



CITTA' DI CASARANO
Provincia di Lecce
SETTORE II SERVIZI ALLA PERSONA
PUBBLICA ISTRUZIONE
Piazza San Domenico, 1 - 73042
Tel. 0833-514221 Fax 0833-512103
istruzione@comunedicasarano.com

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE, MEDIE ED ELEMENTARI DEL TERRITORIO COMUNALE (ANNO SCOLASTICO 2011/2012) E FORNITURA PASTI A DOMICILIO PER LE PERSONE INDIVIDUATE DAL SERVIZIO SOCIALE PER IL PERIODO DI 12 MESI

INDICE

TITOLO I

Indicazioni generali del servizio

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Art. 2 - Durata

Art. 3 - Tipologia dell'utenza e del servizio

Art. 4 - Cauzione

Art. 5 - Responsabilità della Ditta e coperture assicurative

Art. 6 - Corrispettivo

Art. 7 - Divieto di cessione del contratto – disciplina del subappalto

Art. 8 - Penali

Art. 9 - Interruzione del servizio

Art.10 - Risoluzione del contratto

Art.11 - Spese ed oneri fiscali

Art.12 - Disposizioni finali

TITOLO II

Menu

Art.13 - Determinazione del menù

Art.14 - Struttura del menù

Art.15 - Diete speciali e diete leggere

TITOLO III

Organizzazione del servizio e Derrate alimentari

Art.16 - Disposizioni igienico-sanitarie

Art.17 - Organizzazione del servizio

Art.18 - Caratteristiche delle derrate

Art.19 - Conservazione delle derrate

Art.20 - Riciclo

TITOLO IV

Trasporto

Art.21 - Trasporto e consegna

Art.22 - Mezzi di trasporto

Art.23 - Contenitori

Art.24 - Pasti pre-porzionati per la Scuola Primaria

Art.25 - Distribuzione dei pasti veicolati e pulizia locali

TITOLO V

Qualità del servizio

Art.26 - Sistema HACCP e sistemi di sicurezza

TITOLO VI

Gestione del personale

Art.27 - Personale

Art.28 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale

TITOLO VII

Obblighi ed oneri

Art.29 - Obblighi dell'Appaltatore

Art.30 - Oneri a carico del Comune

TITOLO VIII

Pulizia dei locali e delle attrezzature

Art.31- Igiene dei locali e delle attrezzature

Art.32 -Manutenzione ordinaria

Art.33 -Rifiuti

TITOLO IX

Vigilanza e controllo

Art.34 - Organismi preposti al controllo

Art.35 - Tipologia dei controlli

Art.36 - Tipologia e modalità dei controlli effettuati dalla Commissione Mensa comunale.

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Art.1 - Oggetto

1. Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni che frequentano le scuole MATERNE, ELEMENTARI E MEDIE DEL TERRITORIO COMUNALE (ANNO SCOLASTICO 2011/2012) E PER LA FORNITURA DI PASTI A DOMICILIO PER LE SOGGETTI IN CONDIZIONI DI MARGINALITÀ INDIVIDUATI DAI SERVIZI SOCIALI PER IL PERIODO DI 12 MESI, a Ditta di ristorazione collettiva, che utilizzerà un centro di Cottura di sua proprietà o, comunque, nella sua disponibilità.

2. Il servizio in oggetto comprende:

- l'acquisto delle derrate;
- la preparazione e la cottura dei cibi;
- l'apparecchiatura dei tavoli nei refettori;
- il trasporto dei cibi in contenitori termici presso i plessi scolastici, il porzionamento e la distribuzione dei pasti nei refettori e presso il domicilio dei soggetti in condizioni di marginalità individuati dai Servizi Sociali;
- la pulizia e il rassetto di tutte le attrezzature e dei locali di refezione delle scuole e dei locali accessori;
- lavaggio e disinfezione di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, ecc), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
- la pulizia e disinfezione quotidiana dei locali refettorio, sanificazione degli arredi e pulizia periodica delle vetrate dei medesimi locali, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
- il lavaggio di quant'altro utilizzato, da effettuarsi a proprio carico e con propri mezzi.

