



**COMUNE DI GALLICANO NEL LAZIO**  
**Provincia di Roma**

Via Tre Novembre, 7 – 00010 GALLICANO NEL LAZIO (RM)

---

**AREA "A" – SERVIZI AL CITTADINO E ALLE IMPRESE**

---

---

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA  
SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA**

*DURATA QUADRIENNALE*  
*OPZIONE ULTERIORE RIPETIZIONE*  
*DURATA TRIENNALE*

---

COMUNE DI GALLICANO NEL LAZIO

Approvato con Deliberazione

di GIUNTA COMUNALE n° 42 del 12/12/14

---

**CAPITOLATO SPECIALE**  
**DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

Allegato sub. A) del Progetto del Servizio di cui all'art. 279 del D.P.R. 207/2010 e ss.mm.i.

---

**Il Responsabile del Procedimento**

(Geom. Enzo FRASSON)

**Il Responsabile del Servizio**

(Dott.ssa Edvige COLAGROSSI)



VISTO:

**Il Committente**

(Sindaco Marcello ACCORDINO)



## **Titolo I - INDICAZIONI GENERALI**

### ***Art. 1 Oggetto dell'Appalto***

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Gallicano nel Lazio (di seguito chiamato Comune) ad Imprese di ristorazione specializzate.

Il servizio che l'Impresa deve realizzare con propria organizzazione prevede:

- la fornitura, la preparazione e la distribuzione di uno spuntino a metà mattina per gli utenti iscritti al servizio di ristorazione;
- la preparazione dei pasti presso il centro cottura ubicato nel Comune di Gallicano nel Lazio in Piazzale Caduti di tutte le Guerre;
- lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti in multirazione, presso il refettorio per la scuola dell'Infanzia e Primaria annesso al centro cottura;
- il trasporto in contenitori termici presso eventuali refettori non annessi al centro di cottura;
- la fornitura di diete personalizzate;
- l'allestimento dei tavoli del refettorio;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di appositi contenitori Gastro-Norm, di proprietà dell'Impresa Aggiudicataria;
- lo sbarazzo del refettorio e dei locali accessori;
- la pulizia e sanificazione dei locali, dei macchinari e di quanto utilizzato per la produzione dei pasti;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione;
- la fornitura delle stoviglie in materiale usa e getta e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole con sale refettori.

### ***Art. 2 Durata del contratto***

L'affidamento, da formalizzarsi con la stipula di apposito atto negoziale, avrà la durata di 4 (quattro) anni, con decorrenza dalla firma del contratto, con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 (tre) anni scolastici ad insindacabile giudizio della Stazione Appaltante secondo quanto previsto dall' art. 57 comma 5, punto b del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Detto rinnovo sarà effettuato alle stesse condizioni del contratto iniziale, con possibilità di rinegoziare condizioni contrattuali, salvo disposizione di Legge ed in osservanza alle medesime.

### ***Art. 3 Tipologia dell'utenza***

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, primaria ed eventuale personale docente e personale scolastico ausiliario.

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

### ***Art. 4 Standard minimi di qualità del servizio***

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel Progetto del Servizio, nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

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

La sede, dove dovranno essere prodotti e distribuiti i pasti, ricade all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Gallicano nel Lazio.



Il numero dei pasti al giorno è stimato in 240 (duecentoquaranta) per un totale presunto annuo dei pasti di 42.000 (quarantaduemila).

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune, l'appaltatore dovrà comunque garantire il servizio mensa a tutti gli utenti che quotidianamente saranno rilevati.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, 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'I.A.

Il numero giornaliero dei pasti è un dato medio del tutto indicativo. Il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno dalle singole scuole, o da altro soggetto autorizzato a tale rilevamento, entro massimo le ore 9,30.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

### ***Art. 6 Importo prezzo posto a base della gara***

Il prezzo posto a base di gara è di **€ 4,74** a pasto I.V.A. esclusa, inclusi oneri della sicurezza non soggetti a ribasso il cui importo per ogni singolo pasto è pari ad € 0,0948 (arrotondato € 0,09).

Il valore presunto dell'appalto di durata quadriennale è di **€ 796.320,00** I.V.A. esclusa, inclusi oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad **€ 15.926,40**.

Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale si avvalga dell'art. 57, comma 5, punto b) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. per i successivi 3 (TRE) anni, ai soli fini ai fini dell'individuazione del corrispondente regime normativo da applicare, il valore globale stimato dell'appalto è di **€ 1.393.560,00** I.V.A. esclusa, inclusi oneri della sicurezza non soggetti pari ad **€ 27.871,20**.

Ai sensi dell' art. 20 del Decreto Legislativo 163/2006 e s.m.i., l'appalto si configura come appalto di servizi elencati nell'Allegato II B, pertanto l'aggiudicazione è disciplinata unicamente dagli artt. 65, 68, 225 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., oltre che dalle norme espressamente richiamate nella lex specialis di gara.

L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio e con le quote provenienti dall'utenza fruitrice del servizio.

I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

### ***Art. 7 Calendario di erogazione del servizio***

L'erogazione dei pasti, avverrà secondo il calendario predisposto dalle scuole, dal mese di Settembre/Ottobre al mese di Giugno di ciascun anno scolastico.

### ***Art. 8 Ordinativi dei pasti da parte dell'Amministrazione***

I pasti dovranno essere forniti dall'I.A. in base al numero degli utenti giornalmente comunicati dal soggetto autorizzato a tale rilevamento, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo il menù proposto dal Comune.

Il Comune indica all'I.A. il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della P.I. e dei giorni di chiusura stabiliti dalle varie Istituzioni scolastiche nell'ambito dell'autonomia.



L'ordinazione dei pasti al Centro cottura è effettuata, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato entro e non oltre le ore 9,30 a.m. da personale scolastico o da altro soggetto autorizzato a tale rilevamento.

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, devono essere comunicati all'I.A. almeno 48 ore prima delle ore 9,30 del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi. Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica e confermate a mezzo telefax, che direttamente via telefax.

L'I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate per alunni allergici ed intolleranti nonché per motivi etici e religiosi.

### ***Art. 9 Interruzione del servizio***

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

In caso di interruzione totale, non prevedibile dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

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'I.A. come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

### ***Art. 10 Macchinari ed attrezzature***

La Ditta appaltatrice si potrà avvalere delle attrezzature e dei macchinari di proprietà del Comune e, solo dopo una verifica in loco, debitamente certificata, con attestazione che verrà allegata alla domanda di partecipazione alla gara, farà un atto di accettazione dell'equipaggiamento per numero e per qualità.

Antecedentemente all'inizio del servizio sarà redatto un verbale, tra il Responsabile del Servizio e quello della Ditta aggiudicataria, sulla consegna e gestione dei locali, delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali.

Le attrezzature o macchinari che la Ditta fornisce per l'esecuzione e/o il miglioramento del Servizio, in attuazione dell'offerta tecnica, non comporteranno pretese economiche nei confronti dell'Amministrazione comunale, nella cui proprietà rientreranno al termine del contratto.

### ***Art. 11 Custodia e manutenzione dei beni comuni***

La Ditta aggiudicataria è responsabile della conservazione, della custodia e del corretto funzionamento di tutti i beni ceduti in uso per tutta la durata del contratto. Inoltre, la stessa avrà l'obbligo di eseguire:

- la manutenzione ordinaria e la pulizia dei locali e degli impianti con proprio materiale ed attrezzature (cucina, dispense, antibagni, bagni, spogliatoio, locali annessi, zone di pertinenza e refettorio per quest'ultimo trattasi solamente di sbarazzo);
- la manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso il locale refezionale stesso, procedendo al loro rimpiazzo o alla sostituzione di componenti laddove necessario.



Gli interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, vale a dire la pulizia ed il controllo del perfetto funzionamento e stato d'uso delle parti meccaniche ed idrauliche e delle loro eventuali riparazioni o sostituzioni, devono essere eseguite con scadenze temporali costanti e comunque in ottemperanza alle normative in materia vigenti.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, l'impresa sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, tramite personale specializzato, tempestivamente con specifici interventi nel più breve tempo possibile (massimo 5 giorni lavorativi e consecutivi) avendo cura in ogni caso di procurare il minor disagio possibile all'utenza.

Saranno, inoltre, a carico dell'Impresa, eventuali sostituzioni di macchinari e/o di attrezzature, imputabili ad un uso scorretto od al deterioramento nell'arco di durata del contratto.

L'impresa, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Amministrazione comunale la documentazione rilasciata dalla Ditta specializzata intervenuta, riportante i dati relativi agli interventi eseguiti.

In caso di mancato intervento da parte della Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione provvederà, previa comunicazione scritta, ad intervenire ed ad applicare le penalità previste dal presente capitolato e alla richiesta del risarcimento dei danni eventuali.

Tutti gli interventi di manutenzione, ordinaria e straordinaria, devono essere annotati su un apposito registro tenuto presso il centro refezionale di competenza a cura e custodia della Ditta aggiudicataria.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine riguardo alla sicurezza.

L'Ufficio di competenza dell'Amministrazione comunale si riserverà, in ogni momento, di controllare il rispetto delle procedure da parte del personale della Ditta aggiudicataria, e l'effettivo stato dei locali, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi

### ***Art. 12 Cauzione provvisoria***

Garanzia provvisoria pari al 2% (€15.926,40) dell'importo posto a base di gara, dovrà essere costituita secondo le modalità previste dall'art. 75 del D.Lgs.163/2006 e s.m.i.

Nel caso di depositi in contanti, è ammessa la seguente forma di costituzione della garanzia:

- assegno circolare intestato al Comune di Gallicano nel Lazio.

La garanzia dovrà essere corredata da idonea dichiarazione sostitutiva, rilasciata dai soggetti firmatari il titolo di garanzia, circa l'identità, la qualifica e i poteri degli stessi. Si intendono per soggetti firmatari gli agenti, i broker, i funzionari e comunque i soggetti muniti di poteri di rappresentanza dell'istituto di credito o compagnia assicurativa che emette il titolo di garanzia. Tale dichiarazione dovrà essere accompagnata da fotocopia di un documento d'identità in corso di validità dei suddetti soggetti.

In alternativa la garanzia dovrà essere corredata da autentica notarile circa la qualifica, i poteri e l'identità dei soggetti firmatari il titolo di garanzia.

La garanzia deve avere validità di almeno 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta; inoltre, la stessa dovrà essere corredata dall'impegno del garante a rinnovarla per un ulteriore periodo di 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora pervenuta l'aggiudicazione, su richiesta della Stazione Appaltante nel corso della procedura.

Dovrà inoltre contenere:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c.;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 c.c.



- l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione.

Nel caso di Raggruppamenti Temporanei o Consorzi ordinari non ancora formalmente costituito è indispensabile che la garanzia sia intestata a nome di ciascuna delle imprese componenti il costituendo raggruppamento o Consorzio ordinario.

Non saranno, pertanto, sufficienti le firme e/o timbri delle imprese apposte nella garanzia fideiussoria ove le denominazioni delle imprese non fossero menzionate nell'intestazione della garanzia.

In caso di Raggruppamenti temporanei, di Consorzi ordinari di concorrenti già formalmente costituiti deve osservarsi quanto prescritto dall'art. 128 DPR 207/2010 richiamato in via analogica (per cui sarà sufficiente l'intestazione della polizza fideiussoria a nome della sola impresa designata come mandataria che agisce in nome e per conto proprio e delle mandanti), fermo restando che in caso di Consorzi ordinari le garanzie fideiussorie devono essere intestate al Consorzio.

### ***Art. 13 Cauzione definitiva***

L'aggiudicatario è obbligato a costituire cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'I.A., ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'I.A.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione può essere costituita con fideiussione bancaria o assicurativa.

L'Impresa ha l'obbligo di reintegrare tempestivamente la cauzione sino all'importo originariamente prestato in tutti i casi di sua escussione parziale o totale. Nelle more del reintegro, il Comune non procede alla liquidazione delle prestazioni rese, senza che ciò produca interessi a favore dell'Impresa. Il mancato reintegro della cauzione entro il termine di trenta giorni decorrenti dalla sua escussione determina la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 76 del presente capitolato.

### ***Art. 14 Rinuncia all'aggiudicazione***

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

### ***Art. 15 Divieto di sub-cessione o sub-appalto***

E' vietato all' Impresa cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto.

Non sono, in ogni caso, considerate cessioni le commesse date dall'impresa ad altre imprese per la fornitura di generi alimentari, di materiale di consumo, di attrezzature, le manutenzioni ordinarie e straordinarie, il semplice servizio di trasporto di derrate, pasti o altro materiale.

### ***Art. 16 Sostituzione dell'Impresa aggiudicataria***

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio Scuola del Comune procederà ad interpellare le Imprese idonee all'aggiudicazione secondo la graduatoria finale in base ai criteri di gara.



Qualora le ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

### ***Art. 17 Personale e rapporto di lavoro***

Ogni prestazione inerente il servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze dell'Impresa aggiudicataria secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche e le modalità di impiego occorrenti per la gestione in relazione al servizio che lo stesso è tenuto a fornire.

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La Ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e dei rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione Scolastica e Comunale.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale ed ha l'obbligo di indossare idonea divisa con simbolo, logo o altra indicazione della Ditta aggiudicataria, fornita e rinnovata a cura della stessa, di un copricapo idoneo a raccogliere tutta la capigliatura, di guanti igienici, ove necessario, e del tesserino di riconoscimento.

Tutto il personale dovrà essere munito dell'attestato di formazione che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria, secondo le leggi vigenti.

La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, è tenuta a fornire all'Amministrazione comunale e per conoscenza all'Amministrazione Scolastica, l'elenco di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere tempestivamente comunicata per iscritto all'Amministrazione comunale.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di che trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendosene a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta ad assumere alle proprie dipendenze il personale incaricato a svolgere le stesse mansioni dalla precedente ditta esercente il servizio, salvo i casi in cui il personale sia incorso in gravi e verificate inadempienze.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare ed applicare integralmente tutte le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria e dai relativi accordi locali integrativi vigenti, in favore dei dipendenti delle imprese del settore nel luogo e nel tempo in cui si svolge il servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità di carattere fiscale o sindacale, l'Amministrazione comunale segnalerà la situazione alle Autorità competenti.



## **Titolo II - ONERI INERENTI IL CONTRATTO**

### ***Art. 18 Assicurazioni***

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivategli ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale di Gallicano nel Lazio debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. Detta polizza è presentata all'Amministrazione Comunale prima della stipula del contratto.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovino nell'ambito di esecuzione del servizio e a quelle sulle quali si eseguono i servizi stessi.

L'Assicurazione deve essere prestata con un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecento/00) per sinistro e per persona.

L'Amministrazione Comunale é esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere e ad intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo del servizio.

A tale riguardo deve essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecento/00) che tenga indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

### ***Art. 19 Spese, imposte e tasse***

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

Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

Per l'esecuzione del servizio, l'Amministrazione Comunale concede in comodato gratuito all'I.A. i locali del centro cottura sito nel Comune di Gallicano nel Lazio, Piazzale Caduti di Tutte le Guerre, con esonero espresso da ogni responsabilità in ordine per l'attività di ristorazione scolastica ivi espletata.

Restano a totale carico dell'I.A. le spese per il materiale di pulizia per il centro cottura, nonché per la manutenzione ordinaria relativamente al punto cottura ed alle attrezzature.



## **Titolo III PERSONALE**

### ***Art. 20 Organico addetti***

L'I.A. 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 dall'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate al progetto offerta.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

### ***Art. 21 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 per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Qualora il numero delle assenze del personale addetto alla produzione dovesse superare il 20% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'I.A. dovrà entro 1 (UNO) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate al Comune per l'approvazione formale.

### ***Art. 22 Direzione del servizio***

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e con almeno cinque anni di esperienza nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione scolastica. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con il responsabile comunale preposto al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (congedi ordinari e straordinari), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione al Comune.

