



Città di Rionero in Vulture



PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA, TRASPORTO E ACCOMPAGNAMENTO, PULIZIA VERDE PUBBLICO ED ALTRI SERVIZI INTEGRATI.

SOMMARIO

TITOLO I : OGGETTO DELL' APPALTO – DURATA – VALORE PRESUNTO - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	4
Art. 1 - OGGETTO DELL' APPALTO.....	4
Art. 2 - DURATA DELL' APPALTO.....	6
Art. 3 – IMPORTO PRESUNTO DELL' APPALTO A BASE D' ASTA E FINANZIAMENTO.....	6
<i>TITOLO III</i> MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI	7
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.....	8
Art. 4 OGGETTO	8
Art.5 – UTENZA	10
Art. 6 – GESTIONE INFORMATIZZATA PASTI E RETTE	11
Art.7 – FORNITURA e STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI:	13
Art.8 – PREPARAZIONE DEI PASTI.....	15
Art. 9 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	19
Art. 10 - IGIENE DELLA PRODUZIONE DEI PASTI	20
Art. 11– CONSERVAZIONE DELLE DERRATE.....	20
ART. 12 – MANIPOLAZIONE E COTTURA E TRASPORTO	20
ART. 13 – PENTOLAME PER LA COTTURA.....	21
ART. 14 – CONDIMENTI	21
ART. 15 – INFORMAZIONI AGLI UTENTI DEL SERVIZIO	22
ART. 16– PRENOTAZIONE DEI PASTI	22
ART. 17 – CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI VEICOLATI	22
ART. 18 – PIANO DEI TRASPORTI.....	23
ART. 19 – ORARI DI TRASPORTO, MODALITÀ E ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI VEICOLATI	24
In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, il Comune comunicherà alla DITTA AGGIUDICATARIA eventuali modifiche degli orari prefissati.....	24
Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'Impresa emetterà la bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.	24
ART. 20 – ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	25
ART. 21 – PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E ASSISTENZA	25
ART. 22 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE	26
ART. 23 – PULIZIE ESTERNE AI LOCALI CUCINA.....	26
ART. 24 – MODALITÀ DI PULIZIA DEI REFETTORI	26
ART. 25 – MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI.....	27
ART. 26 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI	27
ART. 27 – DIVIETI.....	27
ART. 28 – PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA.....	28
ART. 29 – SERVIZI IGIENICI	28
ART. 30 – RIFIUTI	28
Art. 31 – ATTIVITA' DI VIGILANZA	29
Art. 32 – ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA.....	29
Art. 33 – BLOCCO DELLE DERRATE	31
Art. 34 – RIFIUTO DELLA FORNITURA.....	31
GESTIONE SERVIZIO TRASPORTO SCOLASTICO.....	31

Art. 35 OGGETTO	31
Art. 36 DESCRIZIONE DEGLI INTERVENTI	33
CAPO VI : PERSONALE.....	38
Art.37 – PERSONALE	38
Art. 38 Responsabile di servizio	40
ART. 39 DISCIPLINA COMUNE AL PERSONALE IN SERVIZIO	42
ART. 40 Scioperi ed eventi eccezionali:.....	44
Art.41 – OBBLIGHI DELL’APPALTATORE	44
Art. 42 – OBBLIGHI DELL’ENTE APPALTANTE.....	45
Art. 43 – CONTROLLI DI QUALITA’ – HACCP – OBBLIGHI DELL’APPALTATORE.....	46
Art. 44 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	47
Art. 45 – RESPONSABILITA’ DELL’APPALTATORE – POLIZZE ASSICURATIVE	48
Art.46– CORRISPETTIVI – PAGAMENTI	49
Art. 47 – REVISIONE PREZZI.....	50
Art. 48 – DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO	50
Art. 49– INADEMPIENZE E PENALITA’	51
ART. 50 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	55
ART. 51- RISARCIMENTO DANNI ED ESONERO DA RESPONSABILITÀ	56
ART.52- DIVIETO DI CONDIZIONI	57
ART.53 VICENDE SOGGETTIVE DELL’ESECUTORE DEL CONTRATTO.....	57
ARTICOLO 54 CESSIONE DEI CREDITI DERIVANTI DAL CONTRATTO.....	58
ARTICOLO 55 - PERIODO DI PROVA.....	59
ART. 56 - FORO COMPETENTE	59

TITOLO I: OGGETTO DELL'APPALTO – DURATA – VALORE PRESUNTO - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la:

A) Gestione del Servizio di Refezione per l'asilo nido , Scuole dell'infanzia (già Scuola materna) e Primaria (già Scuola elementare) (Allegato II B D. Lgs. 12/04/2006, n. 163 – servizio prevalente: Cat. 17 con riferimento al CPC 64) consistente:

1. nella produzione e preparazione di pasti presso il Centro Cottura già esistente presso la Scuola Primaria “ M. Prezioso” o presso altro centro di cottura messo a disposizione dalla ditta offerente;
2. nel trasporto dei pasti presso i plessi scolastici;
3. nella somministrazione dei pasti, dove più avanti indicato;
4. nelle pulizie e sanificazione dei locali del centro cottura, delle cucine e dei locali refettorio dei plessi ove è prevista la somministrazione;
5. nell'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
6. coadiuvare gli uffici comunali preposti all'incasso delle rette del servizio, assicurando al Comune la possibilità di verifica anche mediante accesso on line ai dati.

B) Il servizio di trasporto degli alunni delle scuole per l'intera durata degli anni scolastici 2010/2015, con relativo servizio di accompagnamento (D.M. 31 gennaio 1997 – “Nuove disposizioni in materia di trasporto scolastico” – art. 2 – c. 1) su mezzi di proprietà della ditta, consistente nei percorsi di andata e ritorno, dalle singole fermate stabilite dai programmi annuali del Comune, agli edifici delle sedi scolastiche. Attualmente il servizio viene svolto su 4 itinerari con una percorrenza media di 420 Km. giornalieri per complessivi 280 bambini, nel perimetro ricadente nel Comune di Rionero, ivi comprese le frazioni.

L'amministrazione si impegnerà a limitare il numero delle percorrenze per Monticchio, previa intesa con la Direzione Scolastica con la quale stabilirà orari quanto più possibili omogenei.

Il servizio di assistenza durante il trasporto scolastico comprende:

- La vigilanza e l'assistenza degli alunni delle scuole dell'infanzia ed elementari durante le operazioni di salita e discesa dagli scuolabus, anche mediante, ove possibile, stazionamento nelle aree in prossimità dei punti di raccolta o, sempre ove possibile, di ingresso degli istituti scolastici;
- La vigilanza e l'assistenza degli alunni nei momenti in cui lo scuolabus è in movimento, per riportare bambini dalla scuola o per portarli a scuola;
- La vigilanza e l'assistenza degli alunni, nelle operazioni di salita e discesa, quando gli stessi vengono prelevati o ricondotti dai ed ai punti di raccolta.

C) Gli interventi di manutenzione ordinaria delle aree verdi comunali consistenti:

- 1) irrigazione
- 2) nel taglio dell'erba, potature e abbattimenti essenze arboree, arbusti e siepi di varia altezza,
- 3) taglio polloni, manutenzione aiuole e fioriere con piante erbacee perenni ed annuali,
- 4) interventi di diserbo e la raccolta delle carte e materiale vario abbandonato.

Si precisa che dovrà essere garantita la pulizia di tutte le aree verdi comunali (circa 30.000 mq) comprendendo le operazioni di taglio erbacce (almeno 3 volte l'anno) e interventi di messa a dimora, piantumazione, potatura, manutenzione

L'amministrazione si riserva la facoltà di estendere, nel corso dell'appalto, il servizio di irrigazione, piantumazione, potatura, sfalcio, ecc. già previsto per le aree attrezzate alle altre superfici dietro corrispettivo mq che dovrà essere indicato nell'offerta tra le voci di scomposizione del prezzo/mq.

D) Servizi di supporto amministrativo, consistenti:

- 1) disbrigo pratiche amministrative, consistente nei lavori di fotocopisteria, archiviazione, collaborazione con gli uffici comunali preposti alla redazione di procedimenti

amministrativi relativi ai servizi appaltati e consistente in almeno n. 2 unità per 36 ore settimanali cadauno.

Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la durata di n. 5 (cinque) anni scolastici, a decorrere dall'A.S. 2010/2011).

Le date specifiche di inizio/termine del servizio verranno comunicate alla DITTA AGGIUDICATARIA dal servizio competente, in relazione al calendario scolastico.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di applicare quanto previsto all'art. 57, comma 5 lettera b) del D.Lgs. n. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, ricorrendo, nel caso lo ritenga necessario, alla procedura negoziata senza bando nei tre anni scolastici successivi alla stipulazione del contratto iniziale.

Art. 3 – IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO A BASE D'ASTA E FINANZIAMENTO

L'importo complessivo del presente appalto è stabilito in Euro 5.500.000,00 oltre I.V.A., oltre Euro 1.500,00 per oneri per la sicurezza.

Ai fini della determinazione del prezzo di offerta si forniscono in allegato i dati riferiti al numero dei pasti dell'anno scolastico trascorso, il numero degli alunni che utilizzano il trasposto pubblico scolastico le aree adibite a verde pubblico.

Tali prezzi, influenti ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica, sono riferiti all'intera durata dell'appalto (cinque anni scolastici) e sono comprensivi di eventuali proposte migliorative.

***TITOLO III* MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI**

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 4 OGGETTO

Per lo svolgimento del servizio l'Amministrazione Comunale mette a disposizione della Ditta AGGIUDICATARIA:

1. **il Centro Cottura** della Scuola Elementare "Michele Preziuso" , come da planimetria allegata, da ristrutturare a totale carico della ditta, compreso l'adeguamento alle normative elettriche ed impiantistiche e le pratiche connesse all'ottenimento dell'agibilità degli stessi. Allo scadere del contratto le eventuali opere eseguite, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro acquistato dall'Impresa per l'espletamento del servizio resteranno di proprietà dell'Amministrazione comunale. Tutte le attrezzature ivi contenute saranno messe a disposizione della ditta, qualora fossero ritenute idonee. La loro consistenza potrà essere valutata nel corso del sopralluogo obbligatorio.

