranno essere comunicate all’Amministrazione Comunale anche a mezzo telefax.

ART. 14 – RISPETTO DELLE NORMATIVE

La Ditta appaltatrice dovrà attuare l’osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà essere emanata in corso di esercizio, ai fini della tutela dei lavoratori e lavoratrici.

A richiesta dell’Amministrazione Comunale la Ditta appaltatrice deve fornire per ciascun dipendente tutta la documentazione relativa alla regolarità del rapporto di lavoro, nonché la regolarità nel pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali ai sensi di legge.

Tutto il personale di cui all’Art.13 deve essere iscritto nel libro paga della Ditta appaltatrice.

ART. 15 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La ditta deve attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili dalla data dell’offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni contratto applicabile nelle località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

ART. 16 – SOSTITUZIONE DEL PERSONALE

La Ditta ha l’obbligo di sostituire in tempo utile alla preparazione dei pasti il personale assegnato che per valida motivazione si assenti .

ART. 17 – VESTIARIO

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire a tutto il personale:

- gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d’igiene e di sicurezza, da indossare durante l’orario di servizio;
 - idonee calzature antiscivolo;
 - mascherine e guanti monouso nel caso d’impegni di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.
- Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e scodellamento e per i lavori di pulizia.

E' vietato circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di distribuzione dei pasti.

ART.18 – IDONEITA' SANITARIA /COMPORTAMENTI E DIVIETI

L'organico dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria secondo le vigenti disposizioni di legge ed osservare la pulizia della persona nel rispetto delle norme.

ART.19 RESPONSABILE DI MENSA

Il Responsabile Coordinatore sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti;
- coordinare tutti i servizi oggetto del presente appalto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- mantenere i contatti con l'Amministrazione Comunale;
- controllare le attività del Centro cottura e dei centri di distribuzione nonché i rapporti con i fornitori

Il Dirigente dovrà essere in possesso di una esperienza di almeno **3** anni in refezione scolastica di dimensioni simili.

Il curriculum del Responsabile dovrà essere disponibile qualora richiesto.

TITOLO V
NORME MERCEOLOGICHE IGIENICHE NUTRIZIONALI

ART. 20 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MODALITA' DI FORNITURA

Le derrate che servono per la preparazione dei pasti presso il centro di cottura dovranno essere d'ottima qualità e possedere le caratteristiche merceologiche individuate nelle competenti autorità sanitarie locali del Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione dell'A.S.L. /ATS di Bergamo – Via B.go Palazzo n. 130 – come illustrate ed elencate nell'apposito sito internet.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere in qualsiasi momento alla Ditta appaltatrice certificati ed analisi relative a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente ineccepibile.

Le ditte fornitrici della Ditta appaltatrice dovranno essere certificate ISO 9000 o HACCP.

L'approvvigionamento delle derrate dovrà avvenire secondo un **“piano d'approvvigionamento”** che garantisca un adeguato turnover delle derrate.

ART. 21 – METODOLOGIE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione e la cottura degli alimenti per le mense scolastiche deve avvenire esclusivamente presso il centro di cottura più vicino in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

Le derrate e le bevande dovranno essere conformi alla vigente normativa e direttive igienico-sanitarie in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle relative tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o nei frigoriferi distinti.

La conservazione delle derrate, sia deperibili sia a lunga conservazione, dovrà essere effettuata secondo le vigenti norme nel rispetto delle norme di buona fabbricazione.

La produzione dovrà rispettare le normative vigenti, le norme in materia di buona fabbricazione ed i limiti di contaminazione microbica riportati nelle tabelle microbiologiche del competente servizio dell'A.T.S. di Bergamo.

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

- Per i legumi secchi si richiede un ammollo di 24 ore con n° 2 ricambi d'acqua, nel caso di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati nei predetti frigoriferi a temperatura tra 0° e + 4° gradi centigradi.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura dovranno essere scongelati.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo e conservata in frigor.
- Le operazioni d'impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura, nella mattinata.
- Tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato al momento dell'utilizzo.
- Il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno stesso la loro cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggi (compreso il formaggio grattugiato) devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- La frutta dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo e rigoroso lavaggio da effettuarsi in loco.
- Tutti gli alimenti devono essere cotti lo stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne alcune derrate per le quali è ammessa la preparazione il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6° gradi centigradi.
- E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immissione in acqua.
- Le pietanze cotte vengono mantenute fino al momento della distribuzione ad una temperatura superiore ai 65° C.
- Nessun alimento potrà essere fritto.
- Non potranno essere utilizzati preparati per purè o prodotti simili.
- Per i primi piatti, maggiormente soggetti a deterioramento delle caratteristiche organolettiche, si dovrà procedere con cotture differenziate sulla base dell'ora di consumo del pasto.

- Il condimento dei primi piatti deve essere confezionato a parte e poi miscelato nei terminali di distribuzione col rispetto delle grammature, impedendo il condimento da parte di bambini;
- il risotto deve essere accompagnato da brodo in modo da poter correggerne la consistenza al momento del consumo.
- E' vietata ogni forma di riutilizzo degli avanzi.

ART. 22 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta appaltatrice dovrà prelevare prima del confezionamento almeno 150 gr. di ciascuna preparazione e di ciascuna cottura effettuata. Tale campione va mantenuto in frigorifero alla temperatura di +4° C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti appattati per eventuale verifica". Ogni campione deve essere riposto in contenitori monouso sterili con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

ART. 23 – COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO

I pasti dovranno seguire il menu stabilito secondo le caratteristiche qualitative e quantitative contenuta nella "tabella dietetica" indicata dall'ATS territorialmente competente.

Durante l'appalto potranno essere richieste dall'ATS, anche sulla base di indicazioni fornite dalla Ditta stessa e dalla Commissione mensa, modifiche alle tabelle dietetiche ed al menu a parità qualitative e quantitative dal punto di vista nutrizionale e merceologico della fornitura e quindi senza maggiorazione di costo per l'Amministrazione Comunale, comunque con il parere favorevole dell'ATS.

Sono previste diete specifiche che dovranno essere preventivamente autorizzate dall'ATS preposto, previa esibizione di certificato medico attestante l'intolleranza e/o allergia alimentare dell'utente interessato.

Oltre al menù del giorno la Ditta deve prevedere la possibilità di un'alternativa di dieta "leggera" per i casi di improvvisa indisposizione degli utenti. La richiesta di variazione con dieta leggera viene comunicata alla cucina all'atto della prenotazione dei pasti. E' cura del personale docente sorvegliare la corretta destinazione.

La dieta leggera viene autorizzata solo previa richiesta del genitore (in caso di bambini frequentanti la scuola).

Sono previste sostituzioni d'alcuni alimenti per motivi religiosi.

ART. 24 - VARIAZIONI AL MENU

Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti tranne che nei seguenti casi:

- 1) Guasto degli impianti per la realizzazione del piatto previsto;
- 2) Interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. black-out);
- 3) Avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- 4) Mancata fornitura.

In tali casi deve essere data immediata comunicazione alle Direzioni scolastiche e all'Ufficio comunale per indicare la soluzione alternativa con il nulla osta dell'ATS.

La Ditta appaltatrice deve provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

ART. 25 – NORME CONCERNENTI LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Il servizio di preparazione dovrà essere svolto dalla Ditta appaltatrice, tramite proprio personale debitamente formato, secondo quanto indicato in fase d'offerta come numero e mansioni.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà evitare che avvenga un qualsiasi incrocio tra la fase di distribuzione e la fase di sparcchio e/o pulizia.

ART.26 – TEMPERATURE - APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP

L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate nella normativa di legge vigente per quanto concerne la distribuzione, conservazione, cottura, riscaldamento, e surgelamento degli alimenti. Tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi dovranno, in base a quanto previsto in materia di igiene degli alimenti (L. 30.04.1962, n° 283 e relativo regolamento di attuazione D.P.R. 26.03.1980, n° 327), mantenere prima del consumo temperature comprese tra +65 e +70 gradi C., mentre gli alimenti cotti da consumarsi freddi dovranno mantenere temperatura inferiore a +10 gradi C..

L'Amministrazione Comunale attraverso gli organismi preposti al controllo e/o mediante propri esperti si riserva di effettuare in ogni momento controlli al riguardo.

Le rilevazioni dovranno essere effettuate e verbalizzate alla presenza di un rappresentante della Ditta appaltatrice che sarà tenuta a sottoscrivere la veridicità delle contestazioni o alla contestazione immediata delle

stesse facendole risultare a verbale. Qualora il rappresentante della Ditta appaltatrice non si presenti o non sottoscriva il verbale ne verrà dato atto nel verbale stesso con gli eventuali motivi addotti per il rifiuto. In tale caso le rilevazioni effettuate dall'Amministrazione Comunale si intendono veritiere e non potranno essere successivamente contestate.

In relazione a quanto previsto dalla direttiva 93/43 CEE del 14.06.1993 e dal D.L.g.s 155/97 sull'igiene dei prodotti alimentari, la ditta appaltatrice dovrà dotarsi del manuale di autocontrollo in uso dalla sede della ditta. Entro 120 giorni dall'inizio dell'attività dovrà essere elaborato il manuale di autocontrollo specifico della situazione in essere del Comune di Cortenuova.

L'applicazione dell'haccp, l'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist ecc. di facile lettura e la compilazione dovrà essere rigorosa e puntuale. L'applicazione dell' HACCP, comprenderà anche il prelievo e controllo di campioni (materie prime, semilavorati o prodotti finiti o tamponi) da sottoporre, a spesa della Ditta appaltatrice ad analisi microbiologica o chimica. L'amministrazione Comunale dovrà essere debitamente informata dal calendario dei prelievi e si riserva il diritto di presenziare alle operazioni del prelevamento.

Tutta la documentazione inerente il sistema HACCP dovrà essere a disposizione sia dell'amministrazione Comunale per verifiche e controlli che dei membri della commissione mensa.

Secondo quanto previsto dalle normative vigenti anche nei plessi di distribuzione dovranno essere verificate le finalità del sistema HACCP, e in particolare dovrà essere curata la formazione del personale addetto allo scodellamento e al riassetto dei locali.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di presentare il proprio piano di autocontrollo secondo i principi del sistema HACCP come da D.Lgs e per ogni fornitore dovrà tenere una opportuna documentazione che potrà essere messa a disposizione dell'Amministrazione Comunale.

I risultati dei controlli, se richiesti, dovranno essere trasmessi all'Amministrazione Comunale a mezzo PEC.

TITOLO VI PULIZIA

ART. 27 – PULIZIE, SANIFICAZIONE

Oltre a quanto descritto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla pulizia ordinaria e straordinaria dopo ogni periodo di vacanze (festività natalizie, pasquali, estive) del locale mensa.

I prodotti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate nelle confezioni.

Si richiedono prodotti **ecocompatibili**.

Nel caso in cui la pulizia effettuata non sia ritenuta conforme o comunque soddisfacente, il Comune potrà avocare a sé il servizio addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Il personale addetto dovrà, oltre che alla somministrazione, provvedere ad apparecchiare i tavoli, rimuovere i rifiuti, sparecchiare, mettere e togliere le stoviglie dalla lavastoviglie e pulire il pavimento.

ART. 28 – SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Il deposito e smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire secondo i criteri di raccolta differenziata, in appositi contenitori collocati all'esterno dei refettori, nei modi e nelle forme in cui è organizzato il servizio di raccolta R.S.U. presso il Comune di Cortenuova.

TITOLO VII CONTROLLI E RILIEVI

ART. 29 – DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale, attraverso personale tecnico designato e con l'ausilio dei membri della commissione mensa, con l'apporto della A.T.S. competente per territorio, si riserva di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso, e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per la verifica delle norme stabilite dal presente Capitolato.

A richiesta la Ditta s'impegna a far partecipare un proprio responsabile alla riunione della Commissione Mensa.

L'Amministrazione Comunale in particolare si riserva il diritto di procedere, ogni qualvolta lo ritenga necessario, a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali e sulle caratteristiche delle derrate.

I controlli saranno articolati in controlli a vista e controlli analitici.