### ***Art. 23 Formazione e addestramento***

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

La formazione del personale addetto alla produzione del pasto dovrà prevedere, in particolare, i seguenti temi:

- sistema di ristorazione;
- evoluzione della ristorazione;
- tecniche di lavoro;
- aspetti gestionali;
- alimentazione e dietetica;
- merceologia degli alimenti;
- applicazione dell'autocontrollo;



- sicurezza nei luoghi di lavoro;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- legislazione sanitaria.

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo;
- pulizia, sanificazione, disinfezione;
- comunicazione con l'utenza;
- dietetica particolare;

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- situazioni di emergenza.

### ***Art.24 Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)***

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980 e reg.CEE 852/00 ) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento previsto all'art. 17 del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 e reg. CEE 852/00.

### ***Art. 25 Rispetto delle normative vigenti***

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

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

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A.

### ***Art. 26 Applicazioni contrattuali***

L'I.A. 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 e locali.



L'I.A. è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. 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'I.A.

### ***Art. 27 Disposizioni igienico-sanitarie***

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 maggio 1980 e successive modifiche, alla normativa nazionale e comunitaria nonché a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate (reg.CEE 852/04 e Reg.CEE 853/04).

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 (Es. Reg. CEE n. 2092/91, Reg. CEE n. 1804/99 e Reg. CEE n. 331/2000, Reg. 1437/2000, Reg. CEE n. 2020/2000, D.Lgs. N. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.



## **Titolo IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

### ***Art. 28 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.

Le derrate alimentari utilizzate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche di cui all'allegato 1 del presente Capitolato.

### ***Art. 29 Garanzie di qualità***

L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle leggi vigenti in materia e alla relativa tabella merceologica.



## **Titolo V IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### ***Art. 30 Igiene della produzione***

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

L'I.A. 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. Ogni modifica al regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

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 mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata, ortaggi crudi, etc..

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 arrostiti 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.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

### ***Art. 31 Conservazione delle derrate***

Il magazzino, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere utilizzato. 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 distinti.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in appositi frigorifero ad una 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.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come paste, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C.

### ***Art. 32 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 VI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### ***Art. 33 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. 34 Preparazione piatti freddi***

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e reg.Cee 852/04.

### ***Art. 35 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° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo-convezione;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- la porzionatura dei salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- per i legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

### ***Art. 36 Pentolame per la cottura***

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

### ***Art. 37 Condimenti***

Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si devono utilizzare formaggi e comuni prodotti disciplinati dalla normativa igienico sanitaria vigente.

E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge 125/1954 e al D.P.R. 667/1955 e successive modificazioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente caratteristiche prescritte dalla legge 1407 e dal D.M. 509 del 1987.



## **Titolo VII MENU' PER TUTTE LE UTENZE**

### **Art. 38 Menù**

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli dell'allegato "2" Tabelle dietetiche e menù, e stabiliti dal Comune e approvati dalla Asl di competenza.

### **Art. 39 Struttura dei menù**

#### **Spuntino a metà mattina**

La composizione potrà essere del tipo:

<b>Scuola infanzia</b>	<b>Scuola primaria</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 25g biscotti all'uovo tipo pavesini;</li><li>• 30g pane e 20g marmellata;</li><li>• 100g polpa di frutta e 16g biscotti frollini;</li><li>• 30g sfogliatine di mais e 200ml succo di frutta senza zuccheri aggiunti;</li><li>• 25g biscotti salati in superficie.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 25g biscotti all'uovo tipo pavesini e 200ml succo di frutta senza zuccheri aggiunti;</li><li>• 100g banana e 24g biscotti frollini;</li><li>• 40g pane e 25g marmellata;</li><li>• 30g sfogliatine di mais e 200ml succo di frutta senza zuccheri aggiunti;</li><li>• 50g biscotti salati in superficie.</li></ul>

#### **Pranzo**

La struttura potrà essere del tipo:

<b>Alunni e docenti</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Un primo piatto;</li><li>• Un secondo piatto;</li><li>• Un contorno;</li><li>• Pane;</li><li>• Frutta o yogurt o succo di frutta o gelato.</li></ul>

L'I.A. si impegna altresì a fornire, per specifiche e comprovate patologie, compreso nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

### **Art. 40 Variazioni di menù**

Le variazioni del menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'Ufficio Scuola. Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

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



## **Titolo VIII TABELLE DIETETICHE E MENU'**

### ***Art. 41 Tabelle dietetiche***

Le tabelle dietetiche "Allegato 2" al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni e/o integrazioni in relazione a:

- Stagionalità;
- grado di accettazione da parte dell'utenza;
- sperimentazioni, proposta da parte degli organismi competenti (ASL, ecc.);
- applicazioni delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) alle condizioni stabilite nel precedente articolo.

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'I.A.

L'I.A. è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza

Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'I.A. in relazione ad ogni tabella dietetica.

### ***Art. 42 Quantità degli ingredienti***

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche allegato "2" al presente Capitolato, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

### ***Art. 43 Diete speciali***

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici, in monoporzione.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

### ***Art. 44 Introduzione di nuove portate***

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'I.A. ingredienti e relative grammature.

### ***Art. 45 Utilizzo di prodotti biologici***

L'I.A. si impegna a fornire pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale. Qualora nella presentazione dell'offerta da parte dell'I.A. sia stato previsto l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e da lotta integrata nessun ulteriore onere potrà essere ricondotto a carico del Comune.



## **Titolo IX - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

### ***Art. 46 Somministrazione delle portate***

L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche e menù. 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 Tabella pesi a cotto***

L'I.A. deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione e tale tabella deve essere formulata per ordine di scuola (Scuola dell'infanzia e Primaria). Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

### ***Art. 48 Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione***

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stovigliato a perdere, fornito dall'I.A. e conforme ai requisiti di legge. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere, indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi ed esibire il cartellino di riconoscimento;
2. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie, piatti;
3. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
4. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
5. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o crudo;
6. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
7. 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 utilizzando utensili adeguati;
8. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
9. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
10. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

### ***Art. 49 Informazione ai commensali***

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

### ***Art. 50 Disposizioni igienico-sanitarie***

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, Reg.CEE 852/2004 e 853/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal Progetto del Servizio e dal presente Capitolato.



## **Titolo X - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO**

### ***Art. 51 Regolamenti***

Tutti i trattamenti di pulizia devono essere eseguiti quotidianamente presso il Centro di Produzione Pasti e sono da preferire prodotti ecocompatibili. Presso il refettorio deve essere eseguito solamente lo sbarazzo dei tavoli a termine dei pasti, salvo diversa disposizione.

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di Produzione Pasti e tenere la documentazione comprovante il rispetto di tale piano.

### ***Art. 52 Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione***

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.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

### ***Art. 53 Interventi ordinari e straordinari***

L'I.A. dovrà prevedere a proprio carico interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di produzione pasti e delle zone limitrofe.

### ***Art. 54 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 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 di Produzione Pasti.

### ***Art. 55 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia***

Le operazioni di lavaggio e pulizia, se effettuate dallo stesso personale addetto alla preparazione degli alimenti e alla distribuzione dei pasti, non devono essere eseguite contemporaneamente.

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. 56 Limiti di igiene ambientale***

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

### ***Art. 57 Rifiuti***

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.



Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del Centro di Produzione, nell'ambito dei cortili di pertinenza.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti stazionati dal Comune sulla via o nei punti di raccolta stabiliti.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità delle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico del Comune.

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. il riciclaggio del materiale a perdere.

Contenitori e pattumiere devono essere munite di coperchio.

### ***Art. 58 Servizi igienici***

I servizi igienici, annessi alla cucina del Centro di Produzione Pasti, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio comparto.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.



## **Titolo XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

### ***Art. 59 Disposizioni in materia di sicurezza***

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia. L'I.A. deve, entro sessanta giorni dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento previsto dal Decreto Legislativo 81/08, tenendolo a disposizione.

