

**Comune di Verdello  
Via Cavour 23/a  
Provincia di Bergamo**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**SERVIZIO IN CONCESSIONE  
RISTORAZIONE  
SCOLASTICA E PASTI ANZIANI**

**TITOLO I  
INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO**

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Ubicazione terminale e/o centro di cottura
- Art. 3 - Tipologia dei servizi richiesti
- Art. 4 - Durata del contratto
- Art. 5 - Dimensione presumibile dell'utenza
- Art. 6 - Interruzione del servizio
- Art. 7 - Gestione anagrafica e rilevazione presenze utenti dei servizi di refezione
- Art. 8 – Obbligo di sopralluogo
- Art. 9 – Requisiti di partecipazione
- Art.10 – Caratteristiche offerta tecnica
- Art.11 – Caratteristiche offerta economica
- Art.12 – Criteri aggiudicazione offerta tecnica
- Art.13 – Criteri aggiudicazione offerta economica

**TITOLO II  
ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

- Art.14 - Spese inerenti al servizio
- Art.15 – Assicurazioni
- Art.16 - Domicilio
- Art.17 - Licenze e autorizzazioni
- Art.18 – Fornitura documentazione per contributi CE.
- Art.19 - Manutenzioni ordinarie
- Art.20 – Deposito cauzionale definitivo
- Art.21 - Disdetta del contratto da parte dell'Appaltatore
- Art.22 - Divieto di cessione o sub-appalto
- Art.23 - Obblighi normativi
- Art.24 – Trattamento dei dati personali

**TITOLO III  
NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO  
ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

- Art. 25 - Personale
- Art. 26 - Clausola Sociale
- Art. 27 – Organico
- Art. 28 - Reintegro personale mancante e variazioni
- Art. 29 - Direzione tecnica del servizio
- Art. 30 - Vestiario
- Art. 31 - Igiene personale
- Art. 32 – Addestramento, formazione e informazione
- Art. 33 - Idoneità sanitaria
- Art. 34 – Rispetto delle normative vigenti
- Art. 35 – Applicazione dei contratti di lavