

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
ANNO 2017-2018 / 2018-2019  
dei Comuni di Vallesaccarda (Capofila), Trevico e Scampitella**

**Art. 1 – Premessa**

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto disposto dalle linee d'indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica approvate nella conferenza unificata nel 29.04.2010 e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale Italiana n. 134 del 11.06.2010, oltre che ai sensi dell'art. 34 e 144 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i, promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione scolastica può costituire oggi un importante strumento di diffusione, dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineando le sue abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo gettando le basi, quindi, ad un sano stile di vita. La sana alimentazione, fondata su scelte di diete bilanciate e prodotti salubri, costituisce un determinante di salute per la singola persona per la comunità ed impatta positivamente anche sull'ambiente, concorrendo sia alla produzione ed alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale sia allo sviluppo economico dei territori, incentrato sulle relative risorse e potenzialità naturali . Pertanto, espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale costituiscono aspetti centrali del presente Capitolato, che devono essere valorizzate nell'ottica di consentire alle persone l'esercizio delle scelte verso un consumo sempre più consapevole, anche con riguardo alle biodiversità naturali e culturali dei territori. Per questa via è possibile far maturare un positivo atteggiamento nei confronti della sicurezza alimentare e dell'ambiente in cui si produce e si consuma, così come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Min. Salute 29/4/2010" e dalle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana – Min. Istruzione, Università e Ricerca 14/10/2011".

In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:

- a) l'offerta di specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);

b) il contenimento degli impatti ambientali ed alla freschezza dei prodotti, legati alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate nella ristorazione.

Questi due aspetti sono fortemente integrati fra loro. Ciò che, in dettaglio, avviene nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) impatta in termini sia di freschezza e quindi di stagionalità, di salvaguardia dei valori nutrizionali/organolettici e, in generale in termini di qualità degli alimenti (cfr. Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement PANGPP predisposto dal Ministero dell' Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), sia in termini di salvaguardia dell'ambiente: in tal senso costituiscono ulteriore interesse, a parità di altre condizioni, le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a km 0 ed a filiera corta, cioè i prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica.

## **Art. 2 – Oggetto dell'appalto**

L'appalto riguarda l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria di primo grado e secondaria dell'istituto Scolastico G. Pascoli degli Istituti dei Comuni di Trevico, Scampitella e Vallesaccarda (capofila). Forma, altresì, oggetto dell'appalto, l'esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti e di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi da cucina e locali annessi e zone di pertinenza (dispense, antibagni, bagni, spogliatoi, sala refezione) e del centro refezionale. Il servizio sarà svolto presso i centri refezionali messi a disposizione dai Comuni di cui prima che saranno concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione in loco dei pasti. Il numero degli utenti, frequentanti il tempo pieno e prolungato, i moduli e le attività integrative organizzate dalla singola scuola è suscettibile di adeguamento in qualsiasi momento dell'anno scolastico.

Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di apportare variazioni al numero dei pasti con preavviso scritto di almeno 15 gg., senza che tali variazioni possa incidere sul corrispettivo unitario. L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

### **Art. 3 – Durata dell’Appalto**

La durata dell’appalto è di n. 2 anni a decorrere dalla data di sottoscrizione di regolare contratto e fino al 15 giugno 2019. L’Ente capofila si riserva la facoltà, alla scadenza del contratto, di disporre il rinnovo alle medesime condizioni per il periodo massimo di un anno, ovvero fino al 15 giugno 2020, dandone comunicazione alla ditta aggiudicataria entro sei mesi dalla scadenza naturale. La ditta aggiudicataria è obbligata ad accettare il rinnovo mentre per quanto riguarda l’eventuale proroga tecnica valgono le disposizioni di legge.

### **Art. 4 – Rispetto delle norme di sicurezza**

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m. sia con riferimento all’attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo. In osservanza della normativa in materia di “Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori” di cui al D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e ss. mm., l’Impresa si impegna, entro 30 giorni a far data dall’inizio delle attività / servizio a redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro (articoli 17 e 28 del D. Lgs. 81/08); il documento deve essere trasmesso all’Ente capofila, che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 15 giorni dall’inizio dell’attività. Entro lo stesso termine l’Impresa dovrà predisporre un piano di emergenza ed evacuazione nell’eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti, effettuando una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell’incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. L’Impresa nomina il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile, in ogni singola struttura e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all’Ente capofila. Resta a carico dell’Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettivi necessari all’espletamento del lavoro in sicurezza. L’Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie cure e spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all’interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Entro 90 giorni dall’inizio dell’attività, l’Impresa s’impegna a tenere corsi di formazione per:

- ✓ sicurezza;
- ✓ primo soccorso;

- ✓ squadra antincendio che dovranno essere adeguati al livello di rischio connesso all'attività ed aggiornati entro i termini previsti dalla vigente normativa.

Spetta all'Impresa l'applicazione delle norme antincendio di cui al DM 10 marzo 1998 e successive modificazioni ed integrazioni. La ditta aggiudicataria può proporre modifiche ed integrazioni al DUVRI in tutti i casi che lo ritenga opportuno.

L'Impresa deve altresì garantire l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ente capofila, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

#### **Art. 5 – Organizzazione del servizio**

Il servizio di ristorazione scolastica è prestato presso i centri cottura e le sale mensa dei Comuni di Vallesaccarda, Trevico e Scampitella e dovrà essere eseguito in perfetta osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto, nonché delle disposizioni del "Piano alimentare" allegato al presente capitolato speciale d'appalto. L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico della ditta aggiudicataria. Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

#### **Art. 6 – Accesso al servizio**

Gli utenti delle mense scolastiche potranno accedere al servizio mediante la consegna di buoni pasto che sono acquistabili presso i singoli Comuni. La ditta aggiudicataria individuerà per ogni giorno di servizio, presso gli Istituti scolastici, il numero dei pasti che verranno consumati. Sarà pertanto cura del personale della ditta aggiudicataria raccogliere i buoni pasto esonerando l'Ente capofila da qualsiasi responsabilità in merito. La ditta aggiudicataria è tenuta a servire il pasto anche nel caso in cui un alunno non presenti il buono pasto. In questo caso la ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare trimestralmente l'elenco degli alunni che non hanno presentato il buono pasto all'Ente capofila ai fini del pagamento. La ditta aggiudicataria è autorizzata ad ammettere al servizio di ristorazione

altro personale del comparto scolastico previo accordo diretto tra gli Istituti scolastici e la ditta aggiudicataria senza pregiudizio del servizio di ristorazione scolastica. Anche in questo caso il corrispettivo dovrà essere concordato con gli Istituti Scolastici e fatturato agli stessi. Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno comunicati dall'Ente capofila alla ditta aggiudicataria all'inizio di ogni anno scolastico. Eventuali variazioni successive saranno tempestivamente comunicate dall'Ente capofila alla ditta aggiudicataria.

#### **Art. 7 – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

- ✓ ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate
- ✓ alle specifiche tecniche merceologiche di cui al Piano alimentare, del presente CSA.

Come specificato nelle premesse, i menu realizzati dalla ristorazione scolastica devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM). La fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale è sempre auspicabile. Laddove siano richieste specifiche caratteristiche di freschezza viene data indicazione della distanza massima (200 km) del luogo di coltivazione/produzione rispetto al luogo di consumo (in ciò si sono considerati i tempi di percorrenza in ambiente montano che sono notevolmente superiori rispetto ai tempi delle zone pianeggianti e collinari) conformemente al parere di AVCP n. 201 del 5 dicembre 2012.

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

#### **Art. 8 – iniziative ispirate ad esigenze socio – educative**

Si intende contribuire alla promozione della salute ed all'educazione alimentare attraverso l'organizzazione, a carico della ditta aggiudicataria, di iniziative informative e culturali che, prendendo a spunto le dinamiche storico-geografiche e gli sviluppi nelle colture dei prodotti alimentari a filiera trentina e a KM0, accrescano la consapevolezza e l'importanza di una alimentazione sana, soprattutto nell'età evolutiva. Le iniziative possono utilmente

prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori/allevatori locali quali testimonial delle tradizioni. Allo scopo la ditta formula la propria proposta secondo le indicazioni stabilite nel bando e disciplinare di gara.

#### **Art. 9 - Caratteristiche tipologiche del servizio di ristorazione**

La tipologia del servizio di ristorazione, da preparare secondo il legame fresco-caldo è presso i centri di cottura dei singoli comuni:

Comune di Vallesaccarda	Presso il plesso scolastico della scuola materna in via F. Tedesco	Per circa n. 9.000 pasti
Comune di Scampitella	Presso il plesso scolastico	Per circa n. 3240 pasti
Comune di Trevico	Presso il plesso scolastico	Per circa n. 6000 pasti

Tutti dotati di cucina: preparazione, cottura e distribuzione in loco di pasti caldi anche mediante la fornitura di diete specializzate. La sala refettorio dovrà essere allestita come segue: posate ed piatti di tipo monouso "bio degradabile".

Il servizio prevede, inoltre: La pulizia e la sanificazione della cucina e del refettorio, lo sbarazzo e il lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio; - l'esecuzione di tutti i servizi annessi e connessi all'oggetto dell'appalto, previsti nel presente capitolato e nei suoi allegati. - In situazioni particolari dal punto di vista igienico – sanitario – organizzativo, il Comune potrà richiedere la fornitura di pasti in mono porzione. In particolare le suddette tipologie di servizio per ciascuna categoria di utenti saranno così erogate. L'aggiudicatario si impegna laddove si dovesse registrare un'interruzione del servizio idrico locale, a fornire a proprie cure e spese la fornitura e somministrazione di acqua potabile contenuta in bottiglie di vetro o pet, rigorosamente sigillate e da aprire nel refettorio.

#### **Art. 10 – Prestazioni della ditta aggiudicataria**

La ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione deve assicurare con oneri a proprio carico:

- ✓ l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari; il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- ✓ la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui prima mediante, l'impiego di prodotti alimentari e di personale autorizzato e a quanto previsto in sede di offerta;
- ✓ la fornitura di pasti attraverso almeno un centro di cottura alternativo ai centri di cottura di cui prima, per consentire, la continuità del servizio in presenza di

- interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, in conformità a quanto previsto in sede di offerta, dove va indicata la localizzazione proposta; i centri alternativi devono essere ubicati a non oltre 3 Km da quelli indicati nel cap.9, per assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti; anche il centro di cottura alternativo deve essere potenzialmente operativo a decorrere dalla data d'inizio del servizio;
- ✓ il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienicosanitarie. Il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto, dovranno essere utilizzati contenitori isotermici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;
  - ✓ la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;
  - ✓ nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, nonché nei servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve essere ecolabel;
  - ✓ al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

#### **Art. 11 – Oneri a carico della gestione / Ente**

Sono a carico della gestione / Ente:

- ✓ la messa a disposizione dei locali ospitanti le mense scolastiche; i locali vengono messi a disposizione gratuitamente;
- ✓ la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi esistenti. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture dalla ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte dell'Ente capofila, sentito l'Ente proprietario dei beni.

#### **Art. 12 – Autocontrollo e controllo della qualità**

La Ditta aggiudicataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni. Pertanto la ditta aggiudicataria:

- ✓ deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto;
- ✓ è tenuta ad informare tempestivamente delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione;
- ✓ la Ditta deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione: – referti analisi; – verbali di ispezioni degli organi di controllo; – segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese; – temperature degli elementi refrigeranti;
- ✓ con cadenza annuale la Ditta inoltra altresì: – programmazione delle formazioni annuali; – schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine comunali/statali o nei refettori; – registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla ditta; – esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine;
- ✓ deve inoltre comunicare il nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienicosanitaria, individuato all'interno del proprio organico.