Art.2

Durata

La durata del servizio di refezione scolastica è riferita all'anno scolastico 2011/2012, con decorrenza, per l'a.s. 2011/2012, dalla data di inizio, presumibile, dal 31 ottobre 2011 al 31 maggio 2012, per circa 172 giorni effettivi di servizio.

La durata del servizio di fornitura pasti a domicilio per soggetti in condizioni di marginalità individuati dai Servizi Sociali è pari a dodici mesi.

Art.3

Tipologia dell'utenza e del Servizio

TIPOLOGIA UTENZA

SCUOLE MATERNE:

- VIA RUFFANO
- VIA ROMAGNA (SCUOLA MATERNA PRIVATA)
- C. DA PIGNE
- VIA MESSINA
- VIA CAPUANA
- VIALE STAZIONE
- VIA TAGLIAMENTO
- VIA IV NOVEMBRE
- VIA CAVOUR (SCUOLA S. GIOVANNI ELEMOSINIERE)

SCUOLE ELEMENTARI - MEDIE:

Istituto Comprensivo n. 1 (Classi scuola elementare ubicate in Via Ruffano)

Istituto Comprensivo n. 2 (Classi scuola media ubicate in Via Amalfi), (Classi scuola elementare ubicate in Via Messina)

SOGGETTI IN CONDIZIONI DI MARGINALITÀ INDIVIDUATI DAI SERVIZI SOCIALI

TIPOLOGIA SERVIZIO

Si prevede una fornitura di pasti per l'anno scolastico così suddivisi:

- **n. 72.961 pasti scuola materna elementare e media**
- **n. 6.831 pasti rivolti a soggetti in condizioni di marginalità individuate dai Servizi Sociali**

Il numero giornaliero dei pasti erogati alle scuole materne elementari e medie sarà quantificato sulla base dei buoni pasto presentati dagli alunni.

Per il personale docente avente diritto alla mensa gratuita il numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi mensilmente dall'Istituto scolastico.

Il numero giornaliero dei pasti ai soggetti in condizioni di marginalità, per l'intero periodo del contratto, sarà quantificato sulla base dei pasti effettivamente confezionati dalla Ditta aggiudicataria, in conformità alle indicazioni fornite dal Servizio di Assistenza Sociale, così come risultanti dai prospetti di consegna in possesso del Servizio stesso.

I dati sopra riportati hanno valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono alcun obbligo per il Comune.

Per ciò che riguarda la fornitura dei pasti alle persone individuate dal Servizio sociale il servizio dovrà essere reso tutti i giorni comprese le domeniche ed i giorni festivi infrasettimanali, alle medesime condizioni contrattuali in essere tra le parti.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti e/o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. L'Ente si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando, comunque, le possibili variazioni con l'impresa appaltatrice.

Art.4

Cauzione

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi inerenti il servizio, derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà versare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, che dovrà essere costituita in uno dei modi previsti dalla normativa vigente.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

Resta convenuto che alla scadenza dell'appalto la cauzione sarà svincolata con provvedimento del Dirigente del Settore Servizi alla Persona.

Art.5

Responsabilità della Ditta - Coperture Assicurative

La Ditta appaltatrice risponde in ogni caso direttamente dei danni a persone e/o cose comunque provocati, anche dai propri dipendenti e/o collaboratori e/o fornitori, nell'espletamento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi di sorta nei confronti della stazione appaltante, sollevando pertanto espressamente il Comune da qualsiasi responsabilità che al riguardo venisse mossa contro di esso.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende, senza riserve od eccezioni, a totale carico della ditta appaltatrice, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

La Ditta assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che derivassero all'utenza in conseguenza di ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dalla ditta appaltatrice, esonerando il Comune da ogni responsabilità in merito. A tal fine la Ditta stipula, presso una primaria Compagnia, idonea polizza assicurativa che copra i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto, anche prodotti per colpa grave, (gestione mensa, somministrazione alimenti, conduzione impianti, utilizzo immobili e contenuti), e ulteriore polizza per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale della Ditta durante l'esecuzione del servizio, esonerando il Comune da ogni responsabilità. Copia delle polizze deve essere consegnata prima dell'inizio del servizio, a pena di revoca dell'aggiudicazione.

Le polizze dovranno contenere espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi.

