



*Comune di San Marco dei Cavoti
(Prov. di Benevento)*

P.zza Risorgimento, 22 – 82029 -

Cod. Fisc. e P. IVA 00127190627 tel. 0824-984009

Mail: info@comune.sanmarcodeicavoti.bn.it

PEC: postmaster@pec.comune.sanmarcodeicavoti.bn.it

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO
MENSA SCOLASTICA**

SOMMARIO

Titolo I - Indicazioni generali

- Art. 1 - Oggetto del contratto
- Art. 2 - Durata del contratto
- Art. 3 - Metodo di scelta del contraente.
- Art. 4 - Tipologia dell'utenza
- Art. 5 - Dimensione presumibile dell'utenza
- Art. 6 - Centro cottura ed attrezzature per la preparazione dei pasti
 - 6.1. Possesso.
 - 6.2. Condizioni generali di conduzione.
 - 6.3. Condizioni dirette alla conservazione dell'immobile.
 - 6.4. Spese per l'uso degli immobili e spese straordinarie.
- Art. 7 - Calendario di erogazione del servizio
- Art. 8 - Ordinativi dei pasti
- Art. 9 - Rifiuti
- Art. 10 - Gestione dei servizi
- Art. 11 - Esecuzione del servizio
- Art. 12 - Interruzione del servizio
- Art. 13 - Rinuncia all'affidamento
- Art. 14 - Cauzione definitiva
- Art. 15 - Stipulazione del contratto
- Art. 16 - Divieto di subappalto
- Art. 17 - Conto finale
- Art. 18 - Tutela dei lavoratori
- Art. 19 - Norme sulla sicurezza
- Art. 20 - Risoluzione del contratto
- Art. 21 - Sostituzioni dell' impresa affidataria
- Art. 22 - Controlli
- Art. 23 - Ordini di servizio per accertamento inadempienze.
- Art. 24 - Responsabilità per danni

Titolo II - Oneri inerenti il contratto

- Art. 25 - Polizza assicurativa
- Art. 26 - Spese, imposte e tasse

Titolo III - Personale

- Art. 27 - Personale
- Art. 28 - Responsabile dell'esecuzione
- Art. 29 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale
- Art. 30 - Controllo della salute degli addetti
- Art. 31 - Rispetto delle normative vigenti
- Art. 32 - Applicazioni contrattuali
- Art. 33 - Disposizioni igienico-sanitarie

Titolo IV - Caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti

- Art. 34 - Caratteristiche tecnico-merceologiche delle derrate
- Art. 35 - Etichettatura delle derrate

Titolo V - Igiene della produzione

- Art. 36 - Igiene della produzione
- Art. 37 - Conservazione delle derrate

Titolo VI - Manipolazione e cottura

- Art. 38 - Manipolazione e cottura
- Art. 39 - Pentolame per la cottura

Titolo VII Menù per tutte le utenze

- Art. 40 - Struttura del menu
- Art. 41 - Variazioni del menù
- Art. 42 - Grammature
- Art. 43 - Diete speciali

Titolo VIII - Distribuzione dei pasti

Art. 44 - Contenitori

Art. 45 - Orari e frequenza dei pasti

Titolo IX - Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro

Art. 46 - Disposizioni in materia di sicurezza e di igiene del lavoro

Titolo X - Controlli di qualità della produzione e del servizio

Art. 47 - Diritto di controllo del comune

Art. 48 - Organismi preposti al controllo

Art. 49 - Tipologia dei controlli

Art. 50 - Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

Titolo XI Penali

Art. 51 - Penali previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

Titolo XII - Prezzo e pagamento dei pasti

Art. 52 - Prezzo unitario

Art. 53 - Pagamenti

Titolo XIII - Causa e risoluzione del contratto

Art. 54 - Clausola risolutiva espressa.

Art. 55 - Risoluzione per inadempimento

Titolo XIV - Controversie

Art. 56 - Foro competente

Titolo XV - Norme finali

Art. 57 - Richiamo alla legge

Art. 58 - Strutture organizzative del Comune

ALLEGATI

ALLEGATO N. 1	INVENTARIO DEGLI ARREDI ED ATTREZZATURE;
ALLEGATO N. 2	PLANIMETRIA DEI LOCALI DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DI PIAZZA RIMEMBRANZA ADIBITI A CENTRO COTTURA;
ALLEGATO N. 3	MENÙ E GRAMMATURE CONTENUTE NELL TABELLA DIETETICA DELL'A.S.L. BN/1;

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE
DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
Anno scolastico 2018/2019**

**Titolo I
Indicazioni generali**

**Art.1
Oggetto del contratto**

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica e della somministrazione dei pasti del Comune di SAN MARCO DEI CAVOTI ad impresa di ristorazione specializzata che con proprie attrezzature ed arredi idonei allo scopo, utilizzerà esclusivamente i locali adibiti a centro di cottura dell' Istituto Comprensivo sito in SAN MARCO DEI CAVOTI, Piazza Rimembranza.

Il servizio prevede la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione dei pasti da somministrare agli alunni del plesso scolastico interessato richiedente il servizio, il lavaggio, la sanificazione ed il riordino delle stoviglie negli appositi scaffali e/o contenitori oltre che la pulizia e la sanificazione dei locali e degli arredi dove i pasti saranno preparati e consumati nonché la raccolta ed il conferimento (o in cassonetti o agli operatori ecologici comunali) dei rifiuti prodotti dal servizio.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di affidare al concessionario il servizio mensa per il periodo estivo extrascolastico (ludoteca circa sei settimane per ragazzi dai 3 ai 13 anni) garantendo detto servizio con le stesse modalità previste dal presente capitolato speciale.

**Art 2
Durata del contratto**

Il contratto d'appalto avrà durata di n.1=(uno) anno scolastico 2018/2019 + periodo progetto ludoteca.

**Art.3
Metodo di scelta del contraente.**

La procedura di aggiudicazione avverrà con procedura aperta ai sensi dell' art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016., ed il criterio di aggiudicazione sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa,

**Art. 4
Tipologia dell'utenza**

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondario di I grado, da personale operante presso il plesso scolastico e da eventuali ospiti autorizzati dal comune.

Per la individuazione del personale comunale e non, avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

**Art. 5
Dimensione presumibile dell'utenza**

Il plesso scolastico, ricadente all'interno dell'ambito territoriale del comune di SAN MARCO DEI CAVOTI, che dovrà fruire del servizio, è il seguente:

N.ORD.	ISTITUTI SCOLASTICI	INDIRIZZO
1	Scuola d'infanzia statale	Piazza Rimembranza
2	Scuola d'infanzia statale (sezione distaccata)	Contrada Francisì
3	Scuola Primaria	Piazza Rimembranza
4	Scuola Secondaria di I grado	Piazza Rimembranza

FATTORI	NUMERO FRUITORI
Il numero minimo presunto giornaliero dei fruitori del servizio	178
Il numero massimo presunto giornaliero dei fruitori del servizio	185

Il dato reale relativo al **numero dei pasti da erogare giornalmente**, emergerà quotidianamente entro le ore 10.00, a seguito del prelievo dei "buoni-pasto" presso l' istituto scolastico a cura di incaricato della Impresa affidataria.

Allo stato attuale i fattori rilevanti ai fini dell'appalto e del contratto e cioè: il numero minimo e massimo presunto dei pasti **annui** entro i quali potranno essere richieste le singole prestazioni, risulta dalla tabella che segue:

FATTORI	NUMERO PASTI
Il numero minimo presunto dei pasti annui	28000

Il numero massimo presunto dei pasti annui	29000
---	--------------

Nel corso dell'esecuzione del contratto, **il comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumento o diminuzione del numero dei pasti nell'ambito delle entità minima e massima delle prestazioni da somministrare e, oltre tali limiti fino alla concorrenza del quinto d'obbligo dell'importo contrattuale, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta, se non il corrispettivo dei pasti aggiudicato.**

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, il comune si riserva la possibilità di affidare a mezzo di procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando, ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

Il comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, calendari di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa affidataria.

Il comune si riserva la facoltà di effettuare modifiche di assegnazione di scuole, nell'ambito della stessa zona.

In ogni caso saranno pagati i pasti effettivamente ordinati e somministrati alla scuola.

Art. 6

Centro cottura ed attrezzature per la preparazione dei pasti

La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata esclusivamente nei locali adibiti a centro di cottura dell' Istituto comprensivo sito in Piazza Rimembranza dotato degli arredi e delle attrezzature di cui all'INVENTARIO, **ALLEGATO "1"**.

Tutti gli arredi e tutte la attrezzature mancanti che l'I.A. ritenga opportuno acquistare ed utilizzare nell'ambito del servizio dovranno essere procacciate a cura e spese dell'Impresa Aggiudicataria, pur se, al termine del servizio rimarranno di proprietà dell'I.A. medesima.

Dei locali e degli impianti esistenti l'I.A. dovrà prendere visione prima della formulazione dell'atto di consenso all'espletamento del servizio.

Il centro di cottura, dotato di ingresso autonomo, è strutturato nel modo seguente:

n. 1 vano di mq. 40 adibito a cucina;

n.2 vano di complessivi mq. 300 adibito a refettorio;

n. 2 piccoli vano di complessivi mq. 25 adibiti a spogliatoio per il personale dell'impresa;

n. 2 piccoli bagnetti con antibagno;

il tutto come meglio individuato e delineato in colore rosso sulla **planimetria ALLEGATO "2"** per formarne parte integrante e sostanziale.

I pasti dovranno essere consumati nei locali a ciò destinati, presso il predetto istituto comprensivo e, presso la scuola dell'infanzia ubicata in Contrada Francisi.

I locali del centro cottura come sopra meglio evidenziati, saranno messi a disposizione dal Comune corredati dalle attrezzature di cui all'allegato che precede previo pagamento **del rimborso forfettario di Euro 1.500,00=, (millecinquecento/00)= annuo relativamente ai consumi di acqua e di energia elettrica e del gas-metano.**

L' Impresa affidataria dovrà provvedere al versamento del suddetto rimborso entro il 30 maggio di ogni anno e produrre il relativo attestato di pagamento in una all' ultima fattura mensile del servizio reso nel mese di maggio; in mancanza la fattura non potrà essere liquidata.

La concessione in uso di cui al presente articolo sarà disciplinata dal Codice Civile e dai seguenti patti e condizioni particolari:

6.1. Possesso.

La porzione d'immobile sarà consegnata all'I.A. nello stato d'uso di fatto e nello stato di diritto in cui attualmente si trova, (la porzione d'immobile in una ad ogni accessorio, accessione, dipendenza, pertinenza ed alle servitù attive e passive già legalmente esistenti), previo verbale di consegna e di consistenza redatto, in contraddittorio.

6.2. Condizioni generali di conduzione.

L'I.A. si impegna a non adibire detti cespiti ad usi non compatibili con la loro destinazione e specifiche peculiarità.

6.3. Condizioni dirette alla conservazione dell'immobile.

L'I.A. è tenuta a custodire e a conservare la porzione d'immobile con la diligenza del buon padre di famiglia, ed a restituirla al Comune, alla scadenza dell' affidamento nello stato di diritto e di fatto in cui attualmente si trovano, fatta eccezione del normale deterioramento d'uso.