### **Art. 13 – Monitoraggio e controllo da parte della Stazione Appaltante**

La vigilanza sul servizio compete alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò sia nel centro di cottura che nelle cucine gestite e nelle sedi fornite con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato. Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali. Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo una relazione scritta – verbale. In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata



organi di controllo. La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

I Comuni di Vallesaccarda, Scampitella e Trevico sono dotati di una Commissione mensa, che è abilitata a poter effettuare tutto quanto prima definito.

#### **Art. 14 – Eventi particolari**

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire, previa autorizzazione scritta dell'Ente capofila, la preparazione di pasti presso le mense scolastiche in occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze varie, iniziative promosse dalle istituzioni scolastiche, Comuni ed Associazioni autorizzate dai Comuni stessi. Menù e modalità di effettuazione e pagamento del servizio dovranno essere concordate direttamente tra la ditta aggiudicataria e i soggetti richiedenti. Il prezzo del pasto, ove corrisponda a menù sostanzialmente corrispondenti a quelli oggetto del presente appalto, è mantenuto nell'ammontare stabilito nell'offerta.

#### **Art. 15 – Divieto di sub appalto**

L'Ente capofila fa divieto di affidare in subappalto, anche parzialmente, il servizio di mensa oggetto del presente capitolato speciale d'appalto, nonché di cedere, per qualsiasi motivo, il contratto o il credito relativo senza la preventiva autorizzazione dell'Ente capofila.

Il subappalto potrà essere autorizzato limitatamente ai seguenti servizi accessori: il servizio di trasporto pasti, la pulizia e/o sanificazione dei locali ospitanti i punti cottura, le sale mensa, i magazzini/depositi, ivi compresi gli annessi servizi igienici del personale, manutenzione arredi/attrezzature. Le ditte che intendano affidare in subappalto tali servizi dovranno rendere espressa dichiarazione in sede di partecipazione alla gara. L'autorizzazione al subappalto medesimo potrà essere rilasciata, previa specifica richiesta, unicamente nel rispetto delle prescrizioni e condizioni del Codice degli Appalti e con assunzione di responsabilità solidale della ditta aggiudicataria per i versamenti dovuti dal subappaltatore in base alla vigente normativa in materia di tutela dei lavoratori. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di trasmettere all'Ente capofila, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti dei subappaltatori, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti dalla ditta aggiudicataria al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

**Art. 16 – Importo a base d’asta**

Il numero di pasti complessivo è riferito al numero effettivo degli utenti frequentanti le mense scolastiche durante l’anno scolastico e l’importo a base d’asta del servizio in argomento è stabilito in € 5,50 per ogni pasto oltre IVA come per legge.

Presuntivamente i pasti annui da somministrare vengono indicati in complessivi 18.240, così suddivisi:

Comune di Vallesaccarda	Nr. 9.000
Comune di Trevico	Nr. 3.240
Comune di Scampitella	Nr. 6.000

Per un importo complessivo annuo pari a € 100.320,00.

Pertanto, l’importo complessivo presunto dell’appalto, al netto dell’IVA, è pari ad € 200.640,00, così suddivisi:

Comune di Vallesaccarda	€ 99.000,00
Comune di Trevico	€ 35.640,00
Comune di Scampitella	€ 66.000,00

Il numero dei pasti per il periodo considerato è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto per eventuali variazioni in più o in meno.-

**Art. 17 - Mancata attivazione del servizio**

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all’A.C., non dà diritto all’Impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

**Art. 18 - Sciopero e/o interruzione del servizio**

L’Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modificazioni "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. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con il Comune medesimo. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno diritto all’appaltatore a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevisto ed imprevedibile ed al di fuori del controllo dell’Impresa, che quest’ultima non possa evitare con l’esercizio della dovuta diligenza, previdenza e perizia dovute dall’Appaltatore pubblico.

### **Art. 19 - ONERI CONTRATTUALI**

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di rogito, segreteria e delle attività espletate dalla CUC-Asmel e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che sarà comunicata dal Comune. Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta del Comune che porrà a carico dell'Impresa stessa le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L'A.C. in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria. Alla data che sarà fissata dall'A.C., la ditta aggiudicataria dovrà produrre tutta la documentazione necessaria alla stipula del contratto che avverrà a rogito del Segretario Comunale nella forma dell'atto pubblico amministrativo.- Ove l'aggiudicatario non provveda in modo conforme, ai predetti adempimenti e alla consegna alla Amministrazione Comunale della documentazione prevista, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procederà all'applicazione delle sanzioni di legge.

### **Art. 20 – Polizze assicurative**

L'Impresa, in esito all'aggiudicazione dell'appalto, si assume ogni responsabilità sia civile che penale. A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare all'A.C., in sede di stipula del contratto, una polizza RCT stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente capitolato e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti. L'Assicurazione dovrà essere prestata, per un massimale adeguato per ogni ipotesi di sinistro. L'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante

l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale adeguato per ogni ipotesi di sinistro. Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando ne ricorrono i presupposti. L'OE è comunque l'unico soggetto responsabile in caso di mancata costituzione delle polizze innanzi indicate e la mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

#### **Art. 21 – Trattamento dati personali**

L'azienda si impegnerà a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso e secondo le regole previste dal Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante "Codice in materia di protezione dei dati personali" pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 174 del 29 luglio 2003 - Supplemento Ordinario n. 123

#### **Art. 22 - Recesso da parte dell'A.C.**

L'A.C. può recedere dal contratto, senza indennizzare l'OE, anche se è stata iniziata la prestazione, in caso di reiterato disservizio o per fatti gravi che comportano l'interruzione del servizio di refezione.-

#### **Art. 23 - Domicilio legale**

Il domicilio legale dell'Impresa, per tutta la durata del contratto, è istituito presso la sede legale dell'impresa aggiudicataria.- Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo mezzo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata., presso il suddetto domicilio eletto. Ad ogni modo qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'Impresa dal responsabile comunale preposto si considererà fatta personalmente al titolare dell'Impresa appaltatrice.

#### **Art. 24 – Personale e rapporto di lavoro**

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione, deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa. Su richiesta del Comune, l'Impresa deve fornire tutta la modulistica e la documentazione relativa al personale (denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione - Contributi Servizio Sanitario – Assicurazione INAIL – Assicurazione INPS). L'Impresa si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. Si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le

ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, l'amministrazione segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro. L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso i refettori, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. Vestiario L'Impresa, in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente in materia, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 626/94. L'Impresa deve fornire inoltre divise per il servizio di pulizia. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa. L'Impresa, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C. deve provvedere che il suddetto vestiario sia in perfette condizioni.

#### **Art. 25 - Idoneità Sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere in possesso dei prescritti requisiti di legge.

#### **Art. 26 - Igiene del personale**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alle leggi vigenti in materia e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, ne indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

#### **Art. 27 – Idoneità sanitaria degli addetti**

L'Impresa deve provvedere a garantire all'A.C. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

#### **Art. 28 - Rispetto delle normative vigenti**

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme, nessuna esclusa o eccettuata, derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro. L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **Art. 29 - Applicazioni dei contratti di lavoro**

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Avellino. L'Impresa è tenuta a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. Il Comune nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze a esso denunciate dall'ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo del contratto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'ispettorato avrà dichiarato che l'Impresa si sia posta in regola. In tali casi l'I.A. non potrà né sollevare eccezione alcuna per il ritardatopagamento, né ciò costituirà titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

#### **Art. 30 - Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e al D.Lgs. 193 del 06.11.2007 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

### **Art. 31 – Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici ovvero l'uso di alimenti con organismi geneticamente modificati (OGM)

### **Art. 32 - Garanzie di qualità**

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili a richiesta dell'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche. I prodotti di cui all'art.59 della legge 488/99 devono essere conformi alle direttive CE .

