COMUNE DI ALMENNO SAN BARTOLOMEO

Provincia di Bergamo

CAPITOLATO D'ONERI PER APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO AD ANZIANI ED ALTRI.

INDICE

Art. 1) OGGETTO DELL'APPALTO..... 3
Art. 2) DURATA DEL CONTRATTO/RINNOVO ……..... 5
Art. 3) TIPOLOGIA DELL'UTENZA..... 5
Art. 4) DIMENSIONE UTENZA E CALENDARIO EROGAZIONE SERVIZIO..... 6
Art. 5) ORARI DI DISTRIBUZIONE..... 7
Art. 6) UBICAZIONE DEI PLESSI..... 7
Art. 7) IMPORTO DELL'APPALTO..... 8
Art. 8) ORDINATIVI DEI PASTI..... 8
Art. 9) RECAPITO 9
Art. 10) RISPETTO D. LGS. 626/1994..... 9
Art. 11) INTERRUZIONE DEL SERVIZIO 10
Art. 12) VERSAMENTO ALL'AUTORITA' PER LA VIGILANZA SUI CONTRATTI……..... 10
Art. 13) CAUZIONE PROVVISORIA..... .11
Art. 14) CAUZIONE DEFINITIVA 11
Art. 15) DIVIETO DI SUBAPPALTO.....11
Art. 16) SOSTITUZIONI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA.....11
Art. 17) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....12
Art. 18) SPESE CONTRATTUALI.....12
Art. 19) DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO.....12
Art. 20) ASSICURAZIONI.....13
Art. 21) ONERI A CARICO DEL COMUNE.....13
Art. 22) PERSONALE.....13
Art. 23) ORGANICO ADDETTI..... 14
Art. 24) REINTEGRO PERSONALE MANCANTE.....14
Art. 25) DIREZIONE DEL SERVIZIO.....14
Art. 26) FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO.....15
Art. 27) APPLICAZIONI CONTRATTUALI..... 15
Art. 28) DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE.....15
Art. 29) CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI..... 16
Art. 30) ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI..... 16
Art. 31) GARANZIE DI QUALITA'.....16
Art. 32) IGIENE DELLA PRODUZIONE.....16
Art. 33) CONSERVAZIONE DELLE DERRATE 17
Art. 34) RICICLO..... 17
Art. 35) MANIPOLAZIONE E COTTURA 18
Art. 36) OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E MANIPOLAZIONE..... 18
Art. 37) FORNITURA PENTOLAME PER COTTURA E STOVIGLIE..... 19
Art. 38) STRUTTURA DEL MENU'..... 20
Art. 39) PRODOTTI BIOLOGICI..... 21
Art. 40) TABELLE DIETETICHE..... 21
Art. 41) MENU' COMPATIBILI CON LE SCELTE RELIGIOSE 22
Art. 42) DIETE SPECIALI..... 22
Art. 43) DIETE DI TRANSIZIONE..... 22
Art. 44) CONTENITORI ……..... 23
Art. 45) MEZZI DI TRASPORTO 23
Art. 46) SOMMINISTRAZIONE PORTATE 24
Art. 47) OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE 24
Art. 48) DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE 26
Art. 49) REGOLAMENTI..... 26
Art. 50) MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE..... 26
Art. 51) DIVIETI..... 26
Art. 52) INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI..... 27
Art. 53) PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA 27
Art. 54) RIFIUTI..... 27
Art. 55) IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI 28
Art. 56) SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO..... 28
Art. 57) PIANO DI EVACUAZIONE..... 28
Art. 58) NORME DI SICUREZZA USO DETERGENTI E SANIFICANTI..... 28
Art. 59) PULIZIA IMPIANTI ATTREZZATURE E MEZZI DI TRASPORTO 28
Art. 60) DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE.....29
Art. 61) ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO..... 29
Art. 62 TIPOLOGIA DEI CONTROLLI..... 29
Art. 63) IDONEITA' SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANISMI DI CONTROLLO .. 30
Art. 64) METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA'..... 31
Art. 65) CONSERVAZIONE CAMPIONI..... 31
Art. 66) PENALITA'..... 31
Art. 67) CORRISPETTIVO..... 32
Art. 68) REVISIONE DEI PREZZI..... 34
Art. 69) FORO COMPETENTE..... 34
Art. 70) RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME..... 34

ALLEGATI.....

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1
Oggetto del contratto

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Almenno San Bartolomeo (di seguito chiamato Comune) ad impresa di ristorazione specializzata (di seguito denominata Operatore Economico: O.E.), che utilizzerà la Cucina comunale Centro cottura ubicato all'interno del Centro Scolastico Polifunzionale in Via IV Novembre, previo esperimento di gara ad evidenza pubblica, mediante procedura aperta ai sensi del Decreto Legislativo n. 163 del 12 aprile 2006.

Il servizio di refezione scolastica, denominato "Servizio A" prevede:

- la preparazione dei pasti nella cucina comunale, in base al calendario scolastico,
- la prevenzione di condizioni di squilibrio alimentare, attraverso la fornitura di un pasto completo ed abbondante agli utenti adattando quantità e grammature alla fascia di età, nel rispetto delle norme dietetiche stabilite dall'ASL;
- la predisposizione di un menù mensile a rotazione settimanale e variato nelle stagioni;
- l'allestimento dei tavoli del refettorio,
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli alunni della scuola primaria e secondaria ed agli insegnanti accompagnatori,
- lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione del refettorio e dei locali accessori,
- la pulizia delle stoviglie,
- il ritiro dei contenitori sporchi,
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione
- la fornitura degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole.
- la pulizia dei locali : i locali, la cui pulizia è di competenza dell'Operatore Economico aggiudicatario sono: refettorio, cucina, disimpegno, dispensa, servizio igienico e spogliatoio per il personale.

Il servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio, denominato "Servizio B" agli anziani e soggetti in stato di bisogno consiste nel:

- Garantire la preparazione e consegna entro le ore 11:00 di ogni giorno, di un pasto completo composto da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, n. 2 frutta di stagione, n. 3 panini, una bevanda a scelta tra ½ litro di acqua naturale e/o gassata e/o ¼ di vino rosso e/o bianco, da preparare nel Centro di Cottura Comunale ubicato presso l'Istituto Comprensivo "L. Angelini" Scuole Elementari ad Almenno San Bartolomeo in Via IV Novembre;
- Preparare i cibi con la tecnica "a legame freddo", il loro confezionamento in idonei contenitori mono-uso per il riscaldamento nel forno a microonde, il lavaggio e la sanificazione dei contenitori termici utilizzati per la consegna dei pasti;
- Fornire i contenitori personali a norma di legge per il trasporto e consegna del pasto;
- Prevenire condizioni di squilibrio alimentare, attraverso la fornitura di un pasto completo ed abbondante agli utenti, adattando quantità e grammature alla fascia di età, nel rispetto delle norme dietetiche stabilite dall'ASL;

- Promuovere una corretta alimentazione attraverso la somministrazione di alimenti freschi e menù personalizzati: diete in bianco, iposodiche ed ipocaloriche e particolareggiate relativamente a situazioni di salute certificate;
- Garantire la consegna dei pasti agli utenti residenti nel Comune di Almenno San Bartolomeo, anche nel caso di riduzioni od incrementi del numero di utenti richiedenti;
- Rispettare tutte le normative vigenti in materia igienico-sanitaria, nella preparazione, sanificazione, confezionamento, consegna e trasporto del singolo pasto;
- Predisporre un menù mensile a rotazione settimanale e variato nelle stagioni;

Fornitura di arredi e attrezzature per centro cottura, dispensa – mensa e pasti a domicilio

L'Operatore Economico dovrà, inoltre, provvedere ad integrare gli arredi e le attrezzature esistenti nei locali del centro cottura, della dispensa e della mensa scolastica con tutto ciò che renda funzionale al meglio la preparazione, l'erogazione e la consegna dei pasti.

Si precisa che le attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale sono le seguenti:
tavolo armadiato (150x70)
tavolo armadiato con cassettiera (160x70)
armadio frigor 700L Silco
lavello inox (70x70)
tavolo armadietto con cassettiera (200x70) c.a
tavolo da lavoro a giorno (140x70)
cuocipasta
quattro fuochi con forno
cappa grande
cappa forno
cappa lavastoviglie
lavello di prelavaggio
lavastoviglie
tavolo d'uscita
tavolo armadiato (180x70)
lavello lavaggio pentole (120x70)
tavolo a giorno con alzatina (112x70)
carrello inox a due ripiani
carrello inox a due ripiani
tavolo in acciaio a giorno (110x70)

L'Operatore Economico è tenuto a garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature presenti e alla sostituzione e integrazione delle attrezzature integrative del centro di cottura, qualora se ne presenti la necessità.

Alla scadenza del contratto gli impianti e le attrezzature fornite dall'O.E. saranno ritirate dallo stesso senza alcun onere a carico del Comune. Il Comune potrà riservarsi la facoltà di acquistare le attrezzature messe a disposizione dall'O.E. qualora venga raggiunto un accordo soddisfacente tra le parti.