All' I.A. è vietato servirsi dei cespiti concessi per usi diversi da quelli determinati dalla presente concessione, e che comunque non siano compatibili con il loro carattere o che possano recare pregiudizio alla loro conservazione o integrità.

6.4. Spese per l'uso degli immobili e spese straordinarie.

Tutte le spese e/o oneri, escluse le manutenzioni straordinarie, che faranno capo al Comune, inerenti l'uso degli immobili faranno carico all' I.A. senza alcun diritto di rivalsa o di rimborso, nei riguardi del Comune.

Il Concessionario dovrà dichiarare di aver visitato il centro cottura e che il medesimo è idoneo agli scopi dell' I.A. medesima.

Ad ogni buon conto l' I.A., qualora voglia eseguire ogni e qualsiasi tipo di opera e/o lavoro di manutenzione ordinaria urgente e necessaria, dovrà, oltre che chiedere l'assenso del Comune, preventivamente munirsi delle prescritte autorizzazioni.

Il Comune, nella persona del Responsabile del Servizio Patrimonio o equivalente, si riserva di esaminare e, qualora consenziente, di autorizzare l'esecuzione delle predette opere che l' I.A. voglia effettuare a sua cura e spese.

Per eventuali future opere di migliorie e/o addizionali, all' I.A. è concessa facoltà, su conforme parere favorevole del Comune, di realizzare a sua cura e spese ovvero con finanziamenti pubblici, e/o donazioni senza oneri di privati, qualsiasi tipo di nuova opera necessaria la cui finalità non contrasti con la destinazione degli immobili precisate nell' affidamento, sempre, subordinatamente alle superiori autorizzazioni e/o pareri degli Organi competenti.

Art. 7

Calendario di erogazione del servizio

La somministrazione dei pasti avverrà dal **lunedì al venerdì**, secondo il calendario scolastico ministeriale per le scuole statali. L'impresa affidataria si impegna ad iniziare il servizio il 1° ottobre ed a concluderlo secondo il calendario scolastico regionale di ogni anno scolastico.

Art 8

Ordinativi dei pasti

I pasti dovranno essere forniti dall'Impresa affidataria in base al numero dei pasti giornalmente determinato, e calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche, e secondo il **MENU imposto dall'A.S.L.** competente per territorio; detto menù al presente capitolato **ALLEGATO "3"** per formarne parte integrante e sostanziale.

Il predetto menù potrà essere variato con l'accordo delle parti, sentita l' ASL .

L' annullamento del servizio riferito al suddetto plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera del plesso scolastico, devono essere comunicati all'impresa affidataria almeno 24 ore prima delle ore 10.00 del giorno del pasto. Tali comunicazioni possono venire effettuate sia verbalmente che per via telefonica e confermate a mezzo telefax.

L'impresa affidataria è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal comune, seguendo gli schemi dietetici previsti dal comune per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dall' I.A. da personale diverso da quello del Responsabile del Servizio del comune.

Art. 9

Rifiuti

L'appaltatore è obbligato al complesso delle attività che riguardano la pulizia e l'igienizzazione e la sanificazione dei locali del centro cottura, della raccolta differenziata e l'imbustamento dei rifiuti raccolti durante le operazioni di pulizia ed in particolare di quelli derivanti dalla manipolazione delle derrate alimentari, e di tutto ciò che venga comunque raccolto durante l'espletamento del servizio di pulizia. Il complesso dei materiali dovrà essere raccolto mediante l'utilizzo di idonei sacchi e suddiviso per tipologia di rifiuto secondo quanto prescritto dalle vigenti disposizioni normative e regolamentari in tema di raccolta differenziata di rifiuti, per poi essere depositati diligentemente nel relativo centro di raccolta.

Art. 10

Gestione dei servizi

Il servizio che costituisce oggetto del presente capitolato deve essere espletato dall'appaltatore in qualità di imprenditore ai sensi dell'articolo 2082 del codice civile e quindi mediante autonoma organizzazione; l'appaltatore peraltro deve provvedere a suo carico a reperire tutto ciò che risulti necessario per l'espletamento del servizio, e soprattutto il personale idoneo, le derrate alimentari ed i mezzi e le attrezzature occorrenti per lo svolgimento dello stesso.

Dal comune sarà esercitata un'attività di controllo relativa alla verifica del corretto espletamento del servizio appaltato al fine di accertare le modalità di esecuzione; il comune inoltre potrà ordinare tutte le prescrizioni che ritenesse opportune in merito all'espletamento del servizio medesimo.

Art. 11

Esecuzione del servizio

L'appaltatore è obbligato a realizzare la sua prestazione in modo perfetto e secondo le regole dell'arte, nonché in piena conformità a quanto stabilito nel presente capitolato e/o in eventuali perizie tecniche.

L'appaltatore avrà la facoltà di realizzare le prestazioni previste nel presente capitolato nel modo che riterrà più opportuno ai fini della loro esecuzione ottimale sempre che il Responsabile del Servizio comunale non ritenga che tali scelte siano di nocimento al patrimonio comunale o al servizio stesso.

Art. 12

Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano influire sul normale espletamento del servizio, il comune e/o l'I.A. dovranno di norma, quando possibile, reciprocamente, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Impresa affidataria come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: epidemie influenzali e di altro tipo, terremoti ed altre calamità naturali eccezionali, guerre, sommosse, disordini civili, nevicate eccezionali ecc...

Art. 13

Rinuncia all'affidamento

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'affidamento, non, potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione definitiva eventualmente già prodotta e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

Art. 14

Cauzione definitiva

L'appaltatore, in sede di stipula del contratto, è tenuto a presentare una cauzione nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo netto dell'appalto mediante una fidejussione bancaria ovvero di una polizza assicurativa.