### **Art. 33 - Igiene della produzione**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e deve osservare le "buone norme di fabbricazione" Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

### **Art. 34 - Conservazione delle derrate**

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato in conformità alle norme vigenti e tali da assicurarne la genuinità la freschezza e la non alterabilità.-

### **Art. 35 - Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. Inoltre, tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

### **Art. 36 - Preparazione e trasporto piatti freddi**

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La preparazione, la conservazione e il trasporto devono essere effettuati ad una temperatura che non sia superiore ai 10 °C, in conformità all'art.31 del D.P.R..26 marzo 1980, n.327.

### **Art. 37 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite nel rispetto della normativa vigente.

### **Art. 38 - Condimenti**

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se previsto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R.667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C. Presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva DOP "Irpinia Colline dell'Ufita", aceto e sale.

### **Art. 39 - Menù**

Il menù è articolato su quattro settimane ed è valido per tutto il periodo di durata della refezione salvo variazioni che in ogni caso dovranno essere assentite preventivamente dall'ASL competente, sentita la Commissione mensa istituita dai rispettivi Comuni.

### **Art. 40 – Diete in bianco e menù alternativi**

L'OE si impegna alla predisposizione, di menu alternativi, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. La richiesta della dieta in bianco non necessita di certificato medico.

### **Art. 41 - Diete speciali**

L'OE, su presentazione di certificato medico o della ASL o in altra forma stabilita dall'A.C., deve approntare diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire previa presentazione, da parte del richiedente, di una specifica



prescrizione di un dietologo. Non saranno presi in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'A.C.

#### **Art. 42 – Menù per dieta vegetariana**

L'Impresa, nei limiti delle possibilità e compatibilmente con l'organizzazione del servizio, deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al Comune, l'erogazione di un menù vegetariano.

#### **Art. 43 – Menù compatibili con le scelte religiose**

L'Impresa, nei limiti delle possibilità e compatibilmente con l'organizzazione del servizio, deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al Comune, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose.

#### **Art. 44 - Variazione del menù**

Di norma i menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

1. guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
2. interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;

La variazione potrà essere effettuata solo previa autorizzazione del Comune. Le pietanze sostitutive dovranno garantire l'equivalente valore nutrizionale delle pietanze sostituite nel rispetto dell'equilibrio dietetico.

#### **Art. 45 - Quantità degli ingredienti**

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nel menu predisposto dall'A.C., approvato dall'ASL e condiviso con la Commissione mensa Comunale.

#### **Art. 46 - Introduzione di nuovi piatti**

Qualora l'Impresa intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta all'A.C. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.- In caso di accettazione della proposta a seguito di regolare nulla osta dell'ASL competente e condiviso con la Commissione Mensa, non viene riconosciuto alcun incremento del prezzo del pasto.

#### **Art. 47 - Prenotazione dei pasti**

L'Impresa, entro le 9,00 di ogni giorno, deve aver effettuato un giro nelle classi per rilevare il numero degli alunni cui erogare il pasto.

#### **Art. 48 – Contenitori**

L'OE dovrà utilizzare contenitori isotermitici, idonei ai sensi del DPR 327/80 e tali da garantire il mantenimento delle temperature e le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi. Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'Impresa dovrà utilizzare i contenitori termici in polipropilene, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, muniti di contenitori interni in acciaio inox separati per primi piatti, secondi piatti, contorno, sugo o liquido in aggiunta e parmigiano reggiano grattugiato. Le vaschette utilizzate per la veicolazione dei primi piatti (paste asciutte o in brodo) dovranno avere un'altezza tale da non permettere fenomeni di impaccamento e sversamento dei liquidi. Ad esempio, lo spessore delle paste asciutte contenute nelle "gastronorm" non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura". Il coperchio dovrà essere a perfetta chiusura termica. I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente. I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi nonché dal parmigiano reggiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalate ecc.) per i quali l'OE dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale e limone. Su ciascun contenitore dovrà essere apposta l'apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato. L'impresa dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso le cucine. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'OE la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermitici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e dalle diete in bianco.