L’operatore economico dovrà fornire il servizio di seguito indicato:

Servizio di preparazione pasti per altre esigenze, denominato “Altri Servizi” prevede :

1. su richiesta del Comune o di un suo referente autorizzato, la fornitura di pasti per esigenze scolastiche e non (quali a titolo esemplificativo, la refezione per il personale docente e non docente dell’I.C.L.A. Istituto Comprensivo Luigi Angelini, la fornitura di pasti in occasione di manifestazioni, ..). In questi casi il Comune comunicherà preventivamente all’O.E. la tipologia, le quantità e si accorderà con l’O.E. sulle modalità per la fornitura in modo da renderne possibile lo svolgimento. L’O.E. svolgerà questi servizi fino alla saturazione delle possibilità del centro cottura;

2. su richiesta dell’O.E., previa autorizzazione del Comune all’uso del centro cottura da parte dell’O.E. per la preparazione di pasti da asportare e fornire ad altri enti; in tal caso l’O.E. sarà tenuto a versare al Comune un contributo, quale rimborso spese, nelle modalità caso per caso concordate con il Comune di Almenno San Bartolomeo.

Art. 2
Durata del Contratto

Cinque anni con decorrenza dal 01.09.2014 al 31.08.2019.

Art. 3
Tipologia dell'utenza

L'utenza è così composta:
- alunni ed insegnanti della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado ed eventuali ospiti autorizzati dal Comune, **per il servizio di refezione scolastica;**
- persone anziane, disabili e soggetti in stato di bisogno, **per il servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio** residenti nel Comune di Almenno San Bartolomeo.

Art. 4
Dimensione presumibile dell’utenza e calendario di erogazione del servizio

SERVIZIO A

1. **Scuola Primaria di Almenno San Bartolomeo (da metà settembre alla prima decade di giugno, come da calendario scolastico annuale)**

Pasti medi giornalieri presunti per l’anno scolastico 2014-2015:
260 pasti il Lunedì;
260 pasti il Martedì;
260 pasti il Giovedì;
150 pasti il Venerdì.

L’O.E. provvederà alla preparazione e alla distribuzione dei pasti.

2. **Scuola Secondaria di primo grado dell'I.C.L.A. gestita in Consorzio con i Comuni di Barzana e Palazzago (da metà settembre alla prima decade di giugno, come da calendario scolastico annuale)**

Pasti medi giornalieri presunti per l'anno scolastico 2014-2015:
60 pasti il Mercoledì e il Venerdì.

L'O.E. provvederà alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, oltre al riassetto e sanificazione dei locali adibiti a mensa, a cucina e a questi collegati (dispensa e servizi per personale).

Si presume l'erogazione di n. 35.000 pasti annui.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare al soggetto affidatario del servizio ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio. Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o cambi di orari scolastici stabiliti dall'Istituto Comprensivo di Almenno San Bartolomeo (per es.: progetti post-scuola pomeridiani, ecc..….), concordando comunque le possibili variazioni con l'O.E..

SERVIZIO B

Pasti a domicilio

Utenti anziani, disabili e persone in stato di bisogno, residenti nel Comune di Almenno san Bartolomeo

Il servizio dovrà essere svolto in maniera continuativa e giornaliera, quale servizio di pubblico interesse, dal 01/09/2014 al 31/08/2019

La Ditta provvederà alla preparazione, alla distribuzione e consegna dei pasti, con propri mezzi, direttamente presso il domicilio degli utenti, oltre al riassetto e sanificazione dei locali adibiti a cucina e a questi collegati (dispensa e servizi per personale e mezzi di trasporto).

Si presume l'erogazione di n. 5.500 pasti annui

L'operatore economico, in ogni caso potrà riscuotere il costo dei pasti effettivamente ordiati e distribuiti agli utenti.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare al soggetto affidatario del servizio ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio. Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito di nuove disposizioni legislative in materia, concordando comunque, se possibile, le possibili variazioni con l'O.E.

Per i servizi “A”, “B” l’ente appaltatore non assume comunque alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che saranno effettivamente distribuiti, pertanto il concessionario rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

Art. 5
Orari di Distribuzione

Per il **“Servizio A”** sono previsti i seguenti turni di mensa, in funzione del tipo di scuola.

Scuola primaria: il servizio di mensa si svolgerà su due turni:
1° turno dalle 12.30 alle 13,00
2° turno dalle 13.00 alle 13,30

Scuola secondaria di primo grado: il servizio di mensa si svolgerà dalle 13.15 alle 14.00

Per il **“Servizio B”** è previsto quanto segue:

L’espletamento del servizio di consegna del pasto a domicilio degli utenti residenti nei comuni Associati e richiedenti il servizio dovrà avvenire nel corso di ogni mattina, non più tardi delle ore 11:00.(dal Lunedì al Sabato).
Il pasto richiesto per il giorno festivo (Domenica) verrà consegnato nella giornata del Sabato.
Il pasto che ricade nella giornata festiva infra-settimanale dovrà essere consegnato nel giorno pre-festivo. Comunque la consegna del pasto non dovrà superare la fornitura di numero tre pasti a copertura dei giorni festivi e/o festività infra-settimanali.
I pasti a domicilio dovranno essere consegnati in tutto il territorio comunale

Art. 6
Ubicazione dei Plessi

La cucina dove dovranno essere preparati i pasti e il refettorio dove verranno serviti i pasti agli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado sono ubicati nel Centro Scolastico Polifunzionale in Via IV Novembre ad Almenno San Bartolomeo.

Art. 7
Importo dell’appalto

Il numero dei pasti per l’effettuazione del servizio oggetto dell’appalto è definito, in via presuntiva, in n. 40.500 annui di cui:

Descrizione pasto	n. pasti (presunti) all'anno	Importo base d'asta singolo pasto in €	Importo base di gara per servizio in €
Servizio A: Pranzi scuola primaria e scuola secondaria 1° grado	35.000	3,80	133.000,00
Servizio B: Pasti a domicilio	5.500	5,66	31.130,00
Totale pasti all'anno	40.500		
Importo a base di gara annuo			**164.130,00**

L'importo complessivo presunto del presente appalto è stabilito in € 820.650,00, IVA esclusa, compresi gli oneri per la sicurezza, quantificati in € 0,03 per pasto.
Il "prezzo pasto" unitario a base d'asta (da intendersi quale corrispettivo unitario omnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico dell'O.E. è pari a :

- **per il servizio "A" € 3,80 di cui € 3,77 e € 0,03 (oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) a singolo pasto.**
- **per il servizio "B" € 5,66 di cui € 5,63 e € 0,03 (oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) a singolo pasto.**

Servizio A:
Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, I.V.A. esclusa, è stabilito in **Euro 3,80 (oltre I.V.A.).**
Il **prezzo unitario** del pasto **non dovrà essere inferiore a Euro 3,60** al netto dell'I.V.A. 4%

Servizio B:
Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione e trasporto a domicilio, I.V.A. esclusa, è stabilito in **Euro 5,66 (oltre I.V.A. 10%)**
Il **prezzo unitario** del pasto **non dovrà essere inferiore a Euro 5,30** al netto dell'I.V.A. 10%.

Art. 8
Ordinativi dei pasti

Per il servizio di refezione scolastica, i pasti dovranno essere forniti dall'Operatore Economico in base al numero giornalmente comunicato, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche dell'ASL di Bergamo.
Il pesto giornaliero per la ristorazione scolastica è regolato dai menù, determinati dal Servizio Sanitario nutrizionale dell'ASL competente e, pertanto, non vengono riportati nel presente capitolato. A tal riguardo, le ditte partecipanti all'appalto possono verificare sul sito www.asl.bergamo.it – Aree Tematiche : alimenti e nutrizione - servizio igiene degli alimenti e della nutrizione – i menù e le indicazioni presentate.
Il Comune comunica all'O.E. il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione, dalla Scuola e dal Comune.
L'ordinazione dei pasti è effettuata da personale della scuola primaria, secondaria di primo grado, autorizzato dal Comune, attraverso un ordine giornaliero comunicato telefonicamente

entro l'orario che verrà stabilito. Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero dei pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, devono essere comunicati all'O.E. almeno 48 ore prima dell'orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.
Tali comunicazioni possono venire effettuate per via telefonica.
L'O.E. affidatario dell'appalto è tenuto a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici previsti dall'Azienda Sanitaria Locale per ogni singola patologia e per motivazioni etiche religiose.
Nessun ordine potrà essere effettuato all'O.E. da personale diverso da quello indicato dal Comune.

Per il servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio, la gestione dovrà essere flessibile ed adattabile ad eventuali modifiche all'organizzazione dei servizi derivanti da necessità future dell'Amministrazione di Almenno San Bartolomeo.
L'elenco nominativo degli utenti sarà fornito dal Comune almeno tre giorni prima dell'attivazione del servizio.

Art. 9
Recapito

Per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi l'O.E. è tenuto a comunicare, prima dell'inizio delle attività, il nome del responsabile del servizio mensa reperibile presso la cucina di Almenno San Bartolomeo, il nome del responsabile amministrativo e dell'ispettore di zona, la sede di lavoro e un recapito telefonico.

Art. 10
Rispetto D. Lgs. 81/2008, D. Lgs. 196/2003 e L. 68/1999

La Ditta appaltatrice si impegna a garantire lo svolgimento del servizio:
- nel rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro ai sensi del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni. A tal fine dovrà comunicare, al momento della stipulazione del contratto, il nominativo del responsabile per la sicurezza e del medico competente.
- nel rispetto delle disposizioni previste dal D.Lgs. 196 del 30.06.2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali"; in particolare l'aggiudicatario s'impegna a custodire, secondo le regole e modalità ivi previste, i dati personali degli utenti, a non diffondere informazioni inerenti i medesimi di cui possa venire in possesso nel corso del servizio e a comunicare al Comune il nominativo del responsabile del trattamento dei dati.
- nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge 68/1999 avente ad oggetto il collocamento dei disabili.

Art. 11
Interruzione del Servizio

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

Il servizio oggetto dell'appalto"A" e "B" è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato.

Il servizio dovrà pertanto essere assicurato nel centro/centri di cottura alternativi posti a disposizione da parte della O.E.
In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio, l'Amministrazione potrà senz'altro sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare le previste penalità.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'O.E. affidatario, con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce alla stessa un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore del servizio previsto.
Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'O.E. aggiudicatario. come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

Art. 12
Versamento all'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento del contributo a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici pari ad € 80,00 determinato con delibera del 3 novembre 2010 adottata dall'A.V.C.P. in attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266, resa esecutiva con D.P.C.M. 3 dicembre 2010.

(Il mancato versamento sarà motivo di esclusione dalla gara).

Art. 13
Cauzione provvisoria

A carico dei concorrenti, pena l'esclusione: cauzione provvisoria pari a Euro 16.413,00 (diconsi Euro sedicimilaquattrocentotredici/00) corrispondente al 2% del valore complessivo presunto dell'appalto a base d'asta, costituita mediante :

- polizza fidejussoria bancaria o assicurativa a favore del Comune. La fidejussione dovrà prevedere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La stessa dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di espletamento della gara ed essere corredata dall'impegno incondizionato del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecuzione del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario.

Art. 14
Cauzione definitiva

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi 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, l'esecutore del servizio, al momento della stipulazione del relativo contratto di appalto, è obbligato a costituire un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% dell'importo netto d'appalto, salva comunque la risarcibilità del maggior danno, tramite fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro giorni 15, a semplice richiesta della stazione appaltante.
Resta salvo per l'amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto.
La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

Art. 15
Divieto di subappalto

E' vietato cedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

Art. 16
Sostituzioni dell'Impresa aggiudicataria

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'O.E. in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà ad aggiudicare l'appalto alla seconda ditta classificata.

Art. 17
Risoluzione del contratto

E' facoltà del Comune appaltante risolvere il presente contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:
a) interruzione del servizio senza giusta causa;
b) inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato e del CCNL;
c) concessione in subappalto, totale o parziale, dei servizi.
d) grave inadempimento o frode dell'impresa atto a compromettere il risultato del servizio;
e) in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
f) mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;

g) non attuazione del progetto presentato;
h) per motivi di pubblico interesse.
i) Avvenuta applicazione di tre sanzioni nell'arco di un semestre.
Il Comune potrà altresì procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal codice civile e dal nuovo Codice dei Contratti D. Lgs. n. 163/2006.
Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

Art. 18
Spese contrattuali

Il contratto verrà stipulato nella forma pubblico amministrativa e qualsiasi spesa inerente o consequenziale a questa, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico della Ditta.

Art. 19
Domicilio dell'aggiudicatario

A tutti gli effetti giudiziali ed extragiudiziali del presente contratto l'O.E. dovrà eleggere il proprio domicilio in Almenno San Bartolomeo.

ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Art. 20
Assicurazioni

Sarà a carico dell'appaltatore la responsabilità civile verso terzi derivante dalle attività relative alla prestazione, alla distribuzione e comunque alla somministrazione degli alimenti restando esclusa ogni responsabilità della stazione appaltante a riguardo.

L'appaltatore, gerente del servizio, stipulerà, a tal fine, una polizza assicurativa che sollevi anche il Comune dai rischi sottoelencati:

a) R.C.: verso terzi - relativa alla conduzione degli impianti affidati ed alla somministrazione degli alimenti prodotti con massimale catastrofe minimo di 2.550.000,00 Euro, nonché copertura Re. verso prestatori d'opera, con massimale adeguato alla retribuzione del personale.

b) Rischi guasti macchine per eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'appaltatore o da eventuali atti di sabotaggio o atti vandalici del suddetto personale; ovviamente nel contratto assicurativo dovrà essere inclusa clausola di vincolo a favore del Comune.

c) Polizza assicurativa che garantisce le merci, attrezzature e arredamenti di proprietà dell'appaltatore dai rischi di incendi, esplosioni o scoppi, anche derivanti da dolo e colpa grave delle persone di cui l'appaltatore stesso deve rispondere, con rinuncia alla rivalsa verso il Comune.
Ogni documento comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia all'Amministrazione

Comunale a semplice richiesta.

Art. 21
Oneri a carico del Comune

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- le spese e gli oneri inerenti al consumo di acqua, gas, energia elettrica derivanti dall'utilizzo delle attrezzature di cucina destinate alla produzione dei pasti;
- le spese e gli oneri per il riscaldamento dei locali;
- le spese e gli oneri inerenti lo smaltimento dei rifiuti predisposti come indicato nel successivo articolo 54;
- la pulizia dei locali adibiti a servizi igienici per gli alunni e il corridoio antistante gli stessi;

PERSONALE

Art. 22
Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze della Ditta regolarmente autorizzato.
Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere l'equivalente del libretto di idoneità sanitaria e le adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.
Tutte le disposizione del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'O.E.