La finalità della cauzione è quella di garantire l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, del risarcimento di danni derivato dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione possa aver liquidato in maggior entità in corso di esecuzione dell'appalto nei riguardi dell'appaltatore, risultante dalla liquidazione finale, rimanendo comunque salva la facoltà per il comune di esperire azione giudiziaria qualora la cauzione risultasse insufficiente.

Il comune può unilateralmente ricorrere alla cauzione per le spese relative ai servizi da eseguirsi d'ufficio, nonché per il rimborso delle maggiori somme liquidate in corso di esecuzione dell'appalto rispetto a quanto risulta dalla liquidazione finale.

La cauzione dovrà necessariamente essere ricostituita nell'originario ammontare ad opera dell'appaltatore nel caso in cui l'Amministrazione abbia dovuto utilizzarla in tutto o in parte, in corso di esecuzione del contratto.

La cauzione sarà restituita a seguito dello spirare del termine contrattuale finale concluso con esito favorevole, a condizione che l'appaltatore dia prova dell'estinzione degli obblighi contrattuali nonché di tutti i crediti nei suoi confronti. In caso contrario, la cauzione definitiva sarà ritenuta dall'Amministrazione comunale sino all'adempimento delle condizioni suindicate.

Art. 15

Stipulazione del contratto

Il contratto, trascorsi i giorni previsti dall'art.32 del d.lgs.n.50/2016 dalla comunicazione dell'esito di gara, comunicazione operata dal Responsabile del Servizio con pec, dovrà essere stipulato.

Qualora, per motivate ragioni di particolare urgenza, esposte nella determinazione dirigenziale di affidamento, che non consentono alla stazione appaltante di attendere il decorso del predetto termine, ai sensi dell'art.32 del d.lgs.n.50/2016.

Nell'eventualità in cui l'appaltatore non addivenisse alla firma del contratto entro il termine fissato dall'ente appaltante o non ottemperasse agli obblighi, l'ente appaltante sarà in pieno diritto di ritenere annullata l'affidamento e di richiedere il risarcimento del danno.

L'inizio del servizio risulterà da apposito verbale, da redigersi in doppio originale, uno per la ditta appaltatrice ed uno per il Comune.

Art. 16

Divieto di subappalto

È vietato subappaltare in tutto o in parte il servizio oggetto del presente capitolato o di cedere in tutto o in parte il relativo contratto.

Art. 17

Conto finale

Il resoconto conclusivo riguardante il servizio oggetto del presente appalto, viene redatto ed approvato dal dirigente/responsabile del servizio competente entro n. 1=(un) mese dalla data di scadenza del contratto.

Art. 18

Tutela dei lavoratori

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare gli obblighi relativi alla normativa riguardante la mano d'opera, vigente o che potrà sopravvenire durante l'espletamento del servizio; l'appaltatore è inoltre tenuto ad adottare nel corso dell'esecuzione del servizio le procedure e gli accorgimenti opportuni affinché sia tutelata l'incolumità degli operai e dei terzi, nonché siano evitati danni alle proprietà pubbliche e private.

Gli operatori dovranno necessariamente avere in essere dotazione tutte le attrezzature antinfortunistiche necessarie per i lavori richiesti.

Naturalmente l'appaltatore dovrà utilizzare macchine, attrezzature e prodotti, necessari per lo svolgimento del servizio, che siano conformi alle disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro.

Gli operatori sono obbligati ad usare tutti i mezzi di protezione della persona sotto l'esclusiva responsabilità dell'appaltatore. A riguardo l'appaltatore conferma di avere piena conoscenza di tutte le norme contenute nel d.lgs.n.81/2008 nonché dei rischi specifici del proprio lavoro; garantisce inoltre di aver provveduto ad informare i propri collaboratori sulle norme contenute nel piano sicurezza redatto dall'appaltatore stesso.

Qualora dovesse verificarsi un infortunio, la responsabilità dell'accaduto sarà interamente ed esclusivamente a carico della ditta appaltatrice.

Art. 19

Norme sulla sicurezza

Le norme sulla sicurezza hanno la finalità di individuare gli obblighi dell'appaltatore al fine di prevenire i rischi per la sicurezza e la salute del personale interessato dallo svolgimento del servizio.

Per quanto attiene all'esecuzione del servizio in oggetto, l'appaltatore è tenuto a soddisfare nel modo più efficace ed efficiente il rispetto delle vigenti norme di legge relative alla sicurezza ed all'igiene del lavoro applicabili alle attività in oggetto.

È tenuto infine a fornire un'analitica documentazione dimostrante l'avvenuto rispetto nella propria impresa degli adempimenti organizzativi e formativi previsti dal D.Lgs. 626/94.

Nel rispetto dell'articolo 7, 1° comma, del D.lgs. 626/94 l'appaltatore non può dare avvio al servizio se non ha preventivamente ottenuto le indicazioni sui possibili rischi connessi all'ambiente in cui debbono avere esecuzione i servizi medesimi.

Nel rispetto dell'articolo 7, 2° comma, del D. Lgs. 626/94 l'appaltatore deve necessariamente prestabilire, di concerto con il comune, quali interventi, quali strutture e quali impianti risultino essere necessari al fine di garantire la sicurezza delle aree nelle quali deve svolgersi l'attività oggetto dell'appalto.

L'appaltatore ha inoltre il dovere di garantire e verificare che le misure di coordinamento siano adeguatamente osservate dai propri dipendenti nell'eventualità che in una medesima zona lavorativa siano in corso lavori svolti da una diversa impresa.

