



CITTÀ DI TEVEROLA

Provincia di Caserta

Via Cavour n. 1 – ☎ 081.8911903/05 – Fax 081.8911903
pec: politiche sociali.teverola@asmepec.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA ALIMENTI PER PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI NELL'AMBITO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER LA PLATEA SCOLASTICA DELLA LOCALE SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE CIG 72200730BA

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Definizioni

Per “appaltatore” o “I.A.” o “impresa” si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica del Comune di Teverola.

Per “ente appaltante” o A. C. si intende l'Amministrazione comunale di Teverola che affida all'impresa il servizio di mensa scolastica. Per “pasto” si intende il pranzo giornaliero.

Art. 2 – Amministrazione aggiudicatrice

Comune di Teverola, Via Cavour n. 1 – C.A.P. 81030 – C.F 81001870617 tel. 081- 8911903 – PEC: politiche sociali.teverola@asmepec.it.

La fase di affidamento sarà effettuata dal Comune di Teverola (CE);

Art. 3 - Oggetto della Gara

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per l'anno scolastico 2017/1018 (Codice **CIG72200730BA**).

In particolare, il presente affidamento ha per oggetto:

- La fornitura dei generi alimentari, bevande e generi di consumo;
- La preparazione e la somministrazione dei pasti con linea calda (cioè il giorno stesso della loro consumazione) con personale a carico della Ditta affidataria, nelle strutture comunali, secondo il menu approvato e trasmesso dalla Asl CE e da eseguirsi presso il centro di cottura presente presso la struttura scolastica Plesso Pecorario Scuola dell'infanzia dell'Istituto Comprensivo Statale Teverola;
- la distribuzione dei pasti, l'allestimento e il successivo sbarazzo dei tavoli, il lavaggio e lo stoccaggio di tutto quanto utilizzato per la consumazione dei pasti, la pulizia del refettorio e del Centro di produzione pasti con le attrezzature, gli arredi e l'utensileria già esistente nello stesso;
- Il servizio di controllo e analisi dei rischi dei punti critici (H.A.C.C.P.) ai sensi del regolamento CE 852/2004 presso la scuola dell'infanzia ubicata presso il Plesso Scolastico Pecorario –Teverola;
- Il rispetto nell'esecuzione dell'appalto delle norme di igiene e sicurezza indicate nel DUVRI, e tabella di operazione di pulizia Allegato “Primo” e “ Secondo” al presente capitolato e nel DVR che dovrà essere presentato dalla ditta aggiudicataria.
- Ogni altro onere assunto in sede di gara con la presentazione dell'offerta tecnica.

Il servizio comprende, inoltre, la fornitura di tovaglioli, posate piatti monouso , acqua, bicchieri e quant'altro necessario per la consumazione del pasto, da espletarsi nei tempi, nei luoghi e con le modalità contenute nel presente capitolato .

Art. 4 - Luogo di prestazione del servizio

Il servizio andrà svolto presso L' ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE Scuola dell'infanzia Plesso Pecorario in Teverola in Via N. Pecorario 1.

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì salvo modifiche del calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento della scuola,

I pasti saranno forniti nei soli giorni di effettive lezioni nella scuola, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie, pasquali ed eventuali giorni che l'Amministrazione comunale comunicherà con congruo anticipo e comunque non oltre le ore 12,00 del giorno antecedente la variazione;

Il pranzo dovrà essere erogato negli orari concordati con il Dirigente scolastico, salvo diverse disposizioni dell'ente appaltante.

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

Art. 5 – Durata dell'appalto

La durata del presente appalto è riferita all'anno scolastico 2017/2018 con possibilità di proroga ai sensi del sensi dell'art. 106 comma 11-12 del DL.GS 50/16.

Art. 6 –Valore dell'appalto

L'ammontare del singolo pasto fissato a base di gara per l'appalto di refezione scolastica per l'a.s. 2017/18 è di € 3,00 (di cui € 2,95 netto soggetto a offerta e € 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a offerta)), Iva esclusa, come per legge per N 240 pasti giornalieri presumibili a soddisfacimento di N.° 12 sezioni di alunni e personale scolastico autorizzato a.s. 2017/ 18 PER TOTALE DI N. 33.057 PASTI.

Valore complessivo dell'appalto € 99.171,10 (di cui € 97.518,15 netto soggetto a offerta e € 1.652,95 per oneri di sicurezza non soggetti a offerta) Iva esclusa.

Il quantitativo globale dei pasti ha comunque valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione comunale, in quanto il compenso da corrisondersi alla ditta affidataria sarà stabilito sulla base delle effettive presenze giornalieri degli utenti. L'impresa aggiudicataria avrà diritto al corrispettivo esclusivamente per i pasti forniti.

Nulla sarà versato per i giorni di festività ovvero chiusura per altra ragione degli istituti scolastici ovvero in caso di eventi calamitosi e a carattere straordinario ed imprevedibili che verranno tempestivamente comunicati alla ditta affidataria.

Art. 7– Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia, e del personale docente e non docente avente diritto al pasto del Plesso Scolastico Pecorario nella misura media 240 fruitori giornalieri.

Art. 8 – Luogo di preparazione dei pasti

Per la preparazione dei pasti, l'appaltatore si dovrà avvalere esclusivamente dei locali comunali già attrezzati allo scopo e di cui lo stesso appaltatore dovrà occuparsi della verifica del rispetto di tutte le licenze ed autorizzazioni igienico-sanitarie per lo svolgimento del servizio ed in particolare di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalla vigente normativa in materia di preparazione e somministrazione pasti per mense scolastiche.

Il concorrente dovrà prendere visione dei locali cucina, tramite sopralluogo che potrà effettuarsi entro e non oltre il penultimo giorno lavorativo (sabato e domenica esclusi) per la presentazione dell'offerta tramite richiesta da formularsi mezzo telefono al numero 081-8911903-05 oppure a mezzo pec all'indirizzo politichesociali.teverola@asmepec.it all'Attenzione del Responsabile dell'Area Politiche Sociali e P.I. , nella quale dovrà essere indicato un numero di telefono attivo per essere ricontattati.

La dichiarazione di presa visione dei locali e della contestuale dichiarazione di idoneità degli stessi allo svolgimento del servizio di mensa scolastica, dovrà essere inserita all'interno della busta contenente la documentazione amministrativa.

Per eventuale emergenze che dovessero insorgere nel corso del servizio, non dipendente dall'appaltante e/o dall'appaltatore, ma tali impedire la preparazione dei pasti per più di un giorno, la ditta appaltatrice dovrà comunque garantire il servizio avvalendosi di un proprio centro di cottura, senza oneri aggiuntivi.

Art. 9 - Fornitura di derrate alimentari, bevande ed altri generi

La fornitura di generi alimentari e delle bevande alle Scuole indicate all'art. 4 dovrà essere effettuata, obbligatoriamente presso il centro cottura messo a disposizione dal Comune di Teverola, per la preparazione di presunti **33.057** pasti annui, secondo la suddivisione che quotidianamente verrà comunicata dall'Autorità scolastica, secondo la grammatura e le modalità indicate nel menu predisposto dal Servizio di Dietologia e dall'A.S.L. CE pubblicate unitamente all'avviso di gara e secondo la cadenza indicata dal calendario scolastico. Il numero dei pasti da fornire non è da ritenersi vincolante per l'Amministrazione. Potrà essere richiesta la fornitura di alimenti per la preparazione di menu particolari per quei bambini che, per certificazione medica presentata dai genitori o per motivi religiosi, dovranno seguire diete specifiche. Ciò non determinerà l'assunzione di oneri aggiuntivi a carico della stazione appaltante che corrisponderà all'appaltatore il corrispettivo determinato per pasto al momento dell'aggiudicazione.

La Ditta dovrà garantire nella pulizia degli attrezzi e delle superfici utilizzate per il servizio il pieno rispetto del D.Lgs 193/2007 e s.m.i..

In caso di contestazione in merito, la Ditta sarà tenuta a dimostrare il rispetto di quanto sopra, facendo svolgere a proprio carico, dagli uffici preposti, le analisi richieste.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia e dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

In particolare, è tassativamente vietato:

- l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (la violazione di tale divieto comporta la risoluzione anticipata del contratto);
- prodotti di V gamma (verdure precotte, non surgelate, che si conservano in frigorifero senza l'aggiunta di conservanti o condimenti);
- carni congelate;
- carne pre-macinata, anche se conservata sottovuoto;
- semilavorati deperibili pre-affettati.

Art. 10 - Conservazione delle derrate

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati secondo le correnti norme di igiene.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate
- È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

Art. 11 - Operazioni preliminari alla cottura, manipolazione, preparazione e cottura

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

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità dell'art. 31 del DPR 26 marzo 1980, n. 327 e Reg. CE 852/2004 e s.m.i..

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;
 - la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
 - la carne da tritare deve essere macinata in giornata;
 - il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata: in alternativa può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all'uso;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
 - le frittiture verranno realizzate nel forno;

- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore.

Art. 12- Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Il personale preposto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa;
- togliere anelli e orecchini, braccialetti e gioielli in genere;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente i piatti, le tovaglie di carta, le posate, i tovaglioli;
- procedere alla distribuzione del primo piatto, tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;
- 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 delle pietanze;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi, tenendo presente che per il personale docente e di supporto, la grammatura /quantità di pietanza deve essere raddoppiata rispetto a quella degli alunni;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto al tavolo deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.
- Per ogni giorno di refezione erogata deve essere conservata una piccola porzione in frigo in un contenitore di vetro ermeticamente chiuso per almeno 72 ore posto a disposizione di un eventuale controllo se dovesse ritenersi utile;

Art. 13 - Menù

La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio di ogni anno scolastico, ad affiggere in refettorio e in più punti una copia del menu.

Il menu di riferimento è quello predisposto dall A.S.L. Caserta “ Servizio Dietologico di Aversa”;

I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel menù in parola, pubblicato con l' Avviso di gara;

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- a. guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione dei piatti previsti;
- b. interruzione temporanea della produzione per causa di sciopero, incidente, interruzione dell'energia etc.;
- c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d. blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
- e. richieste estemporanee dagli utenti approvate dal Comune e ASL.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata previo accordo con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione scritta a mezzo pec.

Art. 14 - Variazioni del menù

Qualora il gestore intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta all'Amministrazione Comunale e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche e le relative ricette.

Il Comune potrà autorizzare le proposte qualora gli ingredienti risultino quelli già in uso per altre ricette, l'eventuale modifica dei menù non inciderà in nessun modo sul corrispettivo da versare alla ditta affidataria che resterà entro i limiti fissati dal verbale di aggiudicazione e dal contratto di affidamento del servizio.

Art. 15 - Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Le diete speciali saranno predisposte dalla ditta aggiudicatrice, con le modalità stabilite dall' A.S.L..

In particolare nel caso di bambini portatori di allergie alimentari e/o affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi etc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con validità non superiore all'anno.

Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine.

Art. 16 - Locali ed accessi

Il Comune di Teverola mette a disposizione della Ditta appaltatrice il centro di cottura situato presso il plesso scolastico Pecorario.

Detti locali vengono ceduti per l'utilizzo limitatamente allo svolgimento del servizio affidato con la presente procedura.