Art. 23
Organico addetti

La Ditta deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.
L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta.

Art. 24
Reintegro personale mancante

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.

Art. 25
Direzione del servizio

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.
Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento dei due servizi.
In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), la Ditta deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore e darne comunicazione al Comune.
L'O.E. è tenuto ad individuare e comunicare ai Referenti comunali il nominativo del Responsabile della privacy (Legge 196/03) e della sicurezza (Legge 81/08).

Art. 26
Formazione e addestramento

L'O.E.deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostante e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

Art. 27
Applicazioni contrattuali

L'O.E. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali.
La stessa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.
I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.
Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'O.E. affidatario.

Art. 28
Disposizioni igienico – sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del

30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e s.m.i., al D.Lgs. n. 155 del 26/05/1997, al D.Lgs. n. 156 del 26.05.1997, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie autoapplicative non condizionate.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 29
Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle Tabelle Merceologiche allegate al presente Capitolato.
In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici**.**

Art. 30
Etichettatura delle derrate alimentari

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

Art. 31
Garanzie di qualità

L'O.E. deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

Art. 32
Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e nello specifico quanto previsto dalle norme vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".
L'O.E. aggiudicatario deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune.
Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune .
Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
L'utilizzo di guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti - freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.
L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.
L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.
I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Art. 33
Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.
I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra.
I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.
Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.
I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad un temperatura compresa tra 1° e 6° C.
La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77.
I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E’ vietato l’uso di recipienti di alluminio.
I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l’etichettatura completa.
Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art. 34
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.
I cibi predisposti per il servizio “b” ovvero pasti a domicilio, preparati con la tecnica “a legame freddo”, non possono essere riciclati e dovranno essere preparati il giorno antecedente la consegna.

MANIPOLAZIONE / COTTURA

Art. 35
Manipolazione e cottura

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

Art. 36
Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali.

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.

- La carne trita deve essere macinata in giornata.

- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo o al massimo il giorno antecedente il consumo.

- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

- Le fritture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate.

- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.).

- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.

Art. 37
Fornitura di attrezzature per lo svolgimento dei servizi

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire l'attrezzatura ed il materiale necessario allo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto.

La fornitura di quanto necessario è a totale carico della ditta aggiudicataria.

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

MENU' E TABELLE DIETETICHE

Art. 38
Struttura del menu'

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel Menù.

SERVIZIO A

1. **Scuola primaria e secondaria di primo grado:**

Pranzo

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane
- Frutta fresca di stagione o dessert

Il Comune può richiedere all'O.E. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in casi particolari. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di emergenze.

Cestino freddo:
- focaccia
- un panino con prosciutto cotto o formaggio
- un pacchetto di crackers o una barretta di cioccolato
- acqua minerale 500 ml.
- un succo di frutta
- un frutto.

SERVIZIO B

Pasto

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Numero tre panini
- Numero due frutti di stagione
- In alternativa = ½ litro di acqua minerale gassata e/o naturale
  ¼ di vino rosso e/o bianco.

Per i servizi “A” e “B” , le variazioni del menu devono essere di volta in volta concordate con gli Uffici preposti del Comune. Nessuna variazione potrà essere apportata dall’O.E. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

La ditta affidataria può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei casi di seguito elencati:

- guasto di uno o più impianti;

- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 39
Prodotti Biologici

Introduzione nel menù scolastico dei seguenti prodotti biologici:

- **pasta (una volta alla settimana);**
- **farina bianca (quando previsto dal menù);**
- **farina gialla (quando previsto dal menù);**
- **legumi secchi (quando previsti dal menù);**
- **frutta (una volta alla settimana).**

Art. 40
Tabelle dietetiche

Le tabelle dietetiche sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (A.S.L. Unità di Nutrizione, ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).
Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione.
Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'O.E. aggiudicatario.

Art. 41
Menù compatibili con le scelte religiose

L'O.E.aggiudicatario deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta alla Amministrazione Comunale, la erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose.
Alle richieste di erogazione di menù differenziati per motivi religiosi, si applica la struttura del menù di cui agli art. precedenti.

Art. 42
Diete Speciali

L'O.E. aggiudicatario si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, secondo le nuove disposizioni indicate dall'A.S.L. – Dipartimento di Prevenzione Medico nel "Protocollo operativo diete speciali per la ristorazione scolastica" allegato al presente Capitolato.

Art. 43
Diete di transizione

L'O.E. aggiudicatario si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.45 dello stesso giorno.
Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 44
Contenitori

Le attrezzature per la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80.
I contenitori per la consegna dei pasti al domicilio dovranno essere individuali ed in numero sufficiente (almeno due per ogni utente).

Art. 45
Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto dovranno essere di proprietà dell'O.E. aggiudicatario, idonei a norma di legge nonché attrezzati per raggiungere zone montane anche in condizioni atmosferiche sfavorevoli.