Vige l'obbligo per l'appaltatore di comunicare al comune e doverosamente prima dell'inizio dell'esercizio del servizio, di eventuali rischi relativi a persone e cose proprie o di terzi, dipendenti dallo svolgimento delle attività, nonché di segnalare senza indugio ulteriori rischi, anche dovuti ad interferenze con imprese terze, che insorgessero in corso di esecuzione del servizio.

Vige l'obbligo di utilizzare in modo esclusivo attrezzatura propria, previo accertamento del suo ottimale stato di funzionamento e nel pieno rispetto degli articoli da 34 a 39 del D.Lgs. 626/94.

Art. 20

Risoluzione del contratto

Il comune ha la facoltà di risolvere il contratto nei casi previsti dalla legislazione vigente, nei casi previsti dal codice civile nonché nei seguenti casi:

- a) la ditta sia in stato di fallimento, liquidazione, di cessione di attività, di concordato preventivo e di qualsiasi altra condizione equivalente;
- b) ripetute e gravi inosservanze di norme legislative e regolamenti in materia di sicurezza, di inquinamento atmosferico o idrico e prevenzione infortuni;
- c) gravi e reiterate violazioni delle clausole contrattuali che compromettono la regolarità del servizio, nonché il rapporto di fiducia tra appaltante ed appaltatore;
- d) cessione diretta ovvero indiretta del contratto o subappalto;
- e) grave negligenza o frode della ditta. La ditta sarà considerata gravemente negligente qualora cumulasse, nel corso della durata del contratto, numero 3=(tre) penali; in questo caso le parti ritengono di comune accordo che tale inadempienza costituisca presupposto per l'applicabilità per l'articolo 1456 c.c. .
- f) ritardo ingiustificato nell'esecuzione degli interventi, tali da pregiudicare in maniera sostanziale il raggiungimento degli obiettivi che l'ente appaltante vuole ottenere con il presente appalto.

Il comune in relazione a quanto sopra esposto alle lettere b, c, e ed f, fisserà un termine massimo di 2=(due) giorni entro cui l'appaltatore dovrà adempiere, decorso inutilmente il quale potrà provvedere a dichiarare risolto il contratto per colpa della controparte, applicando il pregiudizio economico derivante all'ente appaltante per il danno subito.

Art. 21

Sostituzioni dell' impresa affidataria

Qualora per il comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. in caso di risoluzione del contratto, gli Uffici preposti del comune procederanno in base all'attuale disciplina, con imprese idonee all'affidamento.

Art. 22

Controlli

Il comune ha la piena facoltà, mediante un proprio funzionario competente, di accertare in ogni momento le modalità di espletamento del servizio, nonché di verificare la bontà delle derrate utilizzate, nonché, eventualmente, di chiederne la loro sostituzione se risulti necessario.

Il fatto che il comune eserciti i predetti controlli, per mezzo dei suoi funzionari competenti, non solleva l'appaltatore dalla responsabilità e dall'obbligo di tenere un comportamento adeguato in relazione all'oggetto del presente appalto, nonché di apportare tutte le necessarie correzioni che si rendessero necessarie ai fini della perfetta esecuzione del servizio stesso.

Il comune si riserva inoltre, per il tramite del dirigente/responsabile del servizio competente ed in qualsiasi momento, anche se successivo all'esecuzione delle singole prestazioni, il totale potere di verificare e controllare la bontà del servizio, nonché di irrogare nel caso in cui verificasse delle mancanze, le adeguate sanzioni, ivi compreso il diritto di far realizzare le parti di servizio non eseguite a carico e a spese esclusive dell'appaltatore.

Art. 23

Ordini di servizio per accertamento inadempienze.

Nel caso in cui pervengano segnalazioni e o richieste di interventi per mancato e/o cattivo espletamento del servizio da parte degli utenti, dei genitori degli alunni, dei competenti organi scolastici, il Responsabile del Servizio provvederà senza indugio alcuno, a segnalare telefonicamente o a mezzo fax, il disservizio e, contestualmente ad attivare il procedimento stabilito dal presente capitolato per gli inadempimenti contrattuali e relative sanzioni.

Detta segnalazione avrà natura di ordine di servizio cui l'appaltatore dovrà, entro e non oltre 24 ore, ottemperare.

Art. 24

Responsabilità per danni

L'impresa appaltatrice è responsabile di tutti i danni che dovessero essere cagionati oltre che agli immobili ed impianti comunali nonché a loro pertinenze ed accessori di ogni genere, che dovessero accadere durante l'espletamento del servizio, fatta salva la dimostrazione della propria non imputabilità.

L'impresa appaltatrice, in conformità alle disposizioni del codice civile nonché del codice penale, è tenuta all'osservanza del segreto di tutto ciò che per ragioni di servizio verrà a conoscenza in relazione ad atti, documenti, fatti e notizie in genere, riguardanti il Comune.

È peraltro da intendersi come esclusa ogni forma di indennità nei confronti dell'appaltatore in ragione di danni che possano aver pregiudicato o resi inservibili gli interventi dallo stesso eseguiti, per danni o perdite di materiali ed attrezzature, per danni agli immobili, anche se dipendenti da terzi.

Titolo II

Oneri inerenti il contratto

Art. 25

Polizza assicurativa

L'appaltatore è tenuto a stipulare per tutta la durata dell'appalto una polizza assicurativa che tenga indenne e manlevato l'Ente da eventuali risarcimenti di danni a persone, animali e cose di terzi, derivanti dal servizio svolto, nonché da danni agli impianti medesimi.