La società affidataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni a riguardo previste dal Codice Civile e dalla normativa igienico-sanitaria.

Le ditte partecipanti con la presentazione dell'offerta dichiarano di aver preso visione dei locali e di averli trovati idonei allo scopo e pertanto decadono dal potere di avanzare richieste risarcitorie al Comune per eventuali difformità degli stessi.

All'esito dell'aggiudicazione definitiva e comunque prima dell'inizio del servizio il Comune procederà a consegnare i locali alla ditta aggiudicataria, provvedendo a stendere relativo verbale con l'inventario dei mezzi concessi alla ditta insieme con i locali.

La ditta aggiudicataria si impegna a restituire i locali ed i mezzi utilizzati in buono stato al termine del servizio.

Gli immobili avuti in consegna debbono essere usati secondo lo scopo per cui sono stati destinati.

L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi è vietato.

La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

I locali avuti in gestione devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- a. personale della ditta appaltatrice;
- b. personale del Comune di Teverola incaricato dei controlli o di interventi di manutenzione;
- c. personale ASL incaricato dei controlli;

tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti.

La ditta appaltatrice deve assicurare, nel locale cucina e nei refettori, durante le ore di preparazione somministrazione dei pasti e pulizia, la presenza continua e costante di un numero di persone adeguato al servizio da offrire.

Art. 17 - Obblighi dell'amministrazione comunale

L'Amministrazione Comunale dovrà:

- a. mettere a disposizione gli spazi ed i locali di cucina e di refezione scolastica precedentemente indicati, le attrezzature e le stoviglie ivi esistenti per la preparazione e somministrazione dei pasti, nonché gli arredi attualmente esistenti;

b. fornire l'acqua e l'elettricità occorrenti all'attività della gestione

- c. provvedere alla rilevazione delle presenze giornaliere nella sede della scuola a mezzo di personale proprio ed in collaborazione con il personale della scuola, entro le ore 9,30 di ogni giorno utile.

Le presenze dovranno, poi, essere tempestivamente comunicate al personale in sede, della ditta.

Art. 18 - Oneri e obblighi a carico della ditta

Sono a carico della ditta aggiudicataria (e compresi nel prezzo offerto) i seguenti oneri:

1. L'approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate, il rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, le spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa ivi compresa la fornitura del gas. Il gestore, in particolare, si impegna affinché tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni, l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.
2. Le derrate alimentari dovranno essere di prima qualità e conformi alle prescrizioni qualitative di cui alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, approvate con provvedimento del 29 aprile 2010 della Conferenza Unificata di cui all'articolo 8, comma 1 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281.
3. La verifica, anche nel corso della durata dell'appalto, che le attrezzature siano sufficienti e idonee, funzionanti e regolari, secondo quanto richiesto per una regolare erogazione del servizio. In caso contrario la stessa deve comunicare all'Amministrazione Comunale il fabbisogno per la integrazione delle attrezzature insufficienti o non idonee ed alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria ;
4. L'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature, il vasellame, le vetrerie, gli utensili, le posaterie, gli arredi ed ogni altro bene di proprietà del Comune avuto in uso per il servizio di refezione;
5. Il risarcimento di eventuali danni imputabili a negligenza o colpa dell'appaltatore;
6. L'accurata pulizia, compreso il lavaggio giornaliero dei locali mensa, dei tavoli e delle sedie al termine dei pasti osservando scrupolosamente le norme stabilite dall'Autorità Sanitarie;
7. La somministrazione/sporzionatura e distribuzione dei pasti, in modo tale da garantire la qualità del servizio, a tal fine la ditta dovrà mettere a disposizione un numero di addetti adeguato;
8. La rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate che dovrà avvenire negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, nel rispetto delle modalità di raccolta fissate dall'amministrazione comunale. La ditta aggiudicataria con la sottoscrizione del contratto dichiara di conoscere la disciplina che regola la raccolta differenziata nel comune di Teverola. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). la fornitura dei sacchi e dei contenitori e a carico della ditta appaltatrice.
9. L'assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di stoccaggio e di cottura, nel numero e con la necessaria formazione professionale sufficiente a garantire la fornitura in oggetto, nonché del personale necessario alla distribuzione dei pasti, nell'osservanza delle leggi in materia igienico sanitaria, dei contratti collettivi di lavoro e di quanto prescritto dal presente capitolato;
10. Osservare e far osservare le norme igienico sanitarie da parte del personale proprio addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento e somministrazione dei pasti;
11. Il possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i., con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema H.A.C.C.P.;
12. La presentazione, prima dell'avvio del servizio, a pena di risoluzione del contratto del piano di autocontrollo H.A.C.C.P., secondo il sistema per il servizio di trasporto degli alimenti, la distribuzione all'interno dei refettori, sistemi di verifica del piano proposto; nonché di tutti i documenti e i manuali previsti come obbligatori a norma di legge in materia igienico-sanitaria;
13. La predisposizione, a pena di risoluzione del contratto, del manuale di rintracciabilità in base all'art.18 del Reg. CE 178/2002;
14. Munirsi di ogni autorizzazione necessaria a termine di legge a suo onere e responsabilità;
15. Predisporre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche (DVR) che costituirà parte integrante al DUVRI allegato Secondo al presente capitolato e che dovrà essere consegnato in copia al Comune entro 30 gg dall'inizio del servizio.
16. Disponibilità ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune; La Ditta

sarà l'unica responsabile nei confronti dei propri fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare la fornitura dei pasti.