Art.6

Corrispettivo

Il prezzo convenuto per tutto l'intero periodo del servizio sarà pagato con cadenza mensile, dopo riscontro della prestazione effettuata e della regolare esecuzione del servizio e previa presentazione di regolare fattura (con relativa documentazione qualificabile la tracciabilità del prodotto) e prospetto mensile riepilogativo dei pasti erogati, distinti per Istituto Comprensivo, al quale dovranno essere allegati i buoni pasto, vistati dal personale scolastico, ritirati giornalmente dalle rispettive sedi scolastiche.

Il prezzo è comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere inerente e conseguente al servizio in oggetto.

Il prezzo di aggiudicazione resterà fissato per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Con il pagamento del prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati da parte del Comune tutti i servizi prestati dalla Ditta nell'esecuzione del presente capitolato. Si intende compensata, pertanto, ogni voce relativa alle derrate alimentari, preparazione, cottura, contenitori termici, prodotti per pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali dei refettori, trasporto, consegna, personale ed ogni voce riguardante l'attività, oneri o incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico della Committente.

Art.7

Divieto di Cessione del Contratto – Disciplina del Subappalto

La Ditta aggiudicataria dell'appalto è tenuta ad eseguire in proprio tutti i servizi, le forniture e le prestazioni comprese nel capitolato d'oneri oggetto del contratto.

Il contratto d'appalto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Si rinvia, per quanto attiene alla disciplina del subappalto, a quanto prescritto dall'art. 118 del Decreto Legislativo 12/4/2006, n. 163 e successive modificazioni ed integrazioni.

La violazione ai divieti stabiliti in materia di cessione e di subappalto del contratto costituisce motivo di risoluzione *ipso iure* del contratto stesso e d'incameramento della garanzia definitiva, fatte salve le ulteriori eventuali azioni in danno.

Art. 8

Penali

In caso di inadempienze, inosservanza delle prescrizioni contenute nel presente capitolato, ritardi, omissioni, ovvero imperfetta esecuzione dei servizi affidati (a titolo esemplificativo: violazione di quanto stabilito nel menu, ogni ritardo di consegna oltre 10 minuti, ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente capitolato, mancato rispetto delle grammature, ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche, mancato rispetto delle norme di sanificazione, mancato rispetto delle norme sul personale, mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e quanto altro stabilito dalle leggi in materia, ecc.), il Comune diffiderà la ditta affidataria del servizio con comunicazione scritta e, nel caso di reiterate inosservanze, applicherà una sanzione pecuniaria pari ad € 150,00 giornaliera.

Il Responsabile del Procedimento comunicherà tempestivamente alla Ditta, con lettera raccomandata A/R, l'applicazione di eventuali penalità e i motivi che le hanno determinate. L'importo delle penalità sarà trattenuto all'atto della liquidazione delle rate mensili, oppure rivalendosi sulla cauzione definitiva, il cui ammontare dovrà essere immediatamente reintegrato.

Art. 9

Interruzione del Servizio

Il servizio deve essere assicurato per tutti i giorni del calendario scolastico, secondo le disposizioni dell'Autorità scolastica e per tutto l'anno per la fornitura di pasti a domicilio per i soggetti in condizioni di marginalità individuati dai Servizi Sociali.

Il servizio appaltato deve considerarsi, ai sensi di legge, quale servizio pubblico e, quindi, per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di scioperi e/o assemblee del personale, sia scolastico che della ditta aggiudicataria, si dovrà in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore. In occasione

di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, il Comune si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

In ogni caso l'appaltatore dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite altra ditta di ristorazione.

Nel caso di interruzione del servizio imputabile dolosamente e colpevolmente alla Ditta, il Comune si riserva il diritto di chiedere il risarcimento dei danni subiti, nonché di applicare le penalità all'uopo previste dal presente capitolato e di promuovere le ulteriori azioni in danno a tutela dell'interesse pubblico.

Art. 10

Risoluzione del Contratto

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art.1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

1. interruzione del servizio senza giusta causa;
2. apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta appaltatrice;
3. cessione dell'attività ad altri;
4. mancata osservanza del divieto di subappalto totale o parziale;
5. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
6. inosservanza delle norme igienico-sanitarie di legge nell'esecuzione del servizio;
7. accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salva ogni ulteriore responsabilità;
8. mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
9. reiterati episodi di incuria igienica;
10. reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale (dopo tre contestazioni scritte);
11. reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi della Ditta derivati dal presente capitolato o dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del C.C.

Il Comune potrà altresì procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal Codice Civile e dal D. Lgs. n. 163/2006.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune, di azioni di risarcimento per danni subiti.

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata.

Art.11

Spese ed Oneri Fiscali

Tutte le spese di contratto, tasse, imposte, bolli, registrazioni, copie, sono a carico dell'impresa aggiudicataria, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente appaltante.

Art.12

Disposizioni Finali

Il presente appalto è soggetto, oltre che all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto della normativa in materia.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

TITOLO II

MENU

Art. 13

Determinazione del Menu

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante, in linea di massima, dalle tabelle dietetiche trasmesse dall'ASL territorialmente competente, articolati in menù primavera-estate e autunno-inverno, di cui all'ALLEGATO F.

La Ditta è tenuta ad affiggere ogni settimana, nei locali dei refettori e nella bacheca di ciascuna scuola, il menù previsto.

Ogni pietanza dovrà garantire la composizione bromatologica (protidi, lipidi, glucidi, kcal, vitamine, Sali minerali) dei singoli piatti nelle misure previste dall'allegato dietetico.

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale e senza alcuna maggiorazione del prezzo, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto o menu alternativi.

Art. 14

Struttura del Menu

Il menu è composto da: primo, secondo, contorno, pane fresco, frutta di stagione, acqua minerale naturale.

Art. 15

Diete Speciali e Diete Leggere

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, su richiesta del Comune, la Ditta assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell'ASL, con pasti confezionati in contenitori singoli e a temperatura a norma di legge.

La Ditta appaltatrice dovrà essere disponibile a preparare:

“diete in bianco” per bambini che ne facciano richiesta;

“diete speciali” per bambini con problemi di salute certificati dal medico (vedi celiachia), e/o bambini provenienti da famiglie che professano religioni diverse;

“diete alternative” al menù del giorno in sostituzione del secondo piatto del giorno.

Per i bambini che si rifiutano di mangiare il cibo proposto, è previsto un piatto freddo sostitutivo composto da formaggio fresco e/o prosciutto, alternati.

La Ditta dovrà allestire menù personalizzati, concordati con la Dietista dell'ASL competente, per gli utenti affetti da: diabete, morbo celiaco, insufficienza renale, intolleranza al lattosio, favismo, allergie, colon irritabile ed altre patologie che richiedono schemi dietetici particolari.

Le patologie e/o le intolleranze alimentari che comportino l'adozione di un menù speciale dovranno essere debitamente attestate da certificazione medica.

La Ditta, inoltre, dovrà allestire menù personalizzati nel rispetto delle diverse appartenenze religiose o per motivazioni di tipo filosofico-culturali (dieta vegetariana) senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Tutti i casi di variazione al menù non possono comportare alcun ulteriore onere per il Comune.

TITOLO III

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E DERRATE ALIMENTARI

Art. 16

Disposizioni Igienico Sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283/1962 e suo regolamento di esecuzione n°327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D.Lgs. n.155/97).

I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

Art.17

Organizzazione del Servizio

Il servizio di refezione scolastica verrà effettuato dal lunedì al venerdì, in tutti i giorni previsti dal calendario scolastico, con previsione di n° 72.961 pasti agli alunni nell'arco dei periodi scolastici considerati.

Il servizio di fornitura di pasti a domicilio per i soggetti in condizioni di marginalità individuati dai Servizi Sociali verrà effettuato dal lunedì alla domenica per il periodo di 12 mesi e per un numero presunto di pasti pari a 6.831.

Nell'appalto è compreso il trasporto con mezzi muniti di attestazione di idoneità igienico – sanitaria per la distribuzione dei pasti agli alunni delle scuole.

I pasti proposti dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel citato menù e non potranno essere precotti.

I pasti dovranno essere trasportati presso le sedi interessate al servizio di refezione in idonei contenitori da trasporto, che assicurino la conservazione dei pasti stessi giustamente caldi fino al consumo.