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 46
Somministrazione portate

L'O.E. aggiudicatario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.
In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 47
Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

SERVIZIO A

I pasti sono distribuiti da personale dell'O.E. nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico in stovigliato, fornito dalla Ditta aggiudicataria del servizio.
Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1- Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in generi;
2- Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3- Imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
4- All'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
5- Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
6- Prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso a cotto e/o a crudo, da distribuire ad ogni alunno.
7- Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo; tale disposizione non vale per utenti adulti;
8- Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
9- Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
10- Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
11- Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
12- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
13- Distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica ed il competente Ufficio Comunale.

SERVIZIO B

I pasti sono distribuiti e consegnati agli utenti, con l'utilizzo di mezzi coibentati ed in regola con la normativa vigente, messi a disposizione dall'O.E. da personale dello stesso.

I pasti vengono distribuiti con l'utilizzo di contenitori monouso.

Il personale addetto alla distribuzione e consegna deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in generi;
2. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. Preparare i contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 48

Disposizioni igienico – sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Art. 49
Regolamenti

In caso di aggiudicazione l'O.E. deve fornire al Comune le schede tecniche di sicurezza dei prodotti che intende utilizzare. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.
L'O.E. deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di produzione pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.
E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei refettori provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica. In dettaglio i locali, la cui pulizia è di competenza della Ditta aggiudicataria sono: refettorio, cucina, disimpegno, dispensa, servizio igienico e spogliatoio per il personale.
E' compito degli addetti, per il servizio "B" procedere al rispetto di tutte le procedure previste per la preparazione e confezionamento di cibi "a regime freddo" curando e controllando le fasi del processo di abbattimento e delle procedure igienico-sanitarie.
E' compito del personale addetto procedere alla sanificazione dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti a domicilio.
E' compito del personale addetto tenere in cura – igiene il mezzo utilizzati per la svolgimento del servizio di trasporto dei pasti.

Art. 50
Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Art. 51
Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro Produzione pasti e presso ogni refettorio.

Art. 52
Interventi ordinari e straordinari

Gli interventi di manutenzione ordinaria sono a carico dell'O.E., mentre gli interventi di manutenzione straordinaria sono a carico della Amministrazione Comunale.

L'O.E. deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Produzione Pasti all'inizio del servizio e successivamente con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio.

Art. 53
Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.
Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art. 54
Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti, secondo le disposizioni in vigore al momento dell'aggiudicazione dell'appalto.
I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.
E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
L'O.E. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.
Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.
Le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti sono a carico della Amministrazione Comunale, come riportato nell'articolo 21..

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 55
Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

L'O.E. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forma delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.
In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.
L'O.E. deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree dei tre Comuni, dei quali verrà idoneamente informato.
E' fatto divieto al personale dell'O.E. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato.

Art. 56
Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'O.E. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 57
Piano di evacuazione

L'O.E. dovrà seguire il piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, che verrà predisposto dall'Amministrazione Comunale.

Art. 58
Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 59
Pulizia di impianti, attrezzature e mezzi di trasporto

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

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 60
Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterrà opportune, controlli presso la cucina ed il refettorio, e mezzi di trasporto per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'O.E. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato d'Oneri.
E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso la cucina ed il refettorio, di propri incaricati o autorizzati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'O.E..

Art. 61
Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- I competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'A.S.L.;
- Le strutture specializzate eventualmente incaricate dal Comune;
- Il Gruppo di lavoro per la Mensa Scolastica;
- L'Ufficio Istruzione e l'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Almenno San Bartolomeo.

Art. 62
Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'O.E.
Il personale dell'O.E. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.
1) 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;
- temperatura di servizio delle celle;

- controllo delle data di scadenza dei prodotti;
- i processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentarie;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego di sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dall'A.C.;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'O.E. o dai tecnici incaricati dal Comune;
3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.
Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.
Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.
I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.
Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Art. 63
Idoneità sanitaria dei componenti gli organismi di controllo

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti della documentazione richiesta dall'A.S.L locale di competenza.
Essi devono altresì indossare in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso le cucine ed i refettori, apposito camice bianco e copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

Art. 64
Metodologia del controllo qualità

L’ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.
Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell’accertamento.

Art. 65
Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l’O.E. provvederà a conservare, alla temperatura di 4° C. per 72 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi sacchetti sterili. Tali sacchetti dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati nel caso si verifichino casi di intossicazione, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

Art. 66
Penalità

L'appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed alle disposizioni presenti e future emanate dal Comune.
La ditta appaltatrice ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, previa contestazione scritta da parte del Comune, cui l’O.E. potrà controdedurre nel termine di 10 gg dal ricevimento, è tenuta al pagamento di sanzioni giornaliere così quantificata in base alla gravità del disservizio:
- € 300,00 nel caso di fornitura non corrispondente alla grammatura indicata prevista dalle Linee Guida in materia di nutrizione vigenti e defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
- € 400,00 nel caso di ritardo nella consegna e/o distribuzione delle vivande superiore ai 15 minuti;
- € 550,00 nel caso di non corrispondenza delle temperature previste dalla normativa vigente;
- € 550,00 nel caso di fornitura non conforme alle caratteristiche merceologiche previste, con possibilità da parte dell’Ente Locale, al fine di garantire il regolare espletamento del servizio, di approvvigionarsi presso altri fornitori con spese a carico della ditta;
- € 550,00 nel caso di mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti, orari che verranno comunicati non appena definiti dal Dirigente Scolastico competente.
- € 750,00 nel caso di fornitura di pasti diversi da quelli previsti nelle tabelle dietetiche o concordati con l’apposita Commissione Mensa Comunale.
- € 1.500,00 nel caso di fornitura con cariche microbiche elevate.

Si procederà al recupero della penalità, da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sul canone del mese nel quale è assunto il provvedimento.
Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate all'appaltatore in via amministrativa.

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 67
Corrispettivo

Il corrispettivo dovuto è quello risultante dall'offerta "costo-pasto" dell'O.E. aggiudicatario.
Con tale corrispettivo il prestatore del servizio si intende compensato di qualsiasi suo avere, senza alcun diritto di pretendere dal Comune di Almenno San Bartolomeo nuovi e maggiori compensi per i servizi svolti.
Sarà cura dell'operatore economico aggiudicatario dell'appalto compilare prospetti riepilogativi dei pasti effettivamente erogati suddivisi per scuola primaria, scuola secondaria di primo grado e pasti a domicilio.

Per il servizio "A", refezione scolastica, l'O.E. deve provvedere alla riscossione di tutti i pasti prodotti ed erogati presso la mensa scolastica, applicando le tariffe intere e ridotte stabilite dall'Amministrazione comunale, favorendo dal punto di vista logistico gli utenti del sevizio nelle operazioni di approvvigionamento dei buoni pasto o altra tipologia di pagamento. L'O.E. dovrà garantire la presenza (almeno trisettimanale oltre al sabato) di personale per la distribuzione all'utenza degli eventuali buoni pasto, presso locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale.
La Ditta potrà effettuare il servizio di riscossione dei buoni pasto mediante apertura di conto corrente presso la UBI - Banca Popolare di Bergamo – Tesoreria Comunale, sul quale dovranno transitare solo i movimenti relativi al servizio in oggetto, oppure mediante altre modalità da indicare nel progetto tecnico dell'offerta, che dovranno essere valutate e accettate dall'Amministrazione Comunale.
E' fatto obbligo alla Ditta di comunicare alla Amministrazione Comunale in dettaglio le modalità di riscossione dei buoni pasto in modo che si possa adeguatamente informare gli utenti prima dell'inizio dell'anno scolastico. Tali modalità non potranno essere cambiate dalla Ditta se non per esigenze migliorative richieste dall'Amministrazione e concordate con la ditta stessa.
I pasti a tariffa ridotta saranno compensati, fino alla tariffa intera, dal Comune all'O.E.. A tal proposito l'O.E. dovrà rendicontare il numero dei pasti erogati e le quote introitate dagli utenti (mediante presentazione di tabulati ufficiali ed estratti conto bancari) ed emettere fatture compensative nei mesi di dicembre, aprile e luglio di ogni anno.

Per il servizio "B" pasti a domicilio, l'O.E. procederà entro il mese successivo all'erogazione del servizio alla riscossione degli ordinativi direttamente dai beneficiari (utenti che hanno richiesto il servizio) per il numero di pasti effettivamente preparati e consegnati nel corso del mese di riferimento.

Il prezzo è comprensivo di tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, ad esclusione dell'I.V.A..

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 68
Revisione dei prezzi

Il corrispettivo relativo ad ogni singolo pasto sarà quello offerto dall'Impresa aggiudicataria in sede di gara e specificato nel contratto d'appalto, a seguito dell'avvenuta aggiudicazione del servizio e resterà immutato per tutta la durata del contratto ad eccezione della rivalutazione ISTAT a partire dal secondo anno. Indice FOI

Per il servizio "A" la rivalutazione ISTAT viene effettuata nel mese di settembre.
Per il servizio "B" la rivalutazione ISTAT viene effettuata nel mese di gennaio.

Art. 69
Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, non risolta in via bonaria, sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente di Bergamo.

Art. 70
Richiamo alla legge ed altre norme.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.
Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, l'O.E. dovrà promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune, dei benefici previsti dal Regolamento CEE n. 33/92/93 relativo alla concessione di aiuti CEE per il latte ed i prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (contributi A.I.M.A.).

Allegato: "Protocollo operativo diete speciali per la ristorazione scolastica" predisposto dalla A.S.L. Bergamo – Dipartimento di prevenzione medico – Servizio Igiene della Nutrizione.