#### **Art. 49 - Mezzi di trasporto dei pasti**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e, comunque, conformi al DPR 327/80 art.43 e alle altre norme di legge vigenti in materia. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

#### **Art. 50 - Orari di distribuzione dei pasti**

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche. Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal Comune.

#### **Art. 51 - Somministrazione**

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù.

#### **Art. 52 - Personale addetto alla distribuzione dei pasti**

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata al tavolo, a cura del personale dell'OE. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. L'Impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti. In caso contrario il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione e l'OE dovrà adeguarsi entro tre giorni dalla data di comunicazione scritta. Al termine del servizio l'Impresa deve provvedere alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio. Nei centri refezionali dotati di lavastoviglie, ove si fosse optato per l'utilizzo di piatti in ceramica e posate in acciaio inox, nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie, l'Impresa dovrà procedere alla immediata fornitura di piatti e posate a perdere biodegradabili, come specificato nel presente capitolato, e provvedere all'immediata riparazione della macchina lavastoviglie, se in dotazione al centro refezionale. Tutti i suddetti materiali devono essere forniti dall'Impresa senza alcun onere

aggiuntivo per l'A.C. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario, compresi guanti e mascherine monouso.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di appositi utensili che l'OE provvederà a integrare qualora i centri non ne fossero dotati.

#### **Art. 53 - Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, al D.Lgs.193/2007, alla normativa comunitaria nonché a quanto previsto dalle norme vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

#### **Art. 54 - Regolamenti**

Gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine e presso i refettori, devono essere conformi alle norme vigenti. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere, ove disponibili, a base di prodotti ecocompatibili.

#### **Art. 55 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature**

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

#### **Art. 56 - Pulizie esterne ai locali cucina**

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine, è a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell'OE le pulizie, interne ed esterne, degli infissi e pareti vetrate della cucina e del locale mensa.

#### **Art. 57 - Modalità di pulizia dei refettori**

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali, pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici;

pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio. Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro l'I.A. dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

#### **Art. 58 - Modalità di utilizzo dei detersivi**

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. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto, durante l'utilizzo, su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

#### **Art. 59 - Interventi ordinari e straordinari**

L'Impresa deve effettuare presso le cucine, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza almeno bimestrale per tutta la durata del contratto.

#### **Art. 60 - Divieti**

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

#### **Art. 61 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

#### **Art. 62 - Rifiuti**

I rifiuti provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta. L'Impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Vallesaccarda (capofila) in materia di

raccolta differenziata. L'olio esausto di cucina va raccolto in appositi contenitori forniti dalle rispettive Amministrazioni.

### **Art. 63 - Disposizioni in materia di sicurezza**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all'OE di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di cui al D.Lgs. 81 del 2008 successive modificazioni e integrazioni. Resta a carico dell'Impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. L'OE ha, altresì, l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato, quanto previsto dal DPR 1 marzo 1956, n. 303 e successive modifiche ed integrazioni.

### **Art. 64 - Inadempienze e penalità**

Ove si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Comune penalità in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime che l'OE ha titolo di applicare sono le seguenti:

- Euro 25,00 ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità;
- Euro 100,00 per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero;
- Euro 516,00 in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti;
- Euro 50,00 per ogni pasto in meno (comprese le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
- Euro 100,00 per mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80 per ciascuna pietanza.
- Euro 1000,00 nel caso in cui siano riscontrati, negli alimenti, microrganismi patogeni;
- Euro 300,00 nel caso in cui siano riscontrati, negli alimenti, microrganismi non patogeni;
- Euro 300,00 per mancata conservazione dei campioni;
- Euro 500,00 per carenza igienica delle cucine, dei refettori in relazione alla pulizia e sanificazione, nonché degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti;

- Euro 1000,00 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- Da Euro 500,00 a Euro 10.000,00 per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi;
- Euro 500,00 per mancata attivazione e messa in atto del sistema HACCP.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigenza dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

#### **Art. 65 - Applicazione delle penalità**

L'applicazione delle penalità, dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 giorni dalla comunicazione della contestazione . Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Comune dovrà procedere entro 5 giorni all'applicazione delle sanzioni previste dal presente capitolato. L'applicazione delle penalità è adottata con provvedimento formale del responsabile del servizio del Comune, su conforme parere del personale che ha effettuato il monitoraggio ed ha rilevato le infrazioni. Il provvedimento di applicazione delle penalità potrà anche essere notificato ad un addetto dell'OE in mancanza del legale rappresentante. Si procederà al recupero delle penalità da parte dell'OE mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

#### **Art. 66 - Risoluzione di diritto del contratto**

Quando nel corso del contratto l'A.C. accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, l'A.C. può fissare un congruo termine entro il quale l'OE si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito, ove verificato il perdurante inadempimento e valutate non convincenti le giustificazioni addotte l'A.C. risolve il contratto. In caso di risoluzione, l'A.C. potrà, fino all'espletamento di un nuovo appalto, ricorrere a terzi per l'effettuazione del servizio, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

#### **Art. 67 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione all'Impresa, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penalità prescritte. Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) Fallimento dell'OE e cessazione dell'attività;
- b) Abbandono dell'appalto;
- c) Per motivi di pubblico interesse o necessità;
- d) Reiterato impiego di personale non dipendente dell'OE
- e) Grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione dei centri cottura affidati all'Impresa;
- f) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- h) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati;
- k) Cessione totale del contratto a terzi;
- l) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) Ulteriore inadempienze dell'OE dopo la comminazione di n. 3 penalità nel corso del medesimo anno scolastico;
- n) Destinazione dei locali affidati all'OE ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- o) Reiterato e immotivato non utilizzo di prodotti di qualità certificata, tradizionali e/o indicati nella propria offerta tecnica.

#### **Art. 68 – Verifica della soddisfazione del servizio**

L'Amministrazione comunale potrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione del cliente. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi



correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine verrà effettuata con modalità diverse secondo della tipologia di utente e della realtà servita.

#### **Art. 69 - Prezzo del pasto**

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto (a seconda della tipologia) s'intendono interamente compensati dall'A.C. all'OE tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

#### **Art. 70 - Modalità di pagamento**

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dal Comune in favore dell'Impresa a mezzo mandati di pagamento riscuotibili secondo la modalità prescelta dall'OE nell'ambito di quelle proposte dall'A.C.

#### **Art. 71 - Liquidazione**

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa, avverrà su presentazione di regolari fatture, entro i termini previsti dalla normativa vigente decorrenti dalla data di protocollazione della fattura da parte dell'ufficio competente e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del responsabile. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuola, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale. Per la liquidazione del corrispettivo si potrà prescindere dall'adozione di un formale provvedimento facendosi riferimento, in sede di emissione del mandato, al contratto stipulato. Le parti convengono che il Comune potrà rivalersi, per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati all'OE, il rimborso di spese e il pagamento di penalità irrogate, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine a mezzo incameramento della cauzione.

#### **Art. 72 - Revisione periodica del prezzo**

Non è prevista la revisione del prezzo contrattualizzato.

#### **Art 73 - Controversie**

Foro competente per eventuali controversie derivanti dal contratto, la competenza è del Foro di Benevento.