2. **le sale refezione**, eventualmente da arredare, i relativi servizi igienici e le pertinenze siti nei seguenti plessi scolastici:
 - Asilo nido: L.go Caravaggio
 - Scuola dell'Infanzia: Via Galliano, Campo sportivo e C.da Gaudò
 - Scuola Primaria "Michele Preziuso": Via Piano Regolatore

L'intero edificio del Centro Cottura, i relativi impianti, le pertinenze anche esterne e le attrezzature di cui al precedente punto 1) dovranno essere mantenuti dalla DITTA AGGIUDICATARIA conformi alla normativa vigente nell'ambito della sicurezza ed adeguati a tali normativa, ove necessario.

Il servizio prevede nel dettaglio i seguenti interventi da parte della DITTA AGGIUDICATARIA:

1. produzione dei pasti: il numero di pasti deve essere commisurato alla effettiva presenza degli utenti;
2. il confezionamento e il trasporto dei pasti presso i refettori con mezzi messi a disposizione dalla DITTA AGGIUDICATARIA;

3. l'allestimento dei tavoli nei refettori in cui viene consumato il pasto, con la fornitura di piatti di porcellana, bicchieri, infrangibili, tovagliette, tovaglioli e posate monouso da gr. 2,5 cadauna. Si precisa che per gli utenti del nido comunale dovranno prevedersi invece posate in acciaio inox;
4. la somministrazione dei pasti agli utenti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, con le seguenti modalità:
5. la somministrazione al tavolo;
6. la somministrazione senza limiti durante i pasti di acqua potabile mediante idonee brocche infrangibili nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente in materia, senza oneri a carico dell'Amministrazione Comunale. Il costo dell'acqua somministrata agli utenti resta a carico dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.
7. lo sparecchiamento, la pulizia, la sanificazione dei tavoli e delle sedie presso i refettori.
8. il riordino, la pulizia e la sanificazione dei refettori, delle cucine di appoggio, delle attrezzature, delle stoviglie, dei piatti, bicchieri e brocche di cui al precedente punto 6 e del pentolame, con attrezzi e prodotti a carico della DITTA AGGIUDICATARIA;
9. la fornitura di stoviglie a perdere ove necessario, senza ulteriori costi a carico dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE;
10. la fornitura di derrate a crudo, degli alimenti per l'infanzia e dei prodotti dietetici prescritti per patologie particolari;
11. La fornitura giornaliera per gli utenti dell'Asilo Nido Comunale di una colazione e di una merenda (come da Allegato n°2b) "Tabelle Dietetiche Asilo Nido);
12. il controllo delle diete certificate a norma di legge e di quelle per motivi religiosi, per tutti i servizi oggetto del presente appalto;
13. la prenotazione dei pasti;
14. garantire la preparazione di un numero di pasti commisurato alla effettiva presenza degli utenti;
15. Fornitura, a totale carico della ditta aggiudicataria, dei pasti per il personale comunale in servizio presso l'asilo nido comunale.

Gli orari di consegna dei pasti presso i refettori scolastici saranno quelli comunicati dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE alla DITTA AGGIUDICATARIA all'inizio di ciascun anno scolastico. Tali orari dovranno essere tassativamente rispettati.

SI PRECISA CHE E' FACOLTA' DELLA DITTA PROPORRE L'UTILIZZO DI UN CENTRO DI COTTURA DIVERSO DA QUELLO MESSO A DISPOSIZIONE DALL'AMMINISTRAZIONE APPALTANTE.

***OBBLIGHI DELL'APPALTATORE – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE APPALTANTE
CAPO I : INDICATORI DI SERVIZIO***

Art.5 – UTENZA

Il Servizio di cui all'art. 1 sarà eseguito con le modalità di svolgimento di cui all'art. 4 nei confronti dell'utenza composta da:

- alunni delle Scuole dell'asilo nido, infanzia e primarie
- personale educativo delle predette scuole ;

Il numero dei pasti annuo “presunto” è 60.000 così suddiviso:

- n. 5. 000 pasti annui per l'asilo nido;
- n. 30.000 pasti annui per la scuola materna;
- n. 25.000 pasti annui per le scuola elementare.

Si precisa che, essendo tale valore presunto, è suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio nonché in relazione al calendario scolastico, al calendario di funzionamento dell'asilo nido comunale (indicativamente metà settembre fino al 31 luglio), alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto.

L'eventuale variazione del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni d'apertura dei servizi comunali, non dà luogo a variazione del prezzo unitario pattuito né ad eventuale risarcimento di danni.

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE potrà richiedere al gestore lo svolgimento di servizi per feste, manifestazioni ed iniziative dietro il corrispettivo da determinare in offerta e la fornitura di pasti freddi o cestini per particolari occasioni, in sostituzione del pasto quotidiano.

Prima dell'inizio dell'appalto, l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE concorderà con la ditta aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di

refezione per fasce d'utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, ecc.).

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE si riserva la facoltà di controllare, anche tramite il "Comitato Mensa", in qualsiasi momento con le modalità ritenute più opportune e a proprio insindacabile giudizio l'andamento dell'Appalto e la corretta applicazione del presente capitolato.

Eventuali disservizi e/o carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

La DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta, per ciò che concerne la normativa relativa al trattamento dei dati degli utenti dei servizi oggetto del presente appalto, al rispetto del DPS del Comune (documento programmatico sulla sicurezza) approvato dall'Amministrazione Comunale.

CAPO II : GESTIONE ISCRIZIONI E RISCOSSIONE RETTE REFEZIONE

Art. 6 – GESTIONE INFORMATIZZATA PASTI E RETTE

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà dotarsi di un sistema di gestione informatica di prenotazione dei pasti e quantificazione delle rette senza creare alcun disservizio agli utenti e alle scuole e servizi comunali oggetto del presente appalto, garantendo il funzionamento di tali servizi secondo il calendario previsto, previa approvazione dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

Il sistema informatico adottato in ogni caso dovrà essere finalizzato ai seguenti obiettivi:

- 1) provvedere alla gestione del sistema di prenotazione pasti e di addebito degli stessi per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica;
- 2) coadiuvare gli uffici comunali preposti all'incasso delle rette del servizio, assicurando al Comune la possibilità di verifica anche mediante accesso on line ai dati;
- 3) collaborare con gli uffici comunali preposti al controllo delle situazioni di morosità, secondo le direttive dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE, e al recupero dei crediti ove necessario;

- 4) offrire un servizio utile ed efficiente agli utenti, attraverso, in particolare, la semplificazione delle procedure, la riduzione delle possibilità di errore, dei tempi di addebito e l'agevolazione delle operazioni di pagamento;
- 5) garantire agli utenti la possibilità di pagare in contanti presso i punti ricarica individuati dall'amministrazione comunale;
- 6) garantire le altre modalità di pagamento all'ente comunale mediante carta di credito , attraverso l'utilizzo di internet e rid bancario o conto corrente postale . Gli oneri anche economici (riconoscimento aggio per i punti ricarica e commissioni e transazioni bancarie) saranno a carico della DITTA AGGIUDICATARIA;
- 7) supportare gli uffici comunali competenti nell'inserimento dati , alla preparazione e distribuzione modulistica , all'elaborazione di stampe e statistiche funzionali all'attività degli uffici comunali preposti
- 8) garantire, senza alcun onere per il Comune:
 - l'installazione – ove necessario - del software o l'utilizzo di quello già in uso sulle postazioni dell'ufficio pubblica istruzione, del suo aggiornamento e relative licenze;
 - l'addestramento del personale anche comunale per le competenze di controllo;
 - l'assistenza telefonica relativa al suddetto software, in orario di ufficio, per tutto il periodo di durata del presente capitolato.

Inoltre, sono a carico della DITTA AGGIUDICATARIA tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico ed il perseguimento degli obiettivi di cui al presente articolo.

Eventuali disservizi causati dall'adozione e dall'uso scorretto del sistema informatico saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

CAPO III : DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.7 – FORNITURA e STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI: Caratteristiche – modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della DITTA AGGIUDICATARIA a norma dell'art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive nazionali emanate in materia di ristorazione scolastica - Guadagnare salute-rendere facili le scelte salutari- elaborate dalla direzione Generale Sicurezza degli alimenti e Nutrizione del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali) e dalle prescrizioni specifiche dell' ASP di Potenza ex A.S.L. n. 1 di Venosa, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
- conformi alle caratteristiche tipologiche e qualitative minime specificamente indicate in allegato al presente capitolato, con riferimento alle principali materie prime di composizione dei pasti (ALL.TI 1 e 2).

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.S.L;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di

conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse, oltre all'applicazione delle penali previste dal presente capitolato;

- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

La DITTA AGGIUDICATARIA è inoltre tenuta a fornire all'Ente appaltante, qualora l'Ente stesso lo richieda, tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti c/o mensa scolastica comunale (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci), necessari al fine di permettere l'applicazione del vigente Regolamento CEE in materia di eventuale recupero di contributi CEE/AIMA sui prodotti in questione.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno provenire da:

“**agricoltura biologica**” o avere la certificazione **DOP, IGP** ad esclusione di carne, pesce, gelato, yogurt e dessert.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fosse disponibile sul mercato, per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà della Ditta, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso:

- ◆ La DITTA AGGIUDICATARIA ha l'obbligo tassativo di comunicare preventivamente via fax al Comune all'Ufficio competente l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno;
- ◆ il prezzo di ciascun pasto sarà decurtato del 50% per ciascuna tipologia risultata mancante, con riferimento alla voce derrate di cui alla scomposizione del prezzo presentato dall'Impresa in sede di gara.