Art. 19 - Personale

Il servizio oggetto del presente affidamento sarà svolto da personale idoneo munito dei requisiti sanitari quantitativamente e qualitativamente alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le qualifiche, le istruzioni ed il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà essersi dotata in conformità alla vigente normativa in materia (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

Con la presentazione dell'offerta la ditta garantisce e si impegna, inoltre, ad adibire per tutta la durata del contratto un organico proporzionato per numero, mansioni, livello, monte ore, addestramento, curricula, formazione e aggiornamento, alle esigenze del servizio. Nel caso in cui si dovesse verificare che il personale di fatto adibito al servizio e la cui composizione quali-quantitativa garantita in sede di offerta, non garantisca l'esatto adempimento delle obbligazioni di cui al presente affidamento, la ditta aggiudicataria è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per il Comune.

Entro 10 giorni dall'avvio del servizio, e comunque all'inizio dell'anno scolastico, la ditta dovrà comunicare per iscritto al Comune e all'Autorità scolastica l'elenco nominativo del personale ingaggiato, con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato. La ditta aggiudicataria è tenuta, tuttavia, ad incrementare sia il monte ore che il numero del personale laddove ciò sia necessario per garantire l'erogazione del servizio nel rispetto dei principi organizzativi stabiliti nel presente capitolato.

Tutte le sostituzioni di personale, per qualsiasi motivo, dovranno essere tempestivamente comunicate al Comune e per conoscenza all'Autorità Scolastica, con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione e delle relative qualifiche. La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico - sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità della legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

Il personale, nei limiti previsti dalle norme in vigore, deve essere scelto, nel rispetto delle norme in materia di collocamento del personale, possibilmente nell'ambito locale.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'ente appaltante o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta l'inadempienza accertata.

La Ditta è, altresì, tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della ditta appaltatrice.

Il Comune si riserva, comunque, la facoltà di effettuare verifiche periodiche presso il centro di cottura in cui vengono prodotti i pasti diretti alle scuole comunali, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti

Art. 20 - Referente

La Ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui la stazione appaltante possa rivolgersi per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante

l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del referente (ferie-malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti.

In caso di inadempienza sarà applicata una penale prevista dal presente capitolato d'appalto.

Art. 21 - Formazione del personale

La ditta aggiudicataria, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare sulla seguenti materie:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionali degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva; - Concetto di sanificazione; - Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Art. 22 - Tipologia dei controlli

I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici.

a) Le ispezioni a vista mirano a verificare le autorizzazioni e le certificazioni e valutare quanto segue, indicato solo a titolo esemplificativo:

- controllo del registro pulizia e disinfestazioni;
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori; - controllo data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura degli alimenti;
- modalità di distribuzione delle pietanze;
- lavaggio e impiego sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica corretto uso impianti e attrezzature;
- stato igienico degli impianti, delle attrezzature e dell'ambiente;
- stato igienico e sanitario del personale;
- organizzazione del personale;
- controllo organico del personale;
- professionalità degli addetti;
- controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;
- controllo sulla qualità di tutte le derrate e, in particolare riferimento, ai prodotti biologici, DOP e IGP;
- controllo della corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche;
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- controllo funzionamento impianti tecnologici;
- controllo attrezzature;
- controllo abbigliamento di servizio del personale; - controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente Capitolato.

Il Comune si riserva, inoltre, l'effettuazione di ogni ulteriore controllo ritenuto necessario.

b) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e vengono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dell'Impresa o dai tecnici incaricati dal Comune.

E' inoltre consentito il controllo sull'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti dal Menù.

c) Gli accertamenti analitici sono tesi a rilevare gli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti; essi possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L., sia dai laboratori dei soggetti eventualmente incaricati dal Comune. Prelievi e campionatura vengono condotti con le modalità conformi agli accertamenti previsti e non possono comportare alcun onere per il Comune, particolarmente in relazione alle quantità utilizzate.

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina centralizzata ed il refettorio, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Impresa alle prescrizioni sia legislative, sia contrattuali del Capitolato speciale e a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica dall'Impresa medesima.

Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, il Comune può impiegare il personale proprio incaricato specificamente per lo scopo e, eventualmente, adottare un proprio piano di controllo qualità; è inoltre facoltà disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso la cucina centralizzata ed i refettori di un proprio incaricato.

Art. 23 - Blocco delle derrate e conservazione dei campioni

I controlli potranno dar luogo al blocco di derrate. I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) e a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa saranno addebitate le spese di analisi. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione;

Art. 24 – Commissione mensa

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato da una "Commissione mensa", costituita in concerto con il Dirigente Scolastico avente il controllo sul corretto adempimento delle obbligazioni assunte con la sottoscrizione del contratto d'appalto formalizzato tra il Comune e la ditta appaltante.

I membri della "Commissione mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, verifiche sulla conformità al menu ed in generale sul corretto funzionamento del servizio, mediante visite e sopralluoghi ai centri cottura e nei refettori del plesso. Durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione le stoviglie per l'assaggio dei cibi.

È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice.

Art.25 – Obblighi – responsabilità della ditta aggiudicataria

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta Appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa, durante l'esecuzione del servizio, provvedendo a stipulare apposita assicurazione per responsabilità civile.

La Ditta Appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta si obbliga, altresì, a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare, al momento della presentazione dell'offerta allegandone copia nella busta " Documentazione Amministrativa ", cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo dell'appalto.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare, al momento della stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, cauzione definitiva negli importi e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

L'importo della cauzione (Provvisoria e Definitiva) è ridotto del 50% nel caso di possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001: 2008. La cauzione potrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o assicurativa.

Il deposito cauzionale è svincolato e restituito all'Impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune si sia dovuto avvalere, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

L'importo della cauzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione della presente concessione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione, che aggiudica la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La Ditta Appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

Al fine di garantire l'osservanza degli obblighi previsti dal presente articolo, la ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di idonea e specifica polizza assicurativa per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi per danni a persone in conseguenza di tutte le attività gestite unico per catastrofe e per danni a persone e cose.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto.