I pasti devono essere forniti al momento in piatti monouso resistenti al calore.

Il numero dei pasti sopra riportati, essendo presunti, sarà suscettibile di variazioni, in più o meno, senza che la Ditta possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta, in relazione alla effettiva presenza degli utenti.

Il numero effettivo dei pasti da erogare giornalmente, sulla base dei buoni pasto presentati dagli alunni, verrà comunicato dalle Scuole alla Ditta aggiudicataria entro le ore 9,30 delle medesima giornata.

Il quantitativo dei pasti forniti in ogni plesso scolastico dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale dovranno essere indicati l'ora, la data e il numero dei pasti forniti. Detta documentazione dovrà essere allegata alla fattura e inoltrata al Servizio Pubblica Istruzione del Comune.

L'orario del pasto agli alunni è previsto tutti i giorni dal lunedì al venerdì, secondo le indicazioni del Dirigente scolastico.

Tutte le operazioni inerenti la gestione del servizio di refezione scolastica devono essere effettuate con personale dipendente dalla Ditta e a suo carico.

Per il servizio in argomento, verranno utilizzate le attrezzature e i locali del centro cottura di proprietà della Ditta o, comunque, nella sua disponibilità. In caso di necessità, la Ditta deve poter disporre di un altro centro cottura allo scopo di assicurare, senza ulteriori costi per il Comune, la continuità del servizio. Il centro di cottura, i mezzi di trasporto ed i contenitori destinati alla conservazione ed al trasporto delle pietanze dovranno essere dotati di tutte le autorizzazioni sanitarie ed amministrative e delle omologazioni stabilite dalla Legge per l'esercizio delle attività proprie.

In caso di sciopero, o per altre ragioni che comportino la sospensione delle lezioni o delle attività, la Ditta dovrà essere avvisata dalle scuole almeno 24 ore prima dell'inizio del servizio, senza poter accampare diritto ad alcun compenso o indennizzo.

La Ditta aggiudicataria dovrà espletare il servizio con personale idoneo e adeguato numericamente alle necessità dello stesso.

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla preparazione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti, in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, dei mezzi di trasporto, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia infine, in relazione ai requisiti del personale da utilizzare. Alla Ditta compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito previsto dal D.Lgs. 155/97.

Art. 18

Caratteristiche delle Derrate

Tutti gli alimenti utilizzati per la mensa dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche sanitarie in vigore e di sola provenienza nazionale.

Tutto il materiale usato che venga a contatto con le sostanze alimentari deve essere conforme alle vigenti disposizioni di legge.

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

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art.5 della L. 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art.31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

La Ditta aggiudicataria deve uniformarsi al D.Lgs. n.155/97, sia per assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuazione, nella loro attività di produzione, di fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (analisi dei pericoli e punti critici di controllo).

Il pasto dovrà essere confezionato con derrate non contenenti prodotti geneticamente modificati, di prima scelta e igienicamente ineccepibili, secondo il menù e le grammature previste nella tabella dietetica dell'Azienda Sanitaria competente territorialmente (ALLEGATO F).

Nella preparazione dei pasti non è ammesso l'uso di prodotti congelati o surgelati con l'eccezione del pesce, che sarà ammesso solo surgelato. Il processo di scongelamento dovrà essere effettuato secondo buona tecnica a temperatura di refrigerazione.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e, nello specifico all'ALLEGATO E.

La Ditta provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori che dovranno fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche. Inoltre, la Ditta dovrà assicurarsi che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, anche in riferimento alla qualificazione biologica, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di sua fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei.

Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità dal punto di vista igienico, nutrizionale, organolettico e merceologico. In particolare i prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali e, per quanto possibile, a denominazione protetta. Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o dalla Comunità Europea.

E' vietato l'utilizzo di prodotti transgenici.

Le derrate biologiche eventualmente utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

La tracciabilità delle derrate dovrà essere allegata alle fatture che la ditta aggiudicataria presenterà mensilmente per la successiva liquidazione del corrispettivo pattuito per l'erogazione del servizio.

Art. 19

Conservazione delle Derrate

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'Impresa, alla quale sarà imputato ogni responsabilità in merito.

La Ditta deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a) Non congelare le materie prime acquistate fresche;
- b) Non congelare il pane;
- c) Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, ecc.;
- d) Evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- e) Non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente;
- f) Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata.

In ogni caso, quando le derrate non risultassero rispondenti ai requisiti del contratto, la committente richiederà l'immediata sostituzione e la Ditta provvederà con un menu di emergenza, tale da consentire il servizio.

Art. 20

Riciclo

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

TITOLO IV TRASPORTO

Art. 21

Trasporto e Consegna

I pasti, preparati in tegame caldo-freddo, devono essere confezionati in contenitori a chiusura termica isotermici o termici multiporzione, che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla Legge 283/62 e dal suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80, salvo quanto previsto dal successivo art. 24 per la Scuola Primaria.

La consegna dei contenitori contenenti i pasti veicolati dovrà essere garantita dalla Ditta aggiudicataria tramite appositi automezzi dotati di autorizzazione al trasporto di alimenti, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, in numero sufficiente a consentire la consegna, plesso per plesso, nei tempi concordati con le autorità scolastiche, comunque non più tardi di 15 minuti dall'ora prevista per la consumazione del pasto nei diversi plessi scolastici.

Gli automezzi dovranno essere sufficienti a garantire la regolare consegna dei pasti anche nell'eventualità di guasti, incidenti o altri imprevisti.

La Ditta, nei locali di distribuzione, dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi.

Art.22

Mezzi di Trasporto

I mezzi di trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. Per tali mezzi la Ditta dovrà essere in possesso dell'attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'Autorità sanitaria competente. E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia quotidiana e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli elementi trasportati.

E' tassativamente vietato il trasporto contestuale di alimenti non destinati al servizio oggetto del presente appalto.

Art. 23

Contenitori

Le attrezzature per il trasporto e la conservazione dei pasti, dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e dovranno consentire ai cibi una costante temperatura a norma di legge fino al momento della consumazione.

I pasti riposti nei contenitori multiporzione dovranno essere già suddivisi per scuola. In particolare, le vivande confezionate con il sistema della multirazione dovranno essere contenute in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico sia dell'appetibilità.

Per quanto riguarda il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Tutti i recipienti forniti dalla Ditta appaltatrice dovranno corrispondere a requisiti ministeriali, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del Servizio Igienico Sanitario.

Art. 24

Pasti Pre-Porzionati

Qualora nei locali scolastici non sia previsto il servizio di scodellamento, dovranno essere distribuiti pasti pre-porzionati con il sistema della mono-razione e dovranno essere trasportati in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico sia dell'appetibilità.

Art. 25

Distribuzione dei Pasti Veicolati e Pulizia Locali

Nello svolgere il servizio oggetto dell'appalto la Ditta deve garantire presso ogni plesso scolastico il servizio al tavolo consistente nella:

- a) distribuzione dei pasti secondo i criteri di confezionamento indicati negli articoli precedenti, facendo uso di carrelli termici in dotazione della Ditta;
- b) approntamento dei refettori;
- c) porzionamento, scodellamento e/o distribuzione dei pasti e di eventuali supplementi di cibo, acqua e quanto necessario;
- d) pulizia della frutta per i bambini;
- e) riassetto e pulizia dei tavoli;
- f) sistemazione e pulizia degli ambienti dopo i pasti;

La Ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione attrezzature proprie funzionali all'attività da svolgere e provvedere alla pulizia delle stesse con spese a suo totale carico.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

Il personale addetto al servizio di cui al presente articolo dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo, in attuazione a quanto previsto dal D.Lgs. n. 155/97.

TITOLO V

QUALITA' DEL SERVIZIO

Art. 26

Sistema Haccp e Sistema di Sicurezza

La Ditta ha l'obbligo di:

- presentare al Comune un sistema HACCP conforme alle prescrizioni legislative in vigore;
- predisporre, prima dell'inizio dell'attività, un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori, ai sensi della legge 626/94.

La Ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P. . La Ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie dettate dal competente servizio dell'A.S.L.

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati, la Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del D. Lgs. n. 155/97.

Come previsto dagli artt.2 e 3 del D. Lgs. n. 155/97, la Ditta aggiudicataria deve individuare, all'interno del proprio organico, il Responsabile Aziendale per la Sicurezza Igienico-Sanitaria, comunicandone il nominativo al Comune, agli Istituti Scolastici beneficiari del servizio ed alla Asl di competenza. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso il Centro di cottura di produzione dei pasti e i locali di somministrazione dei pasti.

TITOLO VI

GESTIONE DEL PERSONALE

Art. 27

Personale

La Ditta dovrà assicurare il servizio in oggetto con proprio personale, che dovrà essere qualificato ed in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio.

Il personale da adibire al servizio dovrà essere adeguatamente formato a cura e spese della Ditta aggiudicataria e dovrà conoscere e applicare le norme basilari di igiene, sicurezza e prevenzione attinenti alle prestazioni oggetto dell'appalto.

Il personale addetto alla preparazione e consegna deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria per la somministrazione di alimenti e bevande; inoltre dovrà periodicamente essere sottoposto a visite e ad analisi di controllo previste dalle vigenti Leggi.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Il personale adibito al servizio di refezione scolastica indosserà, durante il servizio, un copricapo e un camice di colore bianco e, ove necessario, idonei dispositivi di protezione (mascherine, guanti); dovrà essere, inoltre, adeguatamente istruito riguardo alla tutela igienico-sanitaria degli alimenti.

Prima dell'inizio del servizio oggetto del presente appalto, la Ditta aggiudicataria dovrà inviare al Servizio comunale Pubblica Istruzione l'elenco del personale impiegato nella preparazione e consegna dei pasti.

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni legislative e contrattuali riguardanti:

- prevenzione infortuni, igiene del lavoro, infortuni sul lavoro, assicurazioni, tutela sociale e previdenziale;
- prevenzione malattie professionali, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile o penale da cui rende sollevata e indenne il Comune.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguenti a vertenze con il personale della Ditta o per attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la Ditta ed il personale dipendente e sollevato di ogni responsabilità per eventuali inadempimenti della Ditta nei confronti del personale stesso. Tutto il personale agirà sotto la diretta ed esclusiva responsabilità della Ditta appaltatrice.

L'inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo comporterà l'incameramento della garanzia fidejussoria.

Art. 28

Vestiaro e Dispositivi di Protezione Individuale (Dpi)

La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del D. Lgs. 626/94 e s.m.i.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

TITOLO VII

OBBLIGHI ED ONERI

Art.29

Obblighi dell'Appaltatore

Oltre quanto previsto nelle restanti parti del presente capitolato, la Ditta ha l'obbligo di:

1. Garantire il rispetto della normativa relativa al contratto di lavoro del personale impiegato, della sicurezza sul lavoro e le norme relative all'assicurazione del personale. Il Comune si riserva il diritto di controllare l'applicazione delle clausole contrattuali da parte della ditta aggiudicataria, mediante richiesta della documentazione probatoria. La mancata applicazione delle norme contrattuali sarà motivo di risoluzione del contratto.
2. Svolgere i servizi oggetto del presente capitolato nel rispetto delle norme di sicurezza e di quelle sanitarie, e comunque nelle migliori condizioni di pulizia, igiene e decoro.
3. Osservare tassativamente il menù settimanale così come previsto nelle tabelle dietetiche predisposte dall'Ufficio dell'ASL competente per territorio (ALLEGATO F).
4. Garantire la continuità del servizio.
5. Provvedere alle spese relative a: derrate alimentari, acqua minerale naturale (250 ml. cad.), materiale di facile consumo, macchinari e prodotti per la pulizia delle attrezzature e arredi dei luoghi interessati al servizio in oggetto.
6. Garantire la massima riservatezza nell'utilizzo dei dati personali e delle informazioni relative agli utenti, vincolando in tal senso i propri operatori al segreto d'ufficio.

7. Assicurare continuità al rapporto tra utenza e operatore, limitando quanto più possibile la sostituzione del personale.
8. Mettere a disposizione adeguati automezzi adibiti al trasporto dei pasti dal centro cottura alle scuole interessate, secondo i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed essere in possesso di documentazione attestante l' idoneità sanitaria, rilasciata dalla ASL competente.
9. Mettere a disposizione adeguato centro cottura con autorizzazione sanitaria.
10. Sono, altresì, a carico dell'impresa tutti gli obblighi derivanti dal rispetto delle norme contenute nel D.Lgs. 626/94 e da altre leggi inerenti l'igiene e la sicurezza sul lavoro.
11. Dovrà prendere visione ed essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti negli ambienti in cui andrà ad operare, esonerando a tale proposito il Comune da qualsiasi responsabilità al riguardo, assumendo a proprio carico le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.
12. L'impresa dovrà provvedere, inoltre, alla fornitura di posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

Art. 30

Oneri a Carico del Comune

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna a garantire:

- la fornitura di acqua, energia elettrica e quant'altro sia necessario per il funzionamento degli impianti di proprietà;
- la manutenzione straordinaria, concernente impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- la sistemazione di locali e arredi danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla Ditta appaltatrice, la quale, diversamente, ne risponde o provvede direttamente a proprie spese.

TITOLO VIII

PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Art.31

Igiene dei Locali e delle Attrezzature

La Ditta deve provvedere ad assicurare, in ogni momento, il perfetto stato dei locali e delle attrezzature di sua proprietà o di proprietà del Comune, da essa utilizzati per garantire le prestazioni contrattuali.

Art. 32

Manutenzione Ordinaria

La Ditta dovrà assicurare la manutenzione ordinaria corrente di tutto ciò che è stato messo a disposizione dalla committente. Si intende per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere nel perfetto stato di igiene i locali e le attrezzature, compreso, per queste ultime, il perfetto funzionamento.

Restano a carico della Ditta aggiudicataria:

- le spese di riparazione o sostituzione per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale;
- le necessarie opere igieniche di disinfezione dei locali;
- la fornitura di ogni attrezzatura necessaria per le attività oggetto del presente appalto;
- la rimozione e il successivo trasporto dei rifiuti ed imballaggi fino ai contenitori all'uopo predisposti.

Art. 33

Rifiuti

I rifiuti solidi accumulati nel corso del servizio dovranno essere posti in idonei contenitori, preferibilmente muniti di rotelle, a tenuta, facilmente vuotabili e asportabili. L'onere per l'eventuale acquisto di sacchetti è a carico della Ditta.

I contenitori dei rifiuti devono essere posti in apposite aree all'uopo indicati dal Comune. La Ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

TITOLO X

VIGILANZA E CONTROLLO

Art. 34

ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'A.S.L.;
- il Comune;
- la/il Commissione/Comitato Mensa comunale, se costituita/o.

Art. 35

Tipologia dei Controlli

I controlli, articolati in ispezioni e accertamenti analitici di laboratorio, saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune, i componenti la Commissione Mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta.

Il personale della Ditta non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici. Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- la temperatura di servizio delle celle;
- il controllo delle date di scadenza dei prodotti;
- i processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- il lavaggio e impiego di sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;

- la professionalità degli addetti;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle;
- le modalità di manipolazione;
- il funzionamento degli impianti tecnologici;
- le attrezzature;
- l'abbigliamento di servizio degli addetti;
- le modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

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

Controlli sui pasti durante tutto il ciclo della lavorazione potranno essere operati in ogni fase del servizio e nei locali ad esso adibiti, in ogni momento, dal personale sanitario e dal personale a ciò incaricato dal Comune.

Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'espletamento del servizio, che sulle derrate ed il materiale impiegato.

Ispezioni igienico-sanitari potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni.

Art. 36

Tipologia e Modalità dei Controlli Effettuati dalla Commissione/Comitato Mensa Comunale

I componenti della Commissione/Comitato Mensa potranno effettuare controlli nei refettori e presso il centro di cottura dei pasti. I controlli presso il centro di cottura possono essere effettuati per un massimo di quattro volte al mese; in tale occasione i componenti della Commissione/Comitato devono indossare apposito camice bianco, copricapo e mascherina monouso.

I controlli effettuati saranno articolati in:

- A. controlli a vista del servizio
- B. verifica delle razioni delle pietanze erogate (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza).

Il Dirigente del Settore Servizi alla Persona
Dr. Giulio Spinelli

Il Responsabile Servizio Pubblica Istruzione
Dr.ssa Maria Rosaria De Rocco