Nel caso in cui dovesse essere riscontrata la mancata somministrazione di prodotti di cui all'art. 59 della legge 488/99, coordinato con le modifiche apportate da Legge n 350 del 24 dicembre 2003 – Legge n 191 del 30 luglio 2004 – Legge 23 dicembre 2005 n 266, in assenza della previa comunicazione preventiva della DITTA AGGIUDICATARIA, si farà luogo all'applicazione delle penalità previste del presente capitolato.

È ammesso l'uso di pesce surgelato. Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Art.8 – PREPARAZIONE DEI PASTI

Modalità di preparazione:

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) presso il Centro Cottura, a cura della DITTA AGGIUDICATARIA (si fa rinvio ai successivi specifici articoli del presente capitolato, per l'inerente disciplina specifica).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La DITTA AGGIUDICATARIA assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Composizione:

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà adeguarsi per la preparazione dei pasti ai menù allegati al presente capitolato, nonché alle grammature e ai requisiti qualitativi e microbiologici delle derrate indicati dalla normativa vigente in materia.

Il menù è unico per le scuole materne ed elementari.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nel fascicolo *Specifiche tecniche relative ai menù (allegati 2a) e 2b)*.

La struttura del menù per le utenze scolastiche è la seguente:

- ◆ un primo
- ◆ un secondo
- ◆ un contorno
- ◆ pane
- ◆ frutta di stagione (offerta in non meno di tre diversi gusti nella medesima settimana).
- ◆ dessert, in sostituzione della frutta, una volta al mese.
- ◆ Si precisa, inoltre, che per gli utenti dell'Asilo Nido Comunale dovrà essere prevista una colazione ed una merenda giornaliera (che sarà consumata intorno alle ore 16:00 come da Allegato n° 2b) "Tabelle Dietetiche Asili Nido"). L'articolazione di questo servizio sarà concordata successivamente con l'Ufficio Scuola del Comune di Rionero in Vulture.

I **cestini** devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e devono essere così composti:

- n. 1 panino – gr. 50 – con prosciutto cotto – gr. 40 – o con formaggio – gr. 50 – (per gli utenti delle scuole materne)
- n. 1 panino – gr. 50 – con prosciutto cotto – gr. 40 – e n. 1 panino – gr. 50 – con formaggio – gr. 50 – (per gli utenti delle scuole elementari,)
- n. 1 succo di frutta in brick
- n. 1 frutto (mela o arancia)
- n. 1 dessert monoporzione trattato UHT
- n. 1 bottiglia acqua naturale in PET da 250 ml

Variazioni dei menù:

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto ai menù di cui al precedente comma, salvo quelle concordate su richiesta della “Commissione Mensa”, vagliate e autorizzate dal servizio comunale competente e – ove necessario – dalle autorità preposte.

Per consentire il rispetto di tale prescrizione la Ditta dovrà indicare nel proprio progetto il centro di cottura alternativo e le misure che adotterà in caso di guasti improvvisi di uno o più impianti o attrezzature , interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, scioperi o altre cause di forza maggiore, ecc.;

Variazioni di menù apportate unilateralmente dalla DITTA AGGIUDICATARIA, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all’applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Limiti di tolleranza sulle grammature:

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all’applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Diete speciali:

La DITTA AGGIUDICATARIA si impegna a garantire, senza alcuna limitazione numerica, la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle

prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla DITTA AGGIUDICATARIA.

La DITTA AGGIUDICATARIA si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura, garantendo l'apporto calorico di ogni pasto.

In questi casi l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE segnala all'inizio di ogni anno scolastico, prima dell'avvio del servizio, i nominativi dei bambini per i quali le famiglie hanno richiesto, previa certificazione medica competente, una dieta, con l'indicazione della scuola e della tipologia di dieta richiesta. Nel caso in cui tali richieste vengano presentate durante l'anno scolastico, la fornitura del pasto dieta deve essere garantita dal giorno successivo alla comunicazione alla DITTA AGGIUDICATARIA da parte dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco". In tal caso la DITTA AGGIUDICATARIA deve garantire agli utenti indisposti, che ne facciano richiesta, una dieta leggera alternativa al menù del giorno. La dieta in bianco può essere richiesta per un periodo non superiore ai 3 giorni consecutivi, oltre i quali è richiesto il certificato medico. Per dieta in bianco si intende la sostituzione del menù del giorno con pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano reggiano; carne magra di pollo, tacchino, vitello, vitellone al vapore, bollita, ai ferri o lessata con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; ricotta magra di vacca; nasello, sogliola, platessa al vapore o bollita con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; patate/carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva; mela.

Le diete speciali di cui sopra devono essere formulate in aderenza al menù settimanale vigente. Presso il centro di cottura dovrà essere predisposta una linea di preparazione separata delle diete speciali ovvero dovranno essere predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per le diete speciali, alla loro preparazione e confezionamento. La DITTA AGGIUDICATARIA, dovrà inoltre individuare gli addetti responsabili della preparazione/confezionamento delle diete speciali nel centro cottura e della loro distribuzione.

Ogni dieta speciale e in bianco dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

Anche i pasti al sacco di cui al successivo punto dei soggetti che usufruiscono di dieta speciale devono essere **perfettamente identificabili** nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Altre tipologie di pasti:

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la DITTA AGGIUDICATARIA dovrà garantire, previo congruo preavviso da parte delle scuole o dell'Amministrazione Comunale di almeno di due giorni lavorativi, la fornitura di "colazioni al sacco" per gli utenti.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per i casi di cui al punto, avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Art. 9 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti avverrà presso i luoghi preposti alla somministrazione dei pasti di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE per tipologie d'utenza a cura della DITTA AGGIUDICATARIA, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

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

CAPO III - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 10 - IGIENE DELLA PRODUZIONE DEI PASTI

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e deve osservare le "buone norme di fabbricazione", dovranno , in particolare essere osservate le disposizioni contenute negli artt. 29,31.35 e 36 del DPR 26 marzo 1980 n. 327 e nel Reg. CE n. 853/2004.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni ecc., dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Art. 11– CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato in conformità alle norme vigenti in materia, in particolare al DPR 26 marzo 1980 n. 327 e al Reg. CE n. 853/04 e successive modificazioni . Le derrate alimentari , necessarie per la preparazione dei pasti devono arrivare presso il centro di cottura nella stessa mattinata ed essere immediatamente utilizzate, fatte salve le derrate che possono essere conservate a temperatura ambiente e quindi immagazzinate quali pasta, farina, zucchero, sale, olio, scatolame e bevande.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere cucinati in giornata.

CAPO IV - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 12 – MANIPOLAZIONE E COTTURA E TRASPORTO

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

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione e il trasporto devono essere effettuati ad una temperatura ai 10°C, in

conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 ed a quanto previsto nel Reg. Ce 853/04 e successive modificazioni.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità previste nel D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e del Reg. CE 853/04.

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché, dopo la cottura, le stesse vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti. Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 13 – PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura deve essere impiegato pentolame in acciaio inox.

Tutto il pentolame e gli utensili impiegati per le diete speciali (es. celiaci o altre) dovrà essere distinto da quello ordinario e conservato separatamente. Per ogni tipologia di dieta speciale dovrà essere utilizzato apposito pentolame e utensili.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasieri.

ART. 14 – 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.

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità al Reg. 853/04 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

Presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale.

CAPO V - NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 15 – INFORMAZIONI AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria , in accordo con l'amministrazione comunale , dovrà provvedere ad ogni inizio di anno scolastico alla stampa di un depliant informativo inerente il servizio mensa che comprenda anche i menù settimanali distribuiti L'Impresa è tenuta ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana – all'ingresso delle singole scuole o in apposita bacheca ed in maniera che sia ben visibile – il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente Capitolato. La DITTA AGGIUDICATARIA deve, inoltre, esporre nella sala distribuzione del pasto il menù del giorno, con le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire; nel refettorio deve essere disponibile una bilancia automatica per il controllo del peso delle pietanze da parte del personale addetto alla distribuzione.

ART. 16– PRENOTAZIONE DEI PASTI

L'Impresa, entro le ore 9:00 di ogni giorno, deve aver effettuato un giro nelle classi per rilevare il numero degli alunni cui erogare il pasto. Detto numero giornaliero deve essere controfirmato dall'insegnante presente al momento del giro effettuato dal personale della DITTA AGGIUDICATARIA Il citato "foglio del giro" dovrà essere allegato mensilmente alla fattura presentata al Comune per la liquidazione delle competenze.

ART. 17 – CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI VEICOLATI

Per il trasporto dei pasti e delle derrate la Ditta dovrà utilizzare contenitori idonei ai sensi del DPR 327/80 in osservanza di quanto previsto dal Reg. 853/04 e successive modificazioni 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, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, muniti di contenitori interni in acciaio inox G/N, separati per primi piatti, secondi piatti, contorno, sugo o liquido in aggiunta e parmigiano reggiano grattugiato. Le vaschette G/N 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.

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 legume 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 formaggio grattugiato. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalate ecc.) per i quali la D.A. 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 dalla Ditta la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e dalle diete in bianco.

ART. 18 – PIANO DEI TRASPORTI

L'Impresa deve attuare il Piano dei trasporti presentato in sede di offerta. Tale piano sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dalla cucina e la consegna dei pasti presso i plessi scolastici, siano ridotti al minimo.

Gli equipaggi e i mezzi impiegati dovranno scaricare i contenitori dei pasti secondo percorsi formalmente comunicati all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE prima dell'inizio del servizio. Eventuali variazioni del piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE, specificandone le motivazioni.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di pasti e, comunque, conformi al DPR 327/80 art. 44 e art. 47 ed al Reg. Ce 853/04 e successive modificazioni.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Durante il trasporto dovranno essere rispettate le temperature previste dall'articolo 51 del D.P.R. 327/80, allegato C) e dall'art. 31 del citato DPR.

ART. 19 – ORARI DI TRASPORTO, MODALITÀ E ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI VEICOLATI

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, a cura della Ditta, nei locali adibiti a refettorio. All'interno degli edifici scolastici, i pasti dovranno essere trasportati con l'ausilio di carrelli, al fine di garantire la sicurezza degli alunni nonché di ridurre i carichi di lavoro fisico del personale dipendente dalla DITTA AGGIUDICATARIA.

Tra il termine della cottura dei pasti e il confezionamento e la partenza degli stessi, non dovranno trascorrere più di 15 minuti. Fra la partenza dal centro di cottura della DITTA AGGIUDICATARIA e la consegna alle scuole non dovranno trascorrere più di 15 minuti e fra la consegna e l'inizio somministrazione dei pasti agli utenti dovrà intercorrere un tempo massimo, non superiore a 15 minuti. La consegna dei pasti dovrà essere effettuata, dal lunedì al venerdì, secondo i seguenti orari tassativi: Asilo nido dalle 11:15 alle 11:30, Scuole materne dalle 11:45 ed entro e non oltre le 12:00

Scuole elementari dalle 12:45 ed entro e non oltre le 13:00.

Tali orari dovranno essere rispettati dalla DITTA AGGIUDICATARIA in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, il Comune comunicherà alla DITTA AGGIUDICATARIA eventuali modifiche degli orari prefissati.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'Impresa emetterà la bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Tali bolle di consegna dovranno essere conservate presso ciascun terminale di consumo e mensilmente inoltrate, a cura della D.A., al Comune, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile. Qualora il Comune individuasse personale incaricato al controllo, le bolle di consegna dovranno essere firmate per ricevuta da tali incaricati.

CAPO VI SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 20 – ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche che salvo per particolari esigenze di servizio viene effettuata circa : dalle ore 11,20 alle 11,45 presso il nido comunale ,dalle ore 12,00 alle ore 13,00 presso le scuole dell'infanzia , dalle ore alle 13.00 alle 14,00 presso la scuola primaria .

Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal Comune, in raccordo con la Direzione Scolastica.

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

ART. 21 – PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E ASSISTENZA

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata al tavolo, a cura del personale della DITTA AGGIUDICATARIA 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 l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE competente potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione e la D.A. dovrà adeguarsi entro tre giorni dalla data di comunicazione scritta. Al termine del servizio l'Impresa deve provvedere alla riassetto i refettori, alla loro pulizia, a lavaggio delle pentole e di quanto utilizzato per il servizio.

Al personale addetto alla distribuzione deve essere aggiunto quello addetto alla assistenza degli alunni durante la consumazione del pasto il cui rapporto dovrà essere di 1/20 per le scuole dell'infanzia e nido comunale e di 1/25 per le scuole elementari e, per un numero prossimo a mantenere il rapporto di cui sopra.

Detto personale dovrà assistere gli alunni in tutte le fasi della consumazione del pasto.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario, compresi guanti e mascherine monouso o comunque da quanto previsto dalle normative sanitarie.

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

CAPO VI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

ART. 22 – 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 dovendo invece procedere con straccio umido e prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

ART. 23 – 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 della DITTA AGGIUDICATARIA le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della cucina.

ART. 24 – MODALITÀ DI PULIZIA DEI REFETTORI

Le operazioni di pulizia ordinaria da eseguire presso i refettori consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili 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 a disposizione del personale della ditta aggiudicataria e zone attigue esterne agli stessi servizi igienici. Pulitura settimanale dei vetri interni ed esterni del locale refettorio. Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro la Ditta

Aggiudicataria dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

ART. 25 – MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e contenute nelle schede di sicurezza (che dovranno essere all'uopo acquisite) con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà mettere a disposizione del proprio personale appositi carrelli ,provvisti di strizzatore che consenta di non toccare lo sporco con le mani. Detti carrelli dovranno, inoltre essere muniti di vaschette e panni di vario colore onde consentire di effettuare le pulizie tenendo distinte le zone di intervento.

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 e comunque non accessibili ai bambini.

ART. 26 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

L'Impresa deve effettuare, a proprio carico, interventi di disinfestazione e di derattizzazione delle aree esterne ed interne di pertinenza delle cucine all'inizio del servizio e poi con cadenza quadrimestrale per tutta la durata del contratto.

Qualora dovessero penetrare degli infestanti, la DITTA AGGIUDICATARIA adotterà d'intesa con la ASL le necessarie misure per eliminarli. L'attuazione di tali misure (comportanti l'utilizzo di agenti chimici, fisici o biologici) sarà affidata a ditte specializzate, a totale carico della ditta.

ART. 27 – 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 esser conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

ART. 28 – PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti e nello specifico di colore chiaro per l'eventuale partecipazione all'attività di distribuzione dei pasti, di diverso colore per l'attività di pulizia. Al personale addetto dovrà essere prescritto, ove necessario, l'uso di mascherine protettive e guanti. Le attrezzature utilizzate dovranno risultare tali da ridurre al minimo la mobilitazione della polvere e, quindi, dei germi eventualmente presenti nell'aria.

ART. 29 – SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici ad uso esclusivo del personale della ditta, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura della Ditta. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispenser di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. La Ditta provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

ART. 30 – RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani 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.

I recipienti destinati a contenere i rifiuti dovranno essere resistenti, impermeabili e facili da lavare, e dovranno essere chiusi con accuratezza; eseguita l'operazione di svuotatura dovranno essere puliti e disinfettati.

L'Impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune in materia di raccolta differenziata oltre al pagamento delle imposte comunali.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Danni dovuti a negligenza:

La DITTA AGGIUDICATARIA sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

Utenze:

Sono a carico della DITTA AGGIUDICATARIA tutte le utenze del Centro Cottura (acqua, gas, elettricità, forza motrice, riscaldamento, telefono). La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà provvedere a richiedere a proprie spese ai rispettivi enti erogatori, la voltura dell'intestazione del contratto di utenza. Sono altresì a carico della DITTA AGGIUDICATARIA le spese telefoniche o internet per chiamate dai refettori e dalla cucina dell'asilo nido. Resta inteso quindi che la DITTA AGGIUDICATARIA non potrà utilizzare i telefoni delle scuole, il cui costo del traffico telefonico sia a carico dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE o delle scuole.

Art. 31 – ATTIVITA' DI VIGILANZA

È piena facoltà dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo ("a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dalla DITTA AGGIUDICATARIA alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE in qualsiasi momento ed in ogni zona del centro cottura, dei refettori scolastici e pertinenze e della cucina e pertinenze dell'asilo nido, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art. 32 – ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all' EX ASL n. 1 ora ASP, le eventuali strutture specialistiche incaricate

dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione Mensa, secondo le rispettive competenze.

Il personale incaricato dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE e/o il personale degli uffici comunali dovranno verificare il rispetto delle clausole del capitolato d'appalto, l'organizzazione, la conduzione del servizio e le modalità di erogazione dei pasti nei refettori.

I rappresentanti delle commissioni mensa dovranno monitorare l'accettabilità dei pasti nei refettori ed operare nel totale rispetto di quanto prescritto dalle norme per il funzionamento della commissione mensa, stabilito dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

La DITTA AGGIUDICATARIA. è tenuta ad informare tempestivamente l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria e degli organismi istituzionali preposti ai controlli (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) dagli stessi effettuati.

Eventuali disposizioni delle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e alle prescrizioni necessarie ad evitare la diffusione di malattie infettive e/o tossinfezioni devono essere immediatamente applicate dalla DITTA AGGIUDICATARIA.

L'Amministrazione comunale ha facoltà di verificare il rispetto, da parte del fornitore/produttore/depositario, delle procedure contenute nel **manuale di autocontrollo da questi redatto ed applicato**. E' pertanto obbligo del fornitore mettere a disposizione degli incaricati comunali il suddetto piano di autocontrollo completo delle registrazioni delle procedure, dei risultati delle verifiche effettuate e della documentazione allegata.

L'Azienda deve altresì garantire analogo comportamento presso il/i magazzino/i d'appoggio ed il produttore/sub-fornitore.

In ogni caso, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno g. 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovranno essere riportati il luogo, la data e l'ora del prelievo.

Art. 33 – BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al “blocco delle derrate”: le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione della dicitura “in attesa di accertamento”.

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, la DITTA AGGIUDICATARIA provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 34 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non rispondenti a norme di legge o alle prescrizioni di cui al presente capitolato, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

GESTIONE SERVIZIO TRASPORTO SCOLASTICO

Art. 35 OGGETTO

Il servizio ha per oggetto il trasporto scolastico (su mezzi di proprietà della Ditta) degli alunni delle seguenti scuole:

- 1) Scuola primaria Piano regolatore
- 2) Scuola Infanzia Contrada Gaudio
- 3) Scuola Infanzia Campo Sportivo
- 4) Scuola Infanzia Via Galliano
- 5) Scuola Secondaria di I° grado (già Scuola Media) Piano regolatore

secondo gli orari stabiliti dall'Amministrazione Comunale, tenuto conto della programmazione didattica, assicurando agli alunni di accedere ai relativi istituti entro l'orario di inizio delle lezioni e massimo 10 minuti prima. All'uscita gli alunni saranno ricondotti presso i punti di prelievo, in coincidenza delle uscite fissate dall'autorità scolastica, impegnandosi con quest'ultima a far coincidere, quanto più possibile, gli orari di degli alunni provenienti dalle frazioni.