Copia della polizza insieme con l'originale della garanzia fideiussoria verranno presentate al Comune, prima della stipula formale del contratto.

Art. 26 – Sciopero e/o interruzione del servizio

L'impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/06/1990 n. 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali". Nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'impresa per l'eventuale sospensione del servizio mensa in conseguenza della sospensione delle attività scolastiche per sciopero.

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 dell'impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Art. 27 – Pagamento, fatturazione e tracciabilità

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Ogni mese dovrà essere presentata fattura, che oltre alle indicazioni previste dalla normativa (CIG, rif. al contratto etc) dovrà specificare:

- Numero pasti alunni Scuola dell'Infanzia;
- Numero pasti insegnanti/personale ausiliario Scuola dell'Infanzia;
- Mese di riferimento

Il Comune non darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche richieste. La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.

Art. 28 – Divieto di cessione del contratto e di subappalto

In considerazione delle caratteristiche dell'oggetto di appalto, tali da richiedere la necessità di individuare uno stesso referente che garantisca la continuità del servizio, e assolutamente vietato alla Ditta Appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il riconoscimento dei danni.

Art. 29 – Inadempienze e penalità

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, il Comune procederà all'applicazione di penalità da un minimo di €. 200,00 ad un massimo di €. 2.000,00 secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile e motivato giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

- a) grammature dei pasti inferiori a quelle previste;
- b) fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate;
- c) rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non smaltite nel giorno stesso;
- d) operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione;
- e) accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza; somministrazione di pasti difformi dalle previsioni tipologiche del menù; preparazione di pasti con cariche microbiche elevate; mancato o carente rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, confezionamento e somministrazione; mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni; mancato o carente rispetto della restante disciplina in materia di personale, fatte salve le conseguenze risolutive del contratto;
- f) mancato o carente rispetto degli obblighi di pulizia e sanificazione; mancato o carente rispetto delle norme in materia di autocontrollo HACCP;
- g) mancato o carente rispetto delle norme in materia di controllo e qualità; mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza (D.Lgs. 81/08);
- h) insufficiente prestazione di ogni servizio previsto nel presente capitolato, anche se non espressamente indicato nel presente articolo;
- i) ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del responsabile comunale del servizio e dall'esame delle controdeduzioni presentate dall'appaltatore, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. L'Amministrazione provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento. Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

Art. 30– Risoluzione del contratto

La Stazione Appaltante ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni nelle seguenti ipotesi

1. per motivi di pubblico interesse;
2. per mancato inizio entro i termini previsti dal capitolato o abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
3. per gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Amministrazione o difformità della prestazione resa rispetto a quanto indicato nell'offerta;
4. per impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
5. gravi violazioni agli obblighi previdenziali ed assistenziali nei confronti dei dipendenti;
6. per l'interruzione o comunque la mancata esecuzione del servizio affidato;
7. per reiterati inadempimenti;
8. fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa;
9. morte del titolare della ditta (se trattasi di ditta individuale);
10. mancata concessione e/o revoca delle autorizzazioni necessarie allo svolgimento del servizio;

11. mancato rispetto delle indicazioni fornite nell'offerta tecnica;
12. cessione, anche parziale, del contratto;
13. subappalto totale o parziale del servizio;
14. grave intossicazione alimentare arrecata ad uno o più utenti del servizio
15. gravi violazioni contrattuali che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- 16 mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore;
- 17 perdita o assenza dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
18. accertata colpevolezza per reati di evasione o frode fiscale;
19. ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 C.C.
20. violazione della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 33 del presente capitolato.

In tali casi, la Stazione Appaltante potrà risolvere di diritto il contratto, comunicando all'appaltatore con raccomandata A.R. di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà effetti. La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

L'Ente sarà tenuto a corrispondere al Gestore soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute. La risoluzione del contratto per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, porterà all'incameramento da parte dell'Ente del deposito cauzionale ed al risarcimento, da parte della stessa, di ogni eventuale maggiore danno. In particolare la Ditta, o per essa il garante, corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto. Nel caso di risoluzione il soggetto gestore è comunque tenuto a garantire, nel rispetto degli obblighi contrattuali, la continuità del servizio, fino all'attivazione del servizio da parte del nuovo gestore.

Art. 31 – Recesso

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà insindacabile di rescindere il contratto d'appalto in qualsiasi momento, dando alla ditta aggiudicataria un preavviso di 30 (trenta) giorni, nel caso in cui l'Ente decida di erogare il servizio di mensa scolastica provvedendo direttamente.

In tal caso la ditta aggiudicataria nulla avrà a pretendere per l'interruzione della prestazione.

Art. 32 - Clausola risolutiva espressa

La violazione di una delle clausole contenute nel contratto e/o nel Capitolato d'oneri costituisce grave inadempimento contrattuale e comporta di diritto la risoluzione del contratto tramite comunicazione scritta notificata con raccomandata a/r con preavviso di almeno quindici giorni. Costituisce altresì motivo di risoluzione espressa del contratto l'esecuzione di transazioni finanziarie, inerenti il servizio in oggetto, che avvengano senza avvalersi di istituti bancari o della società Poste Italiane s.p.a. L'appaltatore che ha notizia dell'inadempimento della controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della L. n. 196/10 procede all'immediata soluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la stazione appaltante e la Prefettura – U.T.G. competente per territorio."

Art. 33 – Domicilio dell'appaltatore

L'Appaltatore elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta, al quale verranno pertanto indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative al presente contratto. Il legale rappresentante dell'impresa appaltatrice, se espressamente richiesto, dovrà presentarsi presso il competente ufficio comunale, anche a mezzo di un suo incaricato, per ricevere eventuali comunicazioni. Sarà cura del legale rappresentante dell'impresa appaltatrice segnalare all'Amministrazione Comunale il nominativo della persona incaricata di sostituirlo e rappresentarlo, aggiornandolo nel caso di variazioni.

Art. 34 - Controversie

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra la Stazione Appaltante e la Ditta Appaltatrice in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal presente contratto, competente a giudicare sarà il Foro di Napoli Nord.

Art. 35 - Rinvio a disposizioni di legge

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali e comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Art. 36 - Trattamento dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che: le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto; il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara; l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione; i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:

- il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
- i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 e s.m.i..
- I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, cui si rinvia; il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione appaltante.

Art. 37 - Allegati tecnici

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

Tabella Integrativa (Prima)-Pulizia dei locali

Tabella Integrativa (Seconda) DUVRI.

Art. 38- MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA, DOCUMENTI RICHIESTI E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto deve essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto:

dal presente capitolato speciale d'appalto che deve essere firmato in ogni sua parte e restituito fra la documentazione richiesta dal bando e dal disciplinare di gara da contenere nella busta "documentazione amministrativa";

- 1) dal Bando di gara;
- 2) dal disciplinare di gara;
- 4) dalle dichiarazioni rese su modelli "A"- "B"- "C"- "D"-
- 5) dal menù e tabelle dietologiche predisposte dall'Asl Ce servizio dietologia pubblicate
- 6) dal decreto legislativo n.50/2016;
- 7) dalle vigenti norme in materia di salvaguardia del livello occupazionale.

PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le ditte, se interessate, dovranno produrre, quale condizione essenziale per il giudizio di ammissione, la **Domanda/Offerta**, redatta su predisposto Mod "A" e conseguenti modelli -"B"- "C"- "D"- esplicitati nel bando e nel disciplinare di gara così come sono esplicitati i documenti da allegare e le relative modalità di consegna.

ART. 39 NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO

L'aggiudicazione dell'appalto verrà effettuata con il criterio dell'offerta più vantaggiosa, valutabile secondo: **1) il prezzo; 2) offerta migliorativa;** ai sensi dell'art. 95. comma 4 del d.lgs. n° 50/16.

L'offerta avrà una validità non inferiore a novanta giorni dalla data fissata per la tenuta di gara.

ART.-40 NORME FINALI

Per nessun motivo potrà essere ceduto o subappaltato il contratto per l'espletamento del presente servizio.

Si procederà all'appalto anche in presenza di una sola offerta, purchè valida.

La stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto

Per quanto non previsto nel presente capitolato speciale d'appalto si fa espresso richiamo alla vigente normativa in materia, in quanto applicabile.

Art. 41- Salvaguardia e responsabile del procedimento

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente capitolato e nel bando di gara si fa riferimento alla normativa vigente in materia.

Il Responsabile del RUP è il il Capo Area P.I Dott.ssa Vincenza Di Chiara

IL Responsabile del Procedimento Interno Dott.ssa Paola DÌ Rosa.

Il presente capitolato si compone di n. 41 articoli.

TABELLA INTEGRATIVA AL CAPITOLATO “ PRIMA”

OPERAZIONI DI PULIZIA ORDINARIA E STRAORDINARIA RELATIVE AGLI IMMOBILI, SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALE D'USO

Fermo restando quanto previsto nel capitolato, si segnalano di seguito le operazioni principali che la D.A. dovrà effettuare:

OPERAZIONI GIORNALIERE DA EFFETTUARSI

A) Area cucina, preparazione e distribuzione pasti

1. Nelle aree sopraindicate occorre provvedere a:
2. Spazzatura dei pavimenti e detersione con uso di detergente
3. Detersione e disinfezione di coltelli, utensili, teglie, pentole e di tutto lo stoviglie utilizzato per la preparazione dei cibi
4. Lavaggio e disinfezione dei lavelli, vasche, canaline ed altre parti della cucina
5. Detersione e disinfezione dei tavoli, piani di appoggio
6. Detersione piastrelle di rivestimento delle pareti
7. Rimozione residui, detersione forte e risciacquo di fornelli, forni e piastre
8. Rimozione residui e detersione griglie scarico cucina
9. Svuotamento e pulizia dei cestini porta rifiuti

B) Area Sale Mensa

1. Spazzatura e detersione del pavimento
2. Detersione e disinfezione dei tavoli e delle sedie

C) Luogo deposito derrate

Spazzatura , lavaggio e risciacquo.

D) OPERAZIONI SETTIMANALI DA EFFETTUARSI Area cucina, preparazione e distribuzione pasti

Asportazione residui carboniosi dai forni
Asportazione residui solidi ed incrostazioni griglie di scarico
Detersione, lavelli e vasche.
Disinfezione e risciacquo di stoviglie
Disinfezione canaline di scarico
Detersione e disinfezione delle pareti
Pulizia finestre e porte e pareti piastrallate

B) Area Sale Mensa

Spolveratura ad umido davanzali finestre e spallette portefinestre
Pulizia finestre

C) Celle frigorifere e frigoriferi

- Detersione pareti interne e guarnizioni

OPERAZIONI QUINDICINALI DA EFFETTUARSI

- Detersione scaffalature deposito derrate

OPERAZIONI MENSILI DA EFFETTUARSI

A) Area cucina e preparazione pasti

- Deragnatura pareti e soffitto

Modalità di esecuzione delle pulizie

Nell'esecuzione delle pulizie occorre rispettare le seguenti norme di igiene e regole fondamentali:
- le pulizie possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e

riposti nei frigoriferi o nei magazzini. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti o dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate, ecc.) se questi sono lontani da altri alimenti in lavorazione e senza far polvere;