L'aggiudicatario è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio. Di conseguenza, risponderà nei confronti dei terzi e dell'amministrazione per inadempimento alle obbligazioni contrattuali e per risarcimento danni. Durante l'esecuzione del contratto, l'aggiudicatario è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei suoi dipendenti e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, con obbligo di controllo. E' fatto dunque obbligo all'aggiudicatario di mantenere l'amministrazione comunale sollevata e indenne da azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati. Il concessionario si assume tutte le responsabilità derivanti dalla consumazione da parte degli utenti di eventuali cibi contaminati e/o avariati e pertanto risponde direttamente dei relativi danni alle persone.

L'importo assicurativo non potrà essere inferiore ad Euro 1.500.000,00=(unmilione cinquecentomila).

Copia di tale polizza dovrà essere depositata presso il Comune quale elemento indispensabile ai fini della stipulazione del contratto relativo all'espletamento del servizio.

Art 26

Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti all' affidamento ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A.

Titolo III

Personale

Art. 27

Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell' I. A.,. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere Libretto di Idoneità sanitaria in corso di validità, ovvero attestato di frequenza del Corso di idoneità sostitutivo, adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e servizio a tavola dei pasti e quello addetto alle pulizie deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Tutte le disposizioni del presente titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A.

Art 28

Responsabile dell'esecuzione

L'impresa affidataria deve individuare e comunicare al comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Art. 29

Vestiario e dispositivi di protezione individuale

L'I. A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 DPR 327/80) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale(DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al d.lgs 81/08 ex art. 4 D.Lgs 626/94 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al committente. Gli indumenti saranno provvisti di **cartellino di identificazione** riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal DPR 327/80. Tutti gli indumenti di lavoro, ivi compresi i dispositivi di protezione individuale dovranno essere custoditi all'interno di specifici armadietti spogliatoio.

Art 30

Controllo della salute degli addetti

Il Comune, avvalendosi dell' ASL, può disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

Art 31

Rispetto delle normative vigenti

l'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal committente.

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie, per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

Art. 32

Applicazioni contrattuali

L' I. A. è tenuta all'osservanza delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie e antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali e, nell'effettuazione del servizio, dovrà adottare i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi con scrupolosa osservanza delle disposizioni in vigore in materia, ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'impresa restandone sollevata la Amministrazione.

In particolare, con riferimento all'osservanza dei CCNL, nell'esecuzione dei servizi e delle forniture che formano oggetto del presente appalto, la ditta affidataria si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per gli operai dipendenti dalle aziende del settore e negli accordi integrativi delle stesse in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolgono le forniture anzidette.

La ditta affidataria si obbliga, altresì, ad applicare il contratto e gli accordi integrativi dello stesso anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione e, se Cooperative anche nei confronti dei Soci.

Art 33

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla L 283/1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327/1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. 155/1997, al D.Lgs. 156/1997, nonché a quanto previsto dal presente capitolato.

Titolo IV

Caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti

Art 34

Caratteristiche tecnico-merceologiche delle derrate

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

L'impresa appaltatrice **deve inviare agli uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari**, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche eccetera.

L'impresa appaltatrice si impegna alla fornitura dei pasti caldi e, se necessario, per casi eccezionali, preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, confezionati in idonei contenitori, che assicurino la conservazione dei pasti giustamente caldi senza ulteriore sussidiario impiego di forni o stufe.

Il pasto normale sarà composto da un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane fresco locale, frutta, acqua minerale naturale e, in occasioni particolari da concordare con l'Amministrazione, il dolce; il pasto dovrà essere preparato **con derrate non contenenti prodotti geneticamente modificati**, di prima scelta e igienicamente ineccepibili, secondo il menù e le grammature **allegate**.

Nella preparazione dei pasti non è ammesso l'uso dei prodotti congelati. In caso di necessità si possono utilizzare anche le verdure surgelate.

Il processo di scongelamento dovrà essere effettuato secondo buona tecnica a temperatura di refrigerazione.

Al fine di garantire la genuinità dei prodotti, l'I. A. si procaccerà le forniture, ove possibile, avvalendosi dei rivenditori del posto e dei prodotti locali.

Art 35

Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'impresa appaltatrice deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Titolo V

Igiene della produzione

Art 36

Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico-sanitario dei prodotti.

Il concessionario è tenuto a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Hazard Analysis And Critical Control Point) H.A.C.C.P.

Il concessionario dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi del d.lgs.n.155/1997. In particolare l'aggiudicatario assume la piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al d.lgs n.155/1997, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza e di sorveglianza dei punti critici avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

L'impresa appaltatrice deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far

rispettare al proprio personale addetto. Tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva, fornito in copia al comune, datato e firmato dal Responsabile della procedura. Ogni variazione e /o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al comune.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate. L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi eccetera. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati. L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di scodellamento del cibo nei piatti. I guanti monouso devono essere sostituiti tra un'operazione e l'altra. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura, distribuzione e sorveglianza, dovrà inoltre indossare camice e copricapo bianco, ed usare apposita mascherina di carta.

Le persone che a qualsiasi titolo siano presenti nel centro di cottura, comunque, dovranno indossare i già citati indumenti tenuti sempre perfettamente puliti.

Art 37

Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria, sia nei magazzini, che nelle celle e nei frigoriferi. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogniquale volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione. I sacchetti, le scatole ed i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio, sui quali va posta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa, La temperatura del magazzino non deve superare i 20°/25°. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Titolo VI

Manipolazione e cottura

Art 38

Manipolazione e cottura

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

Art. 39

Pentolame per la cottura

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiera. La pasta le minestre, i risotti, devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Titolo VII

Menù per tutte le utenze

Art. 40

Struttura del menu

Il menù proposto giornalmente deve corrispondere per tipo e qualità a quello **ALLEGATO "3"**, appositamente compilato dall'azienda ASL competente per territorio con l'aggiunta della somministrazione dell'acqua minerale in quantità sufficiente all'intero fabbisogno.

Art. 41

Variazioni del menù

Eventuali variazioni del menu devono essere di volta in volta concordate con gli uffici preposti del comune, previo parere

dell'ASL.

L'impresa affidataria può in via temporanea e previa comunicazione agli uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 42

Grammature

Le quantità da somministrare sono quelle indicate **nell'Allegato 3**, nel quale è riportato il peso degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Art 43

Diete speciali

L'impresa appaltatrice si impegna, a sua cura e spese a preparare ed a servire diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico specialistico ai competenti uffici del comune.

Titolo VIII

Distribuzione dei pasti

Art. 44

Contenitori

Le attrezzature per la distribuzione e la conservazione dei pasti eventualmente acquistati dall'I.A., devono essere conformi al DPR 327/1980 ed al d.lgs 155/1997 e s.m.i. e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato DPR.

Il pane deve essere confezionato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art 45

Orari e frequenza dei pasti

L'impresa appaltatrice deve somministrare i pasti caldi sulla base degli orari che saranno forniti dalle scuole e comunque nelle fasce orarie indicative qui di seguito riportate e con le seguenti frequenze:

Scuola dell'infanzia		
FREQUENZA DEI PASTI: dal lunedì al venerdì		
ORARIO PASTI		
	Dalle ore	Alle ore
LUNEDI	11,30	13,20
MARTEDI'	11,30	13,20
MERCOLEDI'	11,30	13,20
GIOVEDI'	11,30	13,20
VENERDI'	11,30	13,20

Scuola primaria		
FREQUENZA DEI PASTI: dal lunedì al venerdì		
ORARIO PASTI		
	Dalle ore	Alle ore
LUNEDI	12,30	13,15
MARTEDI'	12,30	13,15
MERCOLEDI'	12,30	13,15
GIOVEDI'	12,30	13,15
VENERDI'	12,30	13,15

Scuola secondaria di I grado		
FREQUENZA DEI PASTI: n.3=(tre) giorni a settimana		
ORARIO PASTI		
	Dalle ore	Alle ore
LUNEDI		
MARTEDI'	13,30	14,20

MERCOLEDI'	13,30	14,20
GIOVEDI'	13,30	14,20
VENERDI'		

Pertanto la preparazione e la distribuzione dei pasti deve avvenire in tempo utile per consentire il rispetto dell'orario di pranzo.

Nessun ritardo dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Il personale dell'impresa aggiudicataria addetto al controllo delle consegne dei pasti ritirerà, quotidianamente i buoni mensa, recanti i nominativi degli alunni fruitori (formati da una matrice ed una figlia); la matrice rimarrà nella disponibilità dell'utente, mentre le figlie saranno allegare alla fattura mensile da consegnare al competente ufficio del comune, per i controlli e gli adempimenti relativi alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Le predette giornate di mensa potrebbero diminuire ed aumentare. In tal caso, le giornate di effettuazione del servizio saranno concordate con gli organi gestionali scolastici.

Titolo IX

Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro

Art 46

Disposizioni in materia di sicurezza e di igiene del lavoro

E' fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia. L'aggiudicatario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal CCNL e dalla normativa vigente. Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, l'aggiudicatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza e disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi. Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale dell'aggiudicatario o per attività inerenti il servizio da esso svolto restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra l'aggiudicatario e il personale dipendente ed il personale delle eventuali imprese subappaltatrici ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti dell'aggiudicatario e delle imprese subappaltatrici nei confronti del personale stesso. Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'aggiudicatario di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al d.lgs.n.81/2008 e s.m.i., assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato indenne il Comune.

Prima dell'inizio delle attività, l'aggiudicatario deve redigere la relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi della citata normativa.

L'I.A. deve, almeno una settimana prima dell'inizio servizio, dimostrare di aver redatto il documento DUVRI di cui all'art. 26 del citato d.lgs.81/08.

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti, tutti i comportamenti dovuti, dalle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro, e dirette alla prevenzione infortuni e delle malattie professionali.

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

L'I.A. deve osservare e fare osservare al suo personale o da eventuali suoi subappaltatori, tutte le disposizioni legislative, le norme interne, ed i regolamenti vigenti nel comune, dei quali idoneamente informato.

Titolo X

Controlli di qualità della produzione e del servizio

Art. 47

Diritto di controllo del comune

Il Responsabile del Servizio comunale competente per materia provvederà ad effettuare, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori, della apposita commissione istituita, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli periodici, almeno ogni tre mesi, presso il centro di produzione pasti ed il plesso scolastico, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. ai parametri fissati nel contratto di servizio nonché alle prescrizioni contrattuali derivanti dal presente capitolato d'onere fermo restando la possibilità per ogni singolo cittadino di presentare osservazioni e proposte in merito. E' facoltà del comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il centro di produzione e di consumo dei pasti, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta

applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

E' istituita una sessione annuale di verifica del funzionamento dei servizi da tenersi dopo i primi due mesi dall'inizio del servizio tra ente locale, gestore del servizio ed associazioni dei consumatori, apposita commissione istituita, nella quale si dia conto dei reclami, nonché delle proposte ed osservazioni pervenute a ciascuno dei soggetti partecipanti da parte dei cittadini.

Art. 48

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- I competenti servizi di igiene pubblica ambientale dell'ASL territoriale;
- Funzionari comunali o, strutture specializzate eventualmente incaricate dal Comune;
- il dirigente scolastico o suo delegato;
- I rappresentanti di classe dei genitori,
- la Commissione "Mensa" (organo facoltativo);

Qualora l'Amministrazione Comunale lo ritenga, potrà istituire una commissione mensa che sarà nominata con determina dirigenziale all'inizio di ogni anno scolastico, presieduta, di diritto, dal Responsabile del Servizio comunale ed è costituita da due rappresentanti di genitori del plesso scolastico, nominati, fra i rappresentanti di classe dichiaratisi disponibili, il dirigente scolastico o suo delegato ed almeno un rappresentante delle associazioni dei consumatori ed avrà il compito di monitorare permanentemente il rispetto dei parametri fissati nel contratto di servizio e sorvegliare l'esatta osservanza delle norme del presente capitolato. Detto organo sarà aperto alla ricezione di osservazioni e proposte da parte di ogni singolo alunno, e, per esso, da uno dei genitori che può rivolgersi, allo scopo, sia all'ente locale, sia ai gestori dei servizi, sia alle associazioni dei consumatori.

I componenti della Commissione, indipendentemente dai controlli delle autorità sanitarie competenti, promuoveranno e faranno eseguire anche tutte le operazioni che riterranno utili assicurare la perfetta rispondenza del pasto alle norme igieniche dietetiche e merceologiche delle derrate adoperate, sia allo stato crudo, sia dopo la cottura. Inoltre avrà a disposizione, presso il centro di cottura, un apposito registro nel quale potrà verbalizzare giornalmente i risultati di ispezione, che, ove mai dovesse evidenziare inadempienze, va trasmesso con urgenza al Responsabile del Servizio Comunale per i provvedimenti del caso.

Art. 49

Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; saranno effettuati, senza preavviso alcuno, dagli organismi preposti. I tecnici incaricati dal Comune e i membri della Commissione mensa non devono interferire nello svolgimento del servizio né muovere rilievi alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A.

Il personale dell' I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, utensili;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati ed i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche• (su almeno 5 porzioni);

- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standards dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.A. o dai tecnici incaricati dal Comune.

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell' ASL locale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa 123/1993 e successive modificazioni. I tecnici del Comune ed i tecnici specializzati incaricati Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere chiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Art.50

Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'I.A. per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi. In caso di inottemperanza della richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Responsabile del Servizio C.le comunicherà all'I.A., per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo. Se entro 8 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione ovvero qualora la stessa non fosse ritenuta accoglibile, il Responsabile del Servizio C.le applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Titolo XI

Penali

Art. 51

Penali previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

Il Responsabile del Servizio C.le, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penali graduate in rapporto al disservizio prodotto, valutato a cura dello stesso :

DISSERVIZIO PRODOTTO	PENALI	
	DA UN MIN.	AD UN MAX.
Mancato rispetto degli standard merceologici	€ 500,00=	€ 1.000,00=
Mancato rispetto del numero di pasti ordinati	€ 1.000,00=	€ 5.000,00=
Mancato rispetto del menù e grammature	€ 500,00=	€ 2.000,00=
Mancato rispetto degli standard igienico- sanitari	€ 1.000,00=	€ 5.000,00=
Mancato rispetto della tempistica	€ 500,00=	€ 1.000,00=
Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente capitolato d'oneri	€ 500,00=	€ 2.000,00=

Titolo XII

Prezzo e pagamento dei pasti

Art.52

Prezzo unitario

Il prezzo unitario, posto a base di gara, per ogni singolo pasto , determinato nel "Analisi dei costi e determinazione del prezzo unitario agli atti dell'ente ammonta ad

€ 3,65=(tre/65) al netto dell'I.V.A

Con il prezzo unitario del pasto, al netto del ribasso offerto in sede di gara, I.V.A esclusa, si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. le derrate, le prestazioni del personale ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato.

Art. 53

Pagamenti

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla somministrazione dei pasti effettuati nel mese

precedente accompagnate da tutti i "buoni-pasto" ritirati quotidianamente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A. il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra. Le fatture, debitamente firmate dal legale rappresentante dell'I.A. o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dall'arrivo delle stesse presso il Responsabile del Servizio.

Qualora il Comune sia impossibilitato a procedere ai predetti pagamenti periodici per i limiti imposti dalla normativa del "Patto di Stabilità" gli stessi saranno differiti senza che l'I.A. abbia alcunché a pretendere.

Titolo XIII

Causa e risoluzione del contratto

Art. 54

Clausola risolutiva espressa.

Ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, costituiscono causa di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art.90, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanza delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26/5/1997 n.155;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare e/o utilizzo di derrate scadute;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Art 55

Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati nel precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 3 (tre) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare del predetto termine il contratto si intende risolto

Titolo XIV

Controversie

Art.56

Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nella fattispecie di cui all'art.33 del D.Lgs. 3 1/3/1998 n.80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente Tribunale di BENEVENTO.

Titolo XV

Norme finali

Art. 57

Richiamo alla legge

Per tutto quanto non espressamente previsto al presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 58

Strutture organizzative del Comune

La struttura organizzativa del Comune cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente capitolato è il servizio scuole- istruzione e cultura allo stato facente parte del Settore Amministrativo il cui Responsabile con attribuzioni dirigenziali è la d.ssa Caterina Cocca, Responsabile del Servizio e Responsabile del Procedimento.

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato d' oneri, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

ALLEGATO N. 1	INVENTARIO DEGLI ARREDI ED ATTREZZATURE;
ALLEGATO N. 2	PLANIMETRIA DEI LOCALI DELL' ISTITUTO COMPRENSIVO DI PIAZZA RIMEMBRANZA ADIBITI A CENTRO COTTURA;
ALLEGATO N. 3	MENÙ E GRAMMATURE CONTENUTE NELLA TABELLA DIETETICA DELL'A.S.L. BN/1;