CONTROLLI A VISTA – a titolo esemplificativo - s'indica come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nel magazzino e nelle celle;
- temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di manipolazione;
- modalità di cottura;
- verifica del funzionamento e del corretto uso degli impianti;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igiene degli impianti e dell'ambiente;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti.

CONTROLLI ANALITICI: tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, nel centro di cottura e nei terminali di distribuzione, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'Amministrazione Comunale, espletati gli accertamenti inerenti l'aspetto igienico e merceologico, provvederà a darne tempestiva comunicazione alla Ditta; a fronte di referti con esito positivo verrà immediatamente richiesto – tramite la ATS di zona competente – l'eventuale blocco della derrate.

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria; il personale della Ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione farà pervenire alla Ditta aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 10 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire giustificazioni scritte, se richieste dall'Amministrazione Comunale, in relazione alle contestazioni mosse.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro **8** giorni dalla data della comunicazione la Ditta aggiudicataria non fornirà nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penalità previste dal contratto.

ART.30 – INTERVENTI DA PARTE DEL RESPONSABILE COMUNALE

Nel caso in cui il Responsabile Comunale riscontri alimenti crudi, semilavorati, cotti, che a suo giudizio non presentino, all'esame a vista, le condizioni contrattuali previste, informerà, anche telefonicamente (ma con successivo obbligo di relazione dettagliata per iscritto) il responsabile dell'ATS territorialmente competente.

I campioni degli alimenti in questione saranno messi in cella (se deperibili) in appositi sacchetti per campionatura o in magazzino con l'applicazione di un cartellino, ad opera del Responsabile con la scritta "**in attesa di accertamento**".

ART.31 – PENALITA'

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva riapplicare le seguenti penalità:

1 - Standard merceologici

- 1.1 euro 100 : per mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche.
- 1.2 euro 100: per confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
- 1.3 euro 100. Per etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2 – Quantità

- 2.1 euro 100:per non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
- 2.2 euro 100: per mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione, a crudo.

3 - Rispetto del menù

- 3.1 euro 100: per mancato rispetto del menù previsto

4 - Igienico-sanitari

- 4.1 euro 250,00: rinvenimento di corpi organici o inorganici.
- 4.2 euro 150,00: rinvenimento di parassiti.
- 4.3 euro 250,00: rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 4.4 euro 250,00: inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.
- 4.5 Euro 500,00: mancato rispetto dei limiti di contaminazione patogena.
- 4.6 euro 500,00: fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
- 4.7 euro 100,00: mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso la cucina ed il locale refettorio
- 4.8 euro 250,00: conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
- 4.9 euro 250,00: temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
- 4.10 € 250,00: mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale c/o cottura e locale mensa.

5 – Tempistica

- 5.1 euro 50: mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto, , fatta salva modifica degli orari per motivazione di tipo didattico.

6 – Personale

- 6.1 euro 50: mancato rispetto delle norme di cui al titolo IV del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il totale delle penali per anno scolastico non dovrà superare il 10% del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

In tutti i casi l'applicazione della penalità da parte del Responsabile del Servizio dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

TITOLO VIII PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

ART. 32 – PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Il prezzo del pasto è quello indicato nell'offerta presentata dalla Ditta appaltatrice che comprende ogni voce relativa a derrate alimentari e personale nonché ogni altra voce riguardante attività, oneri od incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta dovrà indicare, in fase d'offerta il prezzo unitario per pasto.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dalla Ditta per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati nelle scuole con ordine scritto che costituisce l'unico giustificativo per il pagamento.

Le fatture verranno liquidate e pagate, previo accertamento di regolarità e conferma delle forniture a cui si riferiscono, entro 30 giorni lavorativi dalla data di presentazione.

Viene espressamente convenuto che:

- a) Nel termine dei 30 giorni non viene calcolato il tempo intercorso per eventuali contestazioni o per la correzione di errori.
- b) Oltre il termine dei 30 giorni lavorativi la Ditta appaltatrice ha diritto agli interessi legali;
- c) Al termine dell'appalto si procederà da parte dell'Amministrazione Comunale all'emissione del certificato di regolare fornitura e, quindi, al pagamento del saldo e allo svincolo dell'eventuale cauzione;
- d) Qualora nel corso del servizio venissero emanate leggi, regolamenti, disposizioni aventi riflessi sia diretti che indiretti sul regime fiscale del contributo, le parti stabiliranno di comune accordo le conseguenti variazioni economiche.

ART. 33 – SPESE INERENTI IL CONTRATTO

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla procedura di assegnazione e relativa stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, saranno a carico dell'Impresa aggiudicataria con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatigli nei confronti del Comune.

ART. 34 – CAUZIONE

Per l'esatto adempimento dell'appalto è richiesto un deposito cauzionale del 2% alla ditta appaltatrice.

Tuttavia il Comune è autorizzato a trattenere dalle fatture le eventuali penalità che andrà a definire in caso di reiterati e gravi disservizi.

TITOLO IX
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA
ESPRESSA

ART. 35 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'Art.1453 C.C. per i casi d'inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo, ai sensi dell'Art. 1456 C.C., per la risoluzione del contratto per adempimento e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, le seguenti ipotesi:

- 1) Abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da cause di forza maggiore;
- 2) Dopo l'applicazione di n.6 penalità ai sensi dell'art. 31 nel corso di un (1) anno;
- 3) Contegno abituale scorretto verso il pubblico sia da parte della Ditta aggiudicataria o del personale da esso dipendente;
- 4) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della Ditta appaltatrice;
- 5) Mancata osservanza del divieto di impegno di personale non dipendente della Ditta appaltatrice;
- 6) Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di produzione e di distribuzione;
- 7) Utilizzo per tre volte di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni merceologiche;
- 8) Casi d'intossicazione e tossinfezione alimentare;
- 9) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
- 10) Gravi danni prodotti alle attrezzature e agli impianti di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- 11) Inosservanza di quanto stabilito nel titolo IV – personale;
- 12) Insussistenza dei requisiti richiesti dal Bando per l'ammissione alla gara;
- 13) Ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'Art. 1453 C.C..

Nei casi previsti dal presente articolo la Ditta appaltatrice incorre nella perdita dell'eventuale cauzione prestata che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 36 – DIVIETO DI CESSIONE.

E' fatto divieto alla Ditta appaltatrice di cedere in tutto o in parte il servizio, senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione Comunale, pena la risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

In caso d'infrazione alle norme del presente capitolato, commessa dal subentrante occulto, unico responsabile verso l'Amministrazione Comunale e verso terzi s'intenderà la Ditta appaltatrice.

ART. 37 COSTITUZIONE IN MORA

I termini e le comunicazioni contenuti nel presente capitolato operano di pieno diritto senza l'obbligo per il Comune della costituzione in mora.

ART. 38 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

La Ditta appaltatrice è tenuta a comunicare prima dell'inizio dell'appalto il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi.

ART. 39 – OSSERVANZA DI LEGGI E DI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore (a livello europeo, nazionale, regionale) o che potessero venire emanati durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque attinenti con i servizi oggetto dell'appalto. In particolare deve essere rispettata la D.G.R. 17.07.1998, n° 6/3/7435 “Linee guida della Regione Lombardia per la refezione scolastica”.

L'Amministrazione Comunale, dal canto suo, notificherà alla Ditta appaltatrice tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportano una variazione alla situazione iniziale.

Al presente capitolato, per quanto specificatamente non previsto e contemplato, s'applica l'art. 1577 del Codice Civile. Nonché tutte le disposizioni regolamentari e legislative in materia.

ART. 40 – CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in ordine all'applicazione del contratto, che non trovino diversa disciplina, si ricorrerà al lodo arbitrale presso la Camera di Commercio di Bergamo.

ART. 41 – VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'appaltatore resta immutato l'obbligo per lo stesso di elaborare il proprio Documento di Valutazione dei Rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione.

I suddetti costi sono a carico dell'appaltatore.

I costi per la sicurezza stabiliti relativi a:

- Misure preventive e protettive, D.P.I. per lavorazioni interferenti;
- Mezzi e servizi di protezione collettiva;
- Interventi di sfasamento spaziali o temporali su lavorazioni interferenti;
- Misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di uso collettivo;

sono pari a € 900,00.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE I°