### ***Art. 60 Referenti della sicurezza***

L'I.A. è tenuta al rispetto della normativa vigente sulla sicurezza e quindi nominare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

### ***Art. 61 Imposizione del rispetto delle norme e dei regolamenti***

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza 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 ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

### ***Art. 62 Impiego di energia***

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale dell'I.A. deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A.

### ***Art. 63 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro***

E' a carico dell'I.A. la predisposizione e affissione dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali del Centro produzione pasti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

### ***Art. 64 Piano di evacuazione***

L'I.A. deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali. A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

### ***Art. 65 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. 66 Pulizia di impianti e attrezzature***

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro Produzione pasti 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.



## **Titolo XII - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

### ***Art. 67 Diritto di controllo del Comune***

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i punti cucina e presso i refettori delle scuole per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro Produzione Pasti e il refettorio, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A.

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora per verificare il buon andamento delle strutture edili e degli impianti tecnologici. Annualmente le parti verificheranno lo stato dei locali utilizzati.

### ***Art. 68 Organismi preposti al controllo***

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione e il Servizio veterinario dell'Azienda Unità Sanitaria Locale;
- strutture specializzate, incaricate dal Comune;
- la Commissione mensa la cui composizione sarà stabilita dal Comune assicurando la presenza di un rappresentante dei genitori per ogni direzione didattica o istituto comprensivo.

### ***Art. 69 Tipologia dei controlli***

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali e accertamenti analitici di laboratorio.

Le ispezioni riguardano:

- rispetto del menù e controllo delle grammature
- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature e degli utensili;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei generi 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 nelle celle;
- l'igiene e l'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura e modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego 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;
- modalità di manipolazione;



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

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.A.

I controlli sensoriali di cui al presente articolo saranno svolti, previa comunicazione all'I.A., dall'apposita Commissione mensa garantendo la presenza del rappresentante della componente genitoriale nominato ad inizio anno dagli organi scolastici. Detta commissione si riunirà almeno una volta al mese presso il centro cottura.

Gli accertamenti analitici sono tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti dai laboratori delle ASL territoriali.

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.

E' in facoltà di un genitore, nominato previo accordo, in seno alla rappresentanza genitoriale della commissione mensa, di effettuare in qualsiasi momento ed autonomamente, alla presenza del responsabile del servizio comunale, sopralluoghi presso il centro di produzione pasti e refettori, senza arrecare disturbo alle attività in atto.

Eventuali comuni prese d'atto di segnalazioni e rilievi, inerenti la qualità degli alimenti e/o del servizio erogato, accertati saranno oggetto di attivazione di procedimento di cui al successivo art. 76 e seguenti del presente Capitolato.

E' fatto assoluto divieto alla Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.

### ***Art. 70 Metodologia del controllo di qualità***

I tecnici effettueranno i controlli, ispezioni a campione secondo la metodologia che riterranno più idonea. 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. Nulla può essere richiesto dall'I.A. per le quantità di campioni prelevate.

### ***Art. 71 Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità***

I rilievi inerenti la non conformità al servizio saranno contestati tempestivamente all'I.A. In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri la violazione degli obblighi sarà comunicato per iscritto ed entro 48 ore dall'accertamento le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro gg. 8 dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non dovesse fornire motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

### ***Art. 72 Controllo della qualità***

L'I.A. è tenuta a consentire agli organi preposti al controllo l'accesso periodico alle informazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

**Titolo XIII - PENALI****Art. 73 Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti**

Il Comune a tutela delle norme contenute nel Progetto del Servizio, nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A., si riserva di applicare le seguenti penalità:

<b>1. Standard merceologici</b>	
a) Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche	€ 300,00
<b>2. Quantità</b>	
a) Non corrispondenza del numero dei pasti erogati rispetto al numero dei pasti	€ 300,00
b) Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati	€ 300,00
c) Totale mancata consegna di una portata	€ 300,00
d) Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate	€ 300,00
e) Mancata disponibilità di materiale a perdere	€ 300,00
f) Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa	€ 300,00
<b>3. Rispetto del menù</b>	
a) Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)	€ 300,00
b) Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)	€ 300,00
c) Mancato rispetto del menù previsto (contorno)	€ 300,00
d) Mancato rispetto del menù previsto (frutta)	€ 300,00
<b>4. Igienico-sanitari</b>	
a) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici	€ 500,00
b) Rinvenimento di parassiti	€ 5.000,00
c) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 3.000,00
d) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 500,00
e) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 500,00
f) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti alla alimentazione umana	€ 3.000,00
g) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro di Produzione Pasti	€ 1.000,00
h) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	€ 1.000,00
i) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti	€ 1.000,00
l) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno del locale refettorio	€ 1.000,00
<b>5. Tempistica</b>	
a) Mancato rispetto degli orari di somministrazione per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto (valore per ogni ritardo effettuato)	€ 300,00
<b>6. Personale</b>	
a) Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato speciale d'Appalto	€ 300,00



## **Titolo XIV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

### ***Art. 74 Prezzo del pasto***

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. tutti i servizi, 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 incluso altresì anche quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A.

Trascorsi almeno 365 giorni dall'aggiudicazione, annualmente, il prezzo del pasto verrà rivalutato nella misura prevista dalla Legge dei prezzi al consumo accertati dall' ISTAT per le famiglie di operai ed impiegati, art.115 D.lgs 163/2006 e s.m.i.

### ***Art. 75 Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti***

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Le fatture saranno liquidate entro 30 giorni dal ricevimento e relativa accettazione della stessa con atto di liquidazione predisposto dal competente Ufficio.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese per il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.



## **Titolo XV - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### ***Art. 76 Clausola risolutiva espressa***

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- a.** Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b.** Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c.** Impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- d.** Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e.** Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f.** Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n° 155;
- g.** Gravi casi di tossinfezione alimentare;
- h.** Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i.** Interruzione non motivata del servizio;
- j.** Sub-appalto non autorizzato del servizio;
- k.** Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l.** Difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

### ***Art. 77 Risoluzione per inadempimento***

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'I.A. un termine non inferiore a gg. 15 dalla sua ricezione per l'adempimento.

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto, salvo, in ogni caso, il risarcimento dei danni.



## **Titolo XVI - CONTROVERSIE**

### ***Art. 78 Foro competente***

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del Decreto Legislativo 31.3.1998, n. 80 e negli altri casi previsti dalla legge.

Foro competente: Tribunale di Tivoli, con esclusione della competenza arbitrale



## **Titolo XVII - NORME FINALI**

### ***Art. 79 Richiamo alla Legge ed altre norme***

Tutti gli allegati sopra citati sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice dei contratti pubblici, norme applicabili quelle degli art. 20, 65, 68 e 225 del D.Lgs 163/06 e quelle espressamente richiamate dagli atti di gara al Codice Civile ed alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

### ***Art. 80 inventario di riconsegna alla scadenza del contratto***

Alla scadenza del contratto la Ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione comunale i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi, i quali devono essere corrispondenti in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale.

Tali beni dovranno essere consegnati all'Amministrazione comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Restano di proprietà dell'Amministrazione comunale, senza che ciò comporti pretese economiche da parte dell'Impresa, tutte le attrezzature e gli arredi ulteriori che la Ditta ha messo a disposizione per l'esecuzione e/o per il miglioramento del servizio, comprese le apparecchiature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi verranno stimati ed addebitati alla Ditta.

### ***Art. 81 Elezione di domicilio***

Il Concessionario eleggerà a domicilio legale, per tutti gli effetti, il recapito fissato in offerta. Tutte le comunicazioni, intimazioni e le notifiche relative alla presente gestione saranno effettuate dal Responsabile del servizio, presso la suddetta sede.

### **Allegati**

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato "1" - Tabella merceologica prodotti convenzionali e biologici

Allegato "2" - Tabelle Dietetiche e Menù

Allegato "3" - D.U.V.R.I. - *Documento Unico Valutazione Rischi Interferenziali*

Allegato "4" - Condizioni generali per lo Schema di Contratto

Allegato "5" - Tabella personale in servizio

**Il Responsabile del Procedimento**  
(Geom. Enzo FRASSON)