Al fine di assicurare il controllo e il trasporto dei soli alunni paganti, nel progetto/offerta, la Ditta dovrà indicarne anche le modalità e il tipo di raccordo e collaborazione con gli uffici comunali preposti per il miglior controllo di tale servizio (esempio :preparazione modulistica , controllo e verifica pagamento)

L'appaltatore dovrà altresì assumere ed assicurare ulteriori servizi integrativi annuali (uscite didattiche) per un numero massimo di 500 Km. annui da effettuare per le scuole senza alcun costo aggiuntivo per l'ente.

Inoltre, l'Amministrazione appaltante avrà facoltà di richiedere, con congruo preavviso, servizi di trasporto integrativi e/o aggiuntivi da espletarsi in favore della popolazione scolastica ed in tal caso il corrispettivo da corrispondere al concessionario del servizio sarà determinato a km. percorso.

L'Amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà di affidare all'impresa l'incarico di trasporto alunni in occasione di gite scolastiche o di altre attività organizzate dalle istituzioni Scolastiche in collaborazione con l'Amministrazione Comunale o direttamente dalla Amministrazione stessa così come è in facoltà dell'Amministrazione richiedere servizi di trasporto ulteriori anche non scolastici a favore di cittadini studenti del Comune.

I mezzi impiegati dovranno garantire la sicurezza degli alunni trasportati e, quindi, essere dotati di tutti i moderni strumenti atti a raggiungere questo scopo. Dovranno essere, tra l'altro, quotidianamente puliti e mensilmente sanificati.

SERVIZI DI MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE AREE VERDI COMUNALI

Art. 36 DESCRIZIONE DEGLI INTERVENTI

L'appalto è articolato nelle operazioni di seguito descritte, comprensivo di irrigazione, da svolgere con idoneo personale e mezzi adeguati alla complessità degli interventi. Tutti gli interventi dovranno essere eseguiti a perfetta regola d'arte, conformemente alle prescrizioni e alle norme contenute nel presente capitolato ed alle disposizioni che saranno impartite dall'Ufficio Tecnico.

Si precisa che dovrà essere garantita la pulizia di tutte le aree verdi comunali (circa 25.000 mq) comprendendo le operazioni di taglio erbacce (almeno 3 volte l'anno e pulizia) e gli interventi di messa a dimora, piantumazione, manutenzione per le restanti aree (circa 30.000 mq).

Per quanto riguarda le ville comunali la ditta dovrà indicare nel progetto/offerta le modalità con cui assicurare la pulizia dell'area verde e fiorita, che dovrà essere sempre mantenuta al fine di garantire il rispetto degli interventi di seguito indicati.

L'amministrazione si riserva la facoltà di estendere, nel corso dell'appalto, il servizio di irrigazione, piantumazione, potatura ecc., già previsto per le aree attrezzate, alle altre superfici dietro corrispettivo € che dovrà essere indicato nell'offerta tra le voci di scomposizione del prezzo/mq.

Tutti gli interventi sono comprensivi di ogni onere, macchina operatrice ed attrezzatura, nonché raccolta, trasporto e conferimento del materiale di risulta presso impianto autorizzato, compreso l'onere dello smaltimento. Dovrà essere previsto giornalmente l'allontanamento del materiale di risulta.

TAGLIO ERBA

Le operazioni consistono nella tosatura dei tappeti erbosi su terreno di qualsiasi natura e pendenza, nella pulizia generale delle aree con asporto di tutti i materiali di risulta, del fogliame presente e dei rifiuti presenti.

L'altezza del taglio dell'erba non dovrà superare un massimo di 4 cm..

Contemporaneamente al taglio e alla raccolta dell'erba, la ditta dovrà provvedere alla raccolta delle foglie e alla pulizia generale delle aree (esempio raccolta carte e rifiuti ecc.).

Tutti i materiali di risulta, comprese le eventuali immondizie sparse all'interno devono essere asportati e trasportati giorno per giorno in impianto autorizzato a cura e spese della ditta. La manutenzione delle superfici a verde comprende, in quanto compensato nel prezzo, lo sfalcio a raso di tutti i marciapiedi e le banchine posti lungo il perimetro dell'area o dell'aiuola compresa l'eventuale cunetta stradale. Il fusto e le ramificazioni di alberi e arbusti non dovranno essere danneggiati dall'uso di decespugliatori o di macchine tosaerba.

L'Ufficio Tecnico del Comune potrà ordinare lo sfalcio con rilascio dell'erba, mediante l'impiego di apposite macchine trituratrici in grado di sminuzzare minutamente i vegetali sfalciati operando su terreni di qualsiasi natura o pendenza.

POTATURA ARBUSTI E SIEPI

La potatura consiste nel taglio della vegetazione dell'anno secondo superfici regolari e dovrà essere effettuata su tutti i lati.

I piani, sia verticali che orizzontali, devono essere perfetti, senza gobbe ed avvallamenti, senza rientranze o sporgenze che non siano state previste. I piani orizzontali devono essere paralleli al terreno e quelli verticali a piombo. I piani verticali delle due facce della siepe devono essere paralleli tra loro e le loro proiezioni equidistanti dal piede della pianta.

Il taglio dei rami deve essere netto e va praticato, salvo indicazioni da parte del personale dell'Ufficio , in corrispondenza dell'ultimo taglio di potatura.

Contemporaneamente alla potatura è prevista l'eliminazione della vegetazione erbacea e arbustiva infestante all'interno e ai piedi delle piante.

Il numero degli interventi annui da eseguire è:

- a) potature arbusti di altezza inferiore ai 4 metri: numero 1;
- b) potature delle siepi di altezza inferiore e/o uguale a 3 metri: numero 2;
- c) potature delle siepi di altezza superiore ai 3 metri: numero 1;

POTATURA MANTENIMENTO

L'intervento sulla chioma riguarderà le operazioni di riduzione sia laterale che verticale della stessa. L'intervento dovrà rispettare il più possibile il portamento naturale della pianta, mantenendo la chioma equilibrata. Dovrà inoltre essere eseguito il taglio dei rami secchi, dei rami pericolosi, rami cresciuti lungo il tronco, l'eliminazione dei polloni e la perfetta pulizia

dell'area attorno alla pianta. Dove richiesto si dovrà provvedere anche all'innalzamento della chioma. Le operazioni di taglio sono principalmente caratterizzate dall'asporto completo di rami o branche secondarie e/o terziarie ecc. con taglio rasente alla base in prossimità delle inserzioni (operazione di diradamento).

La superficie dei tagli dovrà risultare liscia al tatto, e compatibilmente con la struttura della pianta, aderente al fusto o alle branche senza lasciare monconi sporgenti e secondo le direttive dell'Ufficio Gestione Territorio – Settore Ambiente. La corteccia circostante la superficie del taglio dovrà rimanere il più possibile integra e priva di slabbrature e discontinuità. Tutte le superfici di taglio dovranno essere trattate con fungicidi e/o icatrizzanti. Dopo la potatura di ogni pianta la ditta dovrà disinfettare gli attrezzi di taglio.

ABBATTIMENTO

L'intervento consiste nel taglio completo della pianta e relativa estirpazione o frammentazione della ceppaia, fino a completa scomparsa.

TAGLIO POLLONI

L'eliminazione dei polloni sviluppatasi ai piedi delle piante arboree dovrà essere eseguita recidendo i ricacci con un taglio netto ed aderente al fusto in modo tale che non compaiano monconi emergenti. Con l'occasione si provvederà alla scerbatura delle erbacce intorno al piede dell'albero.

Il numero annuale degli interventi da eseguire è di tre. Tutti i materiali di risulta, comprese le eventuali immondizie sparse all'interno e ai piedi delle piante devono essere asportati e trasportati giorno per giorno presso impianto autorizzato a cura e spese della ditta.

INTERVENTI DI MANUTENZIONE DELLE SUPERFICI A VERDE: AIUOLE E FIORIERE CON PIANTE ERBACEE PERENNI

Le operazioni consistono:

- nella potatura della vegetazione dell'anno secondo superfici regolari e dovrà essere effettuata su tutti i lati. La potatura, da eseguirsi con il forbicione, le forbici o il tosa siepi a motore deve essere conforme al campione predisposto su indicazione dell'Amministrazione Comunale. Il numero degli interventi da eseguire è di due.

Contemporaneamente dovranno essere eliminate completamente le malerbe ed

eventuali altri rifiuti e materiale indesiderato presente nonchè eliminate completamente le infestanti e altro materiale indesiderato.

Il numero degli interventi da eseguire è di due.

INTERVENTI DI MANUTENZIONE DELLE SUPERFICI A VERDE: AIUOLE E FIORIERE CON PIANTE ERBACEE ANNUALI

I lavori consistono:

- preparazione del terreno: asporto e smaltimento essenze presenti, scotico, esecuzione di ripetute vangature a profondità di 20-25 cm ed riporto di terreno vegetale ben dotato di sostanza organica ed elementi nutritivi. E' compresa l'asportazione di qualsiasi materiale estraneo (sassi, immondizie, malerbe ecc.) presenti.

- messa a dimora delle piante erbacee annuali:

- fine estate – autunno (crisantemini o fiori similari);
- fine autunno – inverno (pansè di colori diversi o fiori similari).
- primavera – (gerani o piante fiorite similari)

La messa a dimora dovrà tenere conto delle varie “tinte” accostando piante con colori in armonia tra loro. Essa dovrà inoltre considerare lo sviluppo in altezza ed la larghezza, quest'ultimo in funzione dell'investimento per metro quadrato.

La sostituzione delle piante dovrà avvenire nel corso dell'anno in base alla stagione e alla durata della fioritura ed al grado di appassimento delle piante stesse.

L'investimento per metro quadrato è Il seguente: pansè 25-28 piante m²; crisantemini 10-13 piante m²).

- eliminazione erbe infestanti e di eventuali rifiuti presenti all'interno delle aiuole e fioriere;

- raccolta e asporto piante secche a fine stagione e sistemazione del terreno.

E' compreso inoltre ogni altro onere atto a rendere l'aspetto delle aree in buon ordine secondo le moderne tecniche di giardinaggio e integrando con la messa a dimora, a carico della ditta, di nuove piantine in caso di moria di quelle esistenti o di asporto delle stesse ad opera di ignoti.

INTERVENTI DI DISERBO

L'intervento prevede il diserbo delle strade comunali situate nei centri abitati, per un totale di numero 1 interventi all'anno.

L'intervento prevede la fornitura ed irrorazione con idoneo mezzo meccanico di prodotti chimici antigerminativi e/o dissecanti lungo cordone e bordi interni dei marciapiedi, vialetti, nonché su aree pavimentate o inghiaiate, atti ad eliminare completamente qualsiasi tipo di erba infestante.

L'attrezzatura dovrà essere dotata di schermi contro l'aspersione dei prodotti irrorati in modo da concentrare i getti solo nella fascia d'intervento.

Gli interventi di diserbo dovranno essere eseguiti in osservanza a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di utilizzo dei prodotti fitosanitari.

Eventuali danni arrecati al patrimonio verde pubblico o privato saranno a carico della Ditta aggiudicataria, ritenendosi l'Amministrazione Comunale sollevata.

Nel caso in cui l'intervento non sia, per qualsiasi motivo efficace, la ditta dovrà effettuarlo nuovamente a sue cure e spese.

INTERVENTI DI RACCOLTA CARTE E MATERIALE VARIO PRESSO LE AREE VERDI

L'intervento prevede la raccolta delle carte e di altro materiale abbandonato nelle aree verdi comunali da effettuare giornalmente ed è comprensivo di ogni onere (manodopera, attrezzature e conferimento del materiale di risulta).

TEMPI DI ESECUZIONE – RAPPORTINO DEGLI INTERVENTI

In caso di inosservanza a quanto sopra descritto saranno applicate le penali previste dal presente capitolato. E' fatto obbligo all'Impresa di presentare il rapportino delle prestazioni eseguite, da presentare a cadenza mensile successiva indicando:

- descrizione dei lavori eseguiti;
- la zona di intervento (vie e frazioni);
- le ore di lavoro effettuate o le quantità realizzate;
- le macchine/attrezzature utilizzate;
- il nome ed il numero degli addetti.

DOTAZIONE E MEZZI RICHIESTI PER L'ESPLETAMENTO DEI SERVIZI

Per l'espletamento delle opere di cui al presente appalto, la ditta Appaltatrice garantisce, ai fini di una perfetta esecuzione dell'appalto, l'impiego di mezzi e persone adeguati.

La ditta dovrà far pervenire al Comune l'elenco nominativo del personale in servizio con le relative qualifiche; tale elenco dovrà essere tempestivamente aggiornato ed inviato alla stazione appaltante in caso di variazioni.

La ditta si obbliga a fornire e predisporre, ed a lavori ultimati a rimuovere, la segnaletica prevista dal vigente Codice della Strada, sia diurna che notturna, nei tratti stradali interessati dagli interventi di manutenzione.

MATERIALE DI RISULTA

Tutti i materiali di risulta quali ramaglie, erba tagliata e raccolta, malerbe, radici, foglie, sassi, carte, rifiuti in genere ecc. derivanti dall'esecuzione dei lavori del presente capitolato dovranno essere asportati ogni giorno e trasportati in discarica o altri idonei impianti conformemente alla normativa vigente a cura e spese della ditta in quanto sono da considerarsi oneri già inclusi nelle singole voci di spesa.

CAPO VI: PERSONALE

Art.37 – PERSONALE

Il presente appalto è sottoposto alla osservanza delle norme in materia di cessazione e cambio appalto previste dalla contrattazione collettiva vigente fra le Associazioni imprenditoriali di categoria e le Organizzazioni sindacali dei lavoratori più rappresentative. La DITTA AGGIUDICATARIA sarà tenuta al rispetto di quanto disposto dal CCNL di categoria vigente, con particolare riferimento alle norme inerenti l'assunzione del personale addetto attualmente in servizio, in ossequi alla legge regionale n. 24 del 15.02.2010 – "Normativa sugli appalti per il rispetto della clausola sociale".

Si allega al presente capitolato l'elenco delle figure professionali dipendenti dell'attuale ditta appaltatrice, con l'indicazione delle rispettive qualifiche.

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve essere quello dichiarato in fase di offerta come numero, come mansioni, livello e monte ore giornaliero. Tale organico dovrà essere esplicitato in tabelle allegate all'offerta. Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Dovrà essere comunque sempre assicurata la presenza dell'organico di forza lavoro previsto nell'offerta, e dunque a tutti gli effetti considerato minimo, nelle diverse fasi del servizio

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE. Tale sostituzione dovrà avvenire entro tre giorni dalla richiesta scritta.

E' fatto divieto alle ditte aggiudicatrici assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo organico, nei sei mesi precedenti la scadenza del contratto. L'appaltatore dovrà presentare ogni anno, prima dell'attivazione dei servizi, l'elenco nominativo del personale impiegato con le rispettive qualifiche.

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 ottemperanza 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.

I lavoratori assunti per l'espletamento dei servizi, nel rispetto delle norme contrattuali e di legge, potranno essere utilizzati in tutti i servizi facenti capo al presente capitolato, al fine di saturare l'impegno lavorativo nell'arco dell'intero anno solare.

Reintegro personale mancante

Nel caso in cui il numero del personale dovesse risultare insufficiente per l'espletamento dei servizi secondo quanto previsto dal presente capitolato, la D.A. è obbligata ad integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito (entro le due ore) dall'inizio del turno di appartenenza o al verificarsi dell'assenza con personale di pari qualifica.

Art. 38 Responsabile di servizio

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto dovranno essere affidati ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara, facilmente reperibile durante la giornata, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito dei servizi di cui al presente appalto, opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

1. alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
2. al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
3. alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
4. all'esplicazione della funzione di **"referente unico"** nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali

contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

5. al coordinamento del personale , anche attraverso uno staff , composto da personale il cui nominativo dovrà essere comunicato in forma scritta all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE, con congruo anticipo rispetto all'inizio di ogni anno scolastico, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti la DITTA AGGIUDICATARIA si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esecuzione dell'appalto per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla predisposizione di idonei strumenti di rilevazione presenze per il proprio personale.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento del servizio, la DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta ad informare l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio, fatte salve esclusivamente le cause di forza maggiore, che non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

Rispetto della normativa:

La DITTA AGGIUDICATARIA assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella

stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni costituirà causa di risoluzione del contratto.

La DITTA AGGIUDICATARIA si obbliga a tenere indenne l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

Osservanza dei contratti collettivi:

La DITTA AGGIUDICATARIA assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi. Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giuridicamente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

ART. 39 DISCIPLINA COMUNE AL PERSONALE IN SERVIZIO

La DITTA AGGIUDICATARIA si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

Idoneità sanitaria – controlli:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata secondo la normativa vigente.

Il personale dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni previsti dalla normativa vigente.

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE si riserva la facoltà di fare sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali: i soggetti che risultassero fisicamente inidonei verranno immediatamente allontanati dal servizio sino a superamento delle cause impeditive dello stesso, fatta salva l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato.

Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria, con particolare riferimento alla L. 283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m., nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale.

Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

1. tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
2. segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
3. ricevere disposizioni esclusivamente da soggetti ed organi competenti;
4. consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
5. mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

Vestiario

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme e calzature anatomiche e di sicurezza, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

Formazione ed Aggiornamento professionale

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà garantire la formazione iniziale(all'avvio dell'appalto) ed il costante aggiornamento professionale nei confronti di tutto il proprio personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale.

ART. 40 Scioperi ed eventi eccezionali:

In caso di sciopero del personale della DITTA AGGIUDICATARIA o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE dovrà essere avvisata con congruo anticipo, e comunque almeno cinque giorni prima. Resta inteso che in caso di sciopero dovrà essere rispettata la normativa, vigente.

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà fornire nel progetto – offerta le indicazioni riguardanti le modalità di gestione dello sciopero.

CAPO VII - OBBLIGHI - RESPONSABILITÀ - PENALI

Art.41 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

La DITTA AGGIUDICATARIA assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

La DITTA AGGIUDICATARIA sarà tenuta all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messi a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

E', altresì, tenuta al pagamento delle imposte e tasse comunali.

Manutenzione ordinaria e straordinaria:

La DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria su tutti gli arredi e le attrezzature utilizzati nei refettori sul centro cottura (immobile, impianti, arredi, attrezzature e pertinenze), compresi i lavori di trattamento delle acque reflue e il loro collegamento nella fognatura pubblica, necessario al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità, dei mezzi a disposizione per il trasporto scolastico, delle attrezzature per la manutenzione del verde.

La DITTA AGGIUDICATARIA è obbligata a depositare in Comune all'inizio di ogni anno scolastico il piano delle manutenzioni previste ed a comunicare trimestralmente gli interventi effettuati.

Art. 42 – OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE

Oltre a quanto già indicato l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE provvederà a propria cura e spese:

- alla manutenzione straordinaria sugli immobili;
- alla fornitura di gas metano, energia elettrica (luce, forza motrice), acqua per tutte le strutture, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio. Saranno a carico della DITTA AGGIUDICATARIA i consumi e le utenze telefoniche e linee internet.
- a garantire la copertura assicurativa degli edifici, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo alla DITTA AGGIUDICATARIA

Art. 43 – CONTROLLI DI QUALITA' – HACCP – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

La DITTA AGGIUDICATARIA assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto della normativa vigente in materia, con particolare riguardo alla normativa relativa all'HACCP, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

Per quanto non espressamente definito nel presente capitolato d'appalto in tutti i suoi aspetti, ai fini della sicurezza igienica la DITTA AGGIUDICATARIA dovrà tassativamente attenersi alla normativa in vigore relativa all'HACCP.

La DITTA AGGIUDICATARIA nel proprio manuale HACCP deve inserire una procedura specifica riguardante la gestione delle diete speciali e formare opportunamente il personale che sarà addetto alla realizzazione e distribuzione delle diete speciali.

Il mancato rispetto di tale normativa, sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste o, nei casi più gravi, potrà dar luogo alla risoluzione del contratto.

A tal fine la DITTA AGGIUDICATARIA dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

Durante ogni anno scolastico oggetto dell'appalto, la DITTA AGGIUDICATARIA sarà tenuta ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto all'Ente appaltante, controlli analitici su matrici alimentari diverse in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- n. 1 tamponi ambientali
- n. 30 analisi microbiologiche sui semilavorati/prodotti finiti.

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE. si riserva comunque la facoltà di richiedere alla DITTA AGGIUDICATARIA, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi chimico-fisiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel piano di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001.

La DITTA AGGIUDICATARIA libera l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 44 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La DITTA AGGIUDICATARIA assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs. 81/08 e s.m.

In particolare, qualora non preventivamente reso in sede di gara, la DITTA AGGIUDICATARIA dovrà, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro e sottoporla all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE, per ogni eventuale approfondimento e/o adeguamento. Per quanto riguarda il centro cottura la DITTA AGGIUDICATARIA dovrà inoltre provvedere alla predisposizione di un idoneo piano di emergenza e di evacuazione, previa mappatura dei locali ed addestramento degli interessati. Il piano predisposto dalla DITTA AGGIUDICATARIA dovrà essere esposto negli spazi utilizzati e dovrà essere consegnato in copia all'ufficio prevenzione e protezione dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE. unitamente alla relativa valutazione dei rischi.

La DITTA AGGIUDICATARIA prenderà visione dei piani di evacuazione presenti nei diversi plessi scolastici e predisporrà per i locali utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto del presente appalto un proprio piano di emergenza e di evacuazione che non dovrà contrastare con quello esistente nei plessi scolastici e nell'asilo nido comunale. Il piano predisposto dalla DITTA AGGIUDICATARIA dovrà essere esposto negli spazi utilizzati e dovrà essere consegnato in copia all'ufficio prevenzione e protezione dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE. unitamente alla relativa valutazione dei rischi.

E' inoltre a carico della DITTA AGGIUDICATARIA l'indizione delle riunioni periodiche previste dalla normativa succitata, la dotazione dei dispositivi di protezione individuali necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché l'esposizione della segnaletica di sicurezza all'interno dei locali di preparazione e cottura.

Art. 45 – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE – POLIZZE ASSICURATIVE

La DITTA AGGIUDICATARIA assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

La DITTA AGGIUDICATARIA risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la DITTA AGGIUDICATARIA si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, la DITTA AGGIUDICATARIA esonera l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecniche amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali d'importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

1. R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

Euro 5.000.000= per sinistro

Euro 1.000.000= per persona

Euro 1.600.000= per danni a cose o animali

2. R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

Euro 2.600.000= per sinistro

Euro 1.000.000= per persona

L'esistenza di tali polizze non libera la DITTA AGGIUDICATARIA dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla DITTA AGGIUDICATARIA all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE. prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE. alle relative scadenze. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

TITOLO IV: ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 46– CORRISPETTIVI – PAGAMENTI

La DITTA AGGIUDICATARIA riscuote direttamente dagli alunni delle scuole il costo pasto secondo le modalità previste dal sistema di gestione informatizzato e deve provvedere al recupero di eventuali morosità secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Per ciò che concerne la somministrazione pasti nei casi di morosità, la DITTA AGGIUDICATARIA dovrà attenersi a quanto stabilito dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE mediante idonei atti amministrativi.

Il corrispettivo dei pasti consumati dagli alunni con particolari agevolazioni verrà corrisposto direttamente dal Comune alla Ditta dietro presentazione di fattura. Relativamente alla refezione scolastica, l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE liquiderà alla DITTA AGGIUDICATARIA l'importo corrispondente alla differenza tra il corrispettivo mensile calcolato in base al numero dei pasti effettivamente somministrati e le quote a carico degli utenti incassati direttamente dalla DITTA AGGIUDICATARIA, dietro presentazione di fattura.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 60 gg. dalla data di ricevimento delle inerenti fatture, debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza e tipologia di servizi previa liquidazione del responsabile di servizio competente, sempreché non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata

l'irregolarità o l'insufficienza del servizio. L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE tratterrà sui corrispettivi da corrispondere le somme afferenti alle penalità eventualmente applicate nel mese di riferimento.

Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa determinazione del responsabile competente, che disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione.

Art. 47 – REVISIONE PREZZI

I prezzi offerti in sede di gara devono rimanere fermi ed invariati per tutta la durata del servizio.

Ai sensi dell'art.115 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i., il contratto oggetto d'appalto, in quanto contratto ad esecuzione continuata, è soggetto alla revisione periodica del prezzo.

La revisione dei prezzi viene operata sulla base di una istruttoria condotta dal dirigente responsabile dell'acquisizione di beni e servizi sulla base dei dati costi standardizzati determinati annualmente dall'Osservatorio dei contratti pubblici per tipo di servizio e fornitura.(art.7 comma 4, lett.c) del D.Lgs n.163/2006 e s.m.i.

In assenza della pubblicazione dei dati di cui al comma 2, la revisione dei prezzi, verificata la sussistenza dei presupposti di cui all'articolo 44 della Legge 23.12.1994, n. 724, avviene secondo le seguenti modalità:

- per i primi due anni di decorrenza contrattuale i prezzi rimangono fissi ed invariati;
- a partire dal terzo anno e solo a seguito di formale richiesta della Ditta, i prezzi di aggiudicazione saranno adeguati nella misura corrispondente alla variazione dei prezzi al consumo accertata dall'ISTAT per l'anno precedente.

Prezzi revisionati rimarranno fissi ed invariabili per tutto l'anno solare in corso.

Il pagamento della fattura sarà operato entro 90 giorni dalla data di presentazione della stessa.

Art. 48 – DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO

È fatto assoluto divieto alla DITTA AGGIUDICATARIA di cedere in tutto o in parte il contratto di appalto.

Art. 49– INADEMPIENZE E PENALITA’

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di euro 50,00 ad un massimo di euro 2.000,00, secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

SERVIZIO REFEZIONE

1. Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate € 500,00
2. Per ogni prodotto scaduto presente nel centro cottura, nei refettori scolastici e/o nella cucina dell'asilo nido comunale €150,00
3. Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti € 250,00
4. Per l'utilizzo di derrate contenenti OGM € 150,00
5. In caso di non conformità delle derrate fornite rispetto alle caratteristiche merceologiche di cui all'allegato 1 (dopo due irregolarità riscontrate) € 500,00
6. Per ogni violazione di quanto stabilito nell'allegato 1 relativo alle caratteristiche microbiologiche degli alimenti (dopo due irregolarità riscontrate) € 500,00
7. Per ogni violazione al piano di approvvigionamento delle derrate € 150,00
8. Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia € 150,00
9. Nel caso di mancata consegna della certificazione sui prodotti € 150,00
10. Per ogni variazione del menù non preventivamente autorizzata dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE. € 250,00
11. Per ogni violazione di quanto previsto per le grammature a crudo € 250,00
12. In caso di ritardo di oltre 20 minuti nella consegna del pasto nei refettori a partire dalla 2° violazione riscontrata € 150,00

13. Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio Da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00
14. Per la mancata conservazione della campionatura € 500,00
15. Rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso € 150,00
16. Operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione € 500,00
17. Accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza € 500,00
18. Per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti € 500,00
19. Per la sospensione od interruzione anche parziale del servizio eccettuati i casi di forza maggiore € 1.000,00
20. Per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti dal presente capitolato e per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso (art. 22) € 500,00
21. Per ogni violazione di quanto previsto riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature € 150,00
22. Per la mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione € 500,00
23. Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali Da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00
24. Per ogni mancata somministrazione delle diete speciali € 500,00
25. In caso di errori nell'elaborazione delle diete speciali Da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 2.000,00
26. Per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del direttore del servizio € 250,00
27. Per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del responsabile del controllo di qualità e sicurezza e/o del capocuoco € 250,00
28. Per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del dietista € 250,00
29. Nel caso di prestazione oraria inferiore al monte ore settimanale da parte del responsabile del servizio, del responsabile del controllo di qualità e sicurezza, del capocuoco o del dietista o in caso di irreperibilità degli stessi € 150,00
30. Per ogni persona mancante rispetto alla dotazione organica prevista nell'organigramma offerto in sede di gara € 100,00 a persona

31. In caso di difformità riscontrata del monte ore del personale operatore rispetto a quello previsto nell'organigramma offerto in sede di gara € 300,00
32. Per mancata sostituzione – entro 5 giorni – del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, su richiesta dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE. € 100,00
33. Per l'inosservanza di quanto previsto in materia di formazione del personale € 200,00
34. Per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/scarpe antinfortunistiche € 200,00
35. Per la mancata consegna entro fine novembre di ogni anno dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dell'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale per ogni plesso scolastico € 500,00
36. Per ogni singola porzione del menù giornaliero non consegnata nei punti di distribuzione (diete speciali comprese), rispetto al numero di pasti richiesto da ogni scuola, senza immediata reintegrazione (fin dalla 1a violazione) € 50,00 a porzione
37. Nel caso di anomalie delle caratteristiche organolettiche delle singole preparazioni consegnate nei refettori (es. pasti bruciati o sovracotti, non sufficientemente cotti, verdure non correttamente pulite ...) fin dalla 1° violazione € 500,00

38. Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti € 150,00
39. Per carenze igieniche del centro cottura riscontrate dagli organismi di controllo € 500,00
40. Per la mancata applicazione del piano di sanificazione € 300,00
41. Per la non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti alle caratteristiche merceologiche indicate nel capitolato € 150,00
42. Per il non corretto utilizzo dei prodotti detergenti/sanificanti da parte del personale addetto € 300,00
43. Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE. ad eseguire i controlli € 500,00
44. Ogniqualvolta si verificano disguidi per gli utenti legati al programma informatico di prenotazione e pagamento dei pasti dopo il 20/9 di ciascun anno scolastico di cui al presente appalto € 50,00

45. Per ciascuna settimana in cui si verificano disagi per gli utenti legati al programma informatico di prenotazione e pagamento dei pasti dopo il 20/9 se i problemi non si risolvono dopo la sanzione di cui al punto 44 € 100,00

ALTRI SERVIZI

46. L'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare penali da un minimo di €uro 250,00 ad un massimo di €uro 500,00 in tutti i casi di inosservanza delle tipologie, frequenze e quantità delle prescrizioni del capitolato tecnico ed al verificarsi anche di uno dei seguenti casi:

- non reperibilità del referente nelle fasce orarie fissate e non reperibilità nell'arco delle 24 ore;
- non reperibilità del personale dell'Impresa nelle fasce orarie convenute;
- uso di macchine, prodotti e automezzi non a norma del capitolato;
- impiego di personale non addestrato;
- mancato rispetto delle fasce orarie concordate con i Referenti dei servizi.
- Mancata esecuzione del programma per la manutenzione del verde;
- mancato rispetto delle fasce orarie per il trasporto scolastico.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale di servizio, e dall'esame delle contro deduzioni presentate dalla DITTA AGGIUDICATARIA, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento o dal ricevimento via fax dello stesso.

L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

Le penalità sono notificate alla DITTA in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni altro procedimento giudiziale.

L'ammontare delle penalità è addebitato, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento della fattura.

La penalità verrà restituita, in tutto o in parte, qualora sia riconosciuta totalmente o parzialmente non dovuta.

ART. 50 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto potrà essere risolto a giudizio dell'Amministrazione , con provvedimento motivato e previa comunicazione del relativo procedimento, ove ricorrano motivi di inadempienza da parte della Ditta e, cioè:

- a-** qualità del servizio non conforme a quanto prescritto nel presente capitolato;
- b-** mancata presentazione della documentazione di cui all'art. 29 del disciplinare di gara;
- c-** in applicazione della vigente normativa antimafia;
- d-** qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, siano state applicate tre penalità con le modalità di cui al precedente articolo 6, e sia riscontrata una ulteriore inadempienza;
- e-** per gravi inadempienze, frode o altro, compresa l'immotivata interruzione del servizio, tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto;
- f-** per inosservanza delle norme igienico- sanitarie nella gestione del servizio;
- g-** nel caso in cui ripetute inefficienze nella gestione del servizio abbiano comportato gravi ripercussioni sulla attività sanitaria dei reparti/servizi utilizzatori;
- h-** per accertata inosservanza delle norme concernenti il personale dipendente della Ditta, compresa la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i-** in caso di cessione a terzi dell'attività della Ditta secondo quanto disposto dall'art. 116 D.Lgs 163/2006;
- j-** in caso di fallimento dell'Impresa;
- k-** qualora siano state rimosse le condizioni che hanno determinato l'affidamento all'esterno del servizio oggetto del presente capitolato;
- m-** per motivate esigenze di pubblico interesse specificate nel provvedimento di risoluzione;
- n-** nell'ipotesi di attivazione da parte della CONSIP S.p.A. della convenzione relative alle prestazioni oggetto del presente appalto e l'Amministrazione comunale, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa di cui all'art. 23 comma 3 e 3 bis della Legge 488/1999, così modificato dalla Legge 191/2004, e dell'art. 1, comma 159 della Legge 266/2005, valuti la convenienza tecnico-economica ad aderire alla convenzione stessa.

Al verificarsi delle ipotesi sopra indicate, la risoluzione avviene di diritto non appena l'Amministrazione Comunale concluso il relativo procedimento, deliberi di avvalersi della clausola risolutiva, e di tale volontà ne dia comunicazione scritta, in forma di lettera raccomandata alla Ditta.

Il contratto sarà pertanto risolto di diritto, con effetto immediato, al momento in cui detta comunicazione perviene all'indirizzo della Ditta.

Con la risoluzione del contratto sorge il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno alla Ditta inadempiente alla quale saranno addebitate le spese sostenute in più rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti dell'Impresa, senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione sui beni della Ditta.

Nel caso di minore spesa, nulla compete alla Ditta inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime la Ditta dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

La Ditta può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità della sua esecuzione, in conseguenza di cause non imputabili alla stessa Ditta, secondo il disposto dell'articolo 1672 del Codice Civile.

L'Amministrazione ove sussistono motivazioni di pubblico interesse, ovvero nei casi previsti dalla normativa vigente, si riserva la facoltà di non aggiudicare e/o non stipulare il contratto senza incorrere in responsabilità e/o azioni di richiesta danni, indennità o compensi di qualsiasi tipo, nemmeno ai sensi degli articoli 1337 e 1338 C.C.

ART. 51- RISARCIMENTO DANNI ED ESONERO DA RESPONSABILITÀ

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro, che dovessero accadere al personale della DITTA nell'esecuzione del contratto, dovendo quest'ultima provvedere al pagamento delle assicurazioni sociali.

La DITTA risponde pienamente per danni a persone e/o cose che potessero derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali ed imputabili ad essa od ai suoi dipendenti.

In tali casi la DITTA è tenuta a sollevare l'Amministrazione da qualunque pretesa che nei confronti di quest'ultima fosse fatta valere da terzi assumendo in proprio l'eventuale contenzioso.

La DITTA è tenuta a depositare in copia conforme all'originale la polizza assicurativa relativa a quanto oggetto del presente articolo presso l'Amministrazione.

Le parti si danno reciprocamente atto che l'esecuzione del contratto s'intende subordinata all'osservanza delle disposizioni di cui al D. Lgs. n.81/08 e successive modificazioni ed integrazioni che s'intendono, a tutti gli effetti, parte integrante del contratto medesimo.

ART.52- DIVIETO DI CONDIZIONI

Qualunque clausola, condizione e disposizione riguardante l'offerta e comunque formulata, in contrasto con il presente Capitolato Speciale, si intende nulla e come non apposta. In ogni caso, qualora vi sia contrasto fra i documenti facenti parte integrante del Capitolato, vale la clausola più favorevole per la Stazione Appaltante.

La partecipazione alla presente gara comporta la piena ed incondizionata accettazione ed osservanza di tutte le clausole e condizioni sopra dette.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare si rinvia alle disposizioni di leggi comunitarie, statali e regionali in materia.

ART.53 VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 116 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i., le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi al soggetto esecutore del contratto non hanno singolarmente effetto nei confronti dell'Amministrazione fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione, o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'art.1 del Decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 maggio 1991, n.187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal presente capitolato.

Nei sessanta giorni successivi l'Amministrazione Comunale può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi della situazione in essere, laddove, in relazione alla comunicazione di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti

di cui all'art.10 sexies della legge 31 maggio 1965, n.575 e s.m.i. (*Certificazione o informativa antimafia*).

Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di previsione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni di cui al comma 2 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono, nei confronti dell'Amministrazione tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

ARTICOLO 54 CESSIONE DEI CREDITI DERIVANTI DAL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 117 del D.lgs 163/2006 e s.m.i, le disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991, n.52 (*Disciplina della cessione dei crediti d'impresa*) sono estese ai crediti verso l'appaltante derivanti da contratti di servizi e forniture.

Le cessioni di crediti possono essere effettuate a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa.

Ai fini dell'opponibilità, all' amministrazione pubblica- le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate all'amministrazione debitrice.

Le cessioni di crediti da corrispettivo di appalto, cessione, concorso di progettazione, sono efficaci e opponibili all'Amministrazione appaltante qualora questa non le rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente o al cessionario entro quindici giorni dalla notifica della cessione.

L'Amministrazione pubblica del contratto stipulato o in atto separato contestuale , può preventivamente accettare la cessione da parte dell'esecutore di tutti o di parte dei crediti che devono venire a maturazione.

Ad ogni caso l'amministrazione cui è stata notificata la cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto relativo ai lavori, servizi, forniture, progettazioni, con questo stipulato.

ARTICOLO 55 - PERIODO DI PROVA

Per i primi sei mesi l'appalto si intenderà conferito a titolo di prova al fine di consentire questa Amministrazione una valutazione ampia e complessiva del rapporto.

Durante tale periodo l'Amministrazione potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di venti giorni.

In tale eventualità alla Ditta spetterà il solo corrispettivo dei servizi già erogati, escluso ogni altro rimborso o indennizzo di qualsiasi tipo.

ART. 56 - FORO COMPETENTE

Per la risoluzione delle controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente appalto sarà competente il Foro di MELFI (PZ).

ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale:

- ALL. 1) tabelle merceologiche degli alimenti
- ALL. 2a) menù e grammature refezione scolastica, conforme ai LARN
- ALL. 2b) menù, derrate e grammature per asilo nido, conforme ai LARN

- ALL. 3) Planimetria Centro cottura e refettori
- ALL. 4) Aree verdi

**N.B.: Gli allegati 3) e 4) sono disponibili presso la stazione appaltante e saranno messi a disposizione in sede di sopralluogo.
I menù di cui agli allegati 2a) e 2b) sono stati elaborati sulla base di uno studio effettuato da un apposito gruppo di lavoro dell'ex - ASL N°1 di Venosa.**