- le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante il distacco della spina dalla presa a muro;
- tutte le stoviglie e le attrezzature (gastronomiche, teglie, pinze, ecc.) utilizzate per l'allestimento e la distribuzione dei cibi, devono, una volta pulite, essere riposte in idoneo luogo chiuso;
- le indicazioni riportate nelle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità d'impiego, ecc.);
- il personale di mensa deve essere informato circa le corrette modalità d'impiego e fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (mascherine, misurini, guanti, dosatori, spruzzette, ecc.);
- il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci, ecc) devono essere sempre conservati e riposti dopo l'uso in luogo separato, appartato, destinato unicamente allo scopo;
- ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, deve essere prontamente segnalata al Responsabile del Centro Produzione Pasti;
- all'interno del locale cucina e nei refettori devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona, indumenti e divieti. Il personale deve essere informato sull'importanza dei contenuti degli stessi.
- essere utilizzati secondo le indicazioni delle case produttrici e le schede tecniche relative ad ogni prodotto devono essere conservate presso i luoghi d'impiego a disposizione del personale;
- essere sempre conservati in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

**TABELLA INTEGRATIVA AL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO “ SECONDA”
DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
D’ATTIVITA’ (D.U.V.R.I.) (Art. 26 commi 3 e 5 D. Lg s. 9 Aprile 2008, n. 81) Allegato Tecnico al
Capitolato Speciale d’Appalto**

Articolo 1 – Principali fonti normative di riferimento

Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 “Testo Unico in materia di salute e sicurezza negli ambienti di lavoro”.

Articolo 2 – Premessa

Il presente documento contiene le principali informazioni/prescrizioni, in materia di prevenzione e sicurezza dei lavoratori negli ambienti di lavoro, inerenti l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica dei plessi scolastici presenti nel Comune di Teverola, in relazione ad eventuali possibili incidenti prevedibili in ragione dell’Appalto in questione.

Ai sensi dell’art. 26 del citato D.Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81 comma 3: il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Detto documento è allegato al Capitolato Speciale e al contratto di Appalto.

A tal fine i datori di lavoro, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all’attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro per incidenti sull’attività lavorativa oggetto dell’Appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti a interferenze tra i lavori delle diverse imprese, ove presenti, coinvolte nell’esecuzione dell’opera complessiva. Conseguentemente prima dell’affidamento dei servizi sarà attivata la seguente procedura:
- verifica dell’idoneità tecnico-professionale della DITTA AGGIUDICATARIA, attraverso acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato.

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà inoltre produrre il proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche (DVR), che costituirà parte integrante al presente DUVRI.

Articolo 3 – Descrizione sintetica dell’attività

Il documento viene elaborato ai sensi del Testo Unico per l’attività prestata in regime di Appalto di servizi da parte dell’Impresa aggiudicataria dei servizi di ristorazione, relativamente alle attività oggetto del servizio, e precisamente

- Preparazione dei pasti;
- Distribuzione e Somministrazione dei pasti presso i locali di consumo. Il centro refezionale presso il quale vengono erogate le prestazioni oggetto dell’Appalto è quello indicato nel Capitolato Speciale d’Appalto.
- Direttore Tecnico del Servizio e Responsabile Operativo del Servizio,
- Cuochi, aiuto cuochi e altri addetti ai servizi mensa,

Articolo 5 – Descrizione sintetica delle attrezzature

Gli arredi e le attrezzature presenti sono tipici dei refettori scolastici.

Articolo 6 – Rischi specifici dell’attività

Le attività svolte, come detto, sono quelle riconducibili ad ambiti scolastici. Ad ogni buon fine, i rischi per i quali può verificarsi una possibile esposizione sono i seguenti:

- Rischio elettrico;
- Rischio scivolamento/caduta;
- Rischio biologico;
- Rischio chimico;
- Rischio incendi;
- Rischio movimentazione manuale dei carichi.

6.1 Rischio elettrico

Nelle strutture di cui trattasi si fa uso solo di normali attrezzature elettriche tipiche delle cucine e dei locali destinati alla distribuzione e al consumo dei pasti.

Misure di prevenzione – protezione

- prevedere i collegamenti delle attrezzature elettriche utilizzate dalla DITTA AGGIUDICATARIA all'impianto mediante l'utilizzo di idonee spine;
- non prevedere sovraccarichi di corrente in singole prese;
- evitare l'uso di multiprese;
- non utilizzare apparecchiature elettriche a piedi e mani nudi;
- non utilizzare apparecchiature elettriche in ambienti umidi e/o in presenza di acqua;
- spegnere sempre le apparecchiature elettriche quando non in uso.

6.2 Rischio scivolamento/caduta

Questa situazione può verificarsi in caso di pioggia all'esterno dei fabbricati, in prossimità di marciapiedi/rampe di accesso, in presenza di pavimento bagnato, ovvero in caso di accidentale versamento di liquidi di qualsivoglia natura anche a seguito di rottura di contenitori di vario tipo.

- astenersi dal passaggio in caso di pavimento bagnato;
- utilizzare idonee calzature con caratteristiche antiscivolo.

6.3 Rischio biologico

Gli operatori, nell'esercizio della propria attività potrebbero venire a diretto contatto con un'utenza che potrebbe essere affetta da patologie.

L'esposizione ad agenti biologici, se pur accidentale ed inevitabile, si può ulteriormente ridurre mediante:

- la stesura di programmi di sicurezza;
- l'ottimizzazione dei metodi di lavoro;

6.4 Rischio incendio

Il rischio d'incendio è implicito nelle attività di cui trattasi e si identifica innanzi tutto nel deposito e utilizzo di materiali solidi (carta, confezioni, tessuti) e liquidi (alcol etilico etc.). Le classificazioni antincendio dei singoli fabbricati, a seguito delle specifiche valutazioni, risultano essere a rischio incendio: medio. Per effetto delle vigenti norme di sicurezza le diverse strutture sono dotate di idonei mezzi antincendio (fissi e mobili).

Le procedure per la gestione delle emergenze in generale dovranno essere condivise ed attuate sinergicamente tra il personale interno e il personale della DITTA AGGIUDICATARIA.

Misure di prevenzione – protezione

- evitare l'uso di fiamme libere all'interno dell'attività;
- evitare eccessivi accumuli sia nel deposito di rifiuti sia nella fornitura di contenitori vuoti;
- evitare l'accumulo di carta.

6.5 Rischio chimico

Il rischio chimico potenziale deve essere considerato per il possibile contatto, inalazione, ingestione casuale di sostanze chimiche utilizzate nella normale attività di sanificazione ed igienizzazione degli ambienti.

La valutazione specifica sarà effettuata mediante l'analisi delle sostanze chimiche sopra elencate e la verifica delle schede di sicurezza sulla base di:

- natura, quantità e caratteristiche delle sostanze utilizzate;
- informazioni sulla salute e sicurezza tramite la relativa scheda di sicurezza;
- livello, tipo e durata dell'esposizione del lavoratore e delle circostanze in cui viene svolto;
- il lavoro in presenza delle sostanze;
- effetti delle misure preventive e protettive adottate;
- modo d'uso e frequenza di utilizzo.

Misure di prevenzione – protezione

Come da normativa vigente il personale deve essere formato, informato e dotato di Dispositivi di Protezione Individuali

Articolo 7 – Rischi introdotti nella Stazione Appaltante da parte dell’aggiudicatario.

Dagli elementi rilevati e dalle considerazioni effettuate sulla tipologia dei servizi da svolgere dagli operatori della DITTA AGGIUDICATARIA, non si riscontrano rischi specifici introdotti dalla DITTA AGGIUDICATARIA ma, eventualmente, possono essere generati rischi non prevedibili da metodologia di lavoro, sostanze adoperate, attrezzature immesse non previste dal servizio richiesto.

Per prevenire tali rischi rimane obbligo della DITTA AGGIUDICATARIA di richiedere autorizzazione formale alla struttura ogni qual volta viene svolta una operazione o attività e introdotte sostanze o attrezzature non facenti parte del ciclo di prestazioni oggetto dell’Appalto. Misure di prevenzione - protezione

Dall’analisi delle attività, così come vengono condotte nel rispetto del Capitolato d’Appalto, si rendono necessarie la prescrizione delle seguenti misure di salvaguardia o d’intervento;

- momenti di interazione (riunioni), cadenzati nel tempo, tra le figure responsabili della sicurezza della Stazione appaltante, delle strutture presso cui si svolgeranno i servizi e della DITTA AGGIUDICATARIA al fine di coordinare tutti gli aspetti correlati;
- le operazioni di pulizia dei centri refezionali devono essere effettuate fuori dagli orari in cui sono presenti gli utenti del servizio. Nel caso straordinario in cui si rendessero necessarie operazioni di pulizia in presenza di utenti del servizio occorre segnalare con apposita cartellonistica il pericolo di scivolamento;
- prestare la massima attenzione nella fase di distribuzione dei pasti al fine di evitare possibili urti o scivolamenti;
- effettuare gli interventi di manutenzione dei locali, impianti, attrezzature, ecc. durante gli orari di chiusura delle scuole;
- utilizzare segnalatori acustici e visivi sui mezzi adibiti al trasporto dei pasti.

Articolo 8 – Anagrafica dell’Appalto

8.1. Oggetto dell’Appalto

L’Appalto prevede “l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica nella Scuola Statale dell’Infanzia dell’Istituto Comprensivo Statale Plesso Pecorario Via Pecorario n. 1 Teverola.

8.2. Committente: COMUNE DI TEVEROLA (CE)

Indirizzo e sede legale: Via Cavour n. 1 81030 TEVEROLA tel- fax 081- 8911903

8.3 Stazione appaltante

Ente: COMUNE DI TEVEROLA

8.4 Appaltatore del servizio (da completare a seguito di aggiudicazione Appalto)

Impresa

Indirizzo e sede legale

Indirizzo unità produttiva

Cod. Fisc. e P. IVA

Registro imprese

Legale Rappresentante

Datore di lavoro

Referente del coordinamento

Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione

Medico Competente

Articolo 9 – Costi della sicurezza nel contratto relativo all’affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica

• Sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l’eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel DUVRI.

• I costi della sicurezza devono essere quantificati e non assoggettati a ribasso in sede di gara.

• In relazione all’Appalto in oggetto, i costi così come indicativamente riportati di seguito, riguardano esclusivamente le misure di prevenzione e protezione di cui al precedente punto 7.

• I costi per la sicurezza non assoggettati a ribasso sono quantificati nella misura di € 0,05 a pasto per un totale di €. 1.652,85 complessivi (pasti n. 33.057 x € 0,05).

Articolo 10 – Validità e revisione del DUVRI

- Il presente documento preventivo dovrà, prima dell' inizio dell'esecuzione del contratto, essere integrato dall'DITTA AGGIUDICATARIA riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio di ristorazione scolastica.
- Tale documento, così come risultante dalle integrazioni in questione, sottoscritto congiuntamente dall'DITTA AGGIUDICATARIA e dalle Direzioni degli Istituti Scolastici, integra gli atti contrattuali.

LA STAZIONE APPALTANTE

L'OPERATORE ECONOMICO AGGIUDICATARIO

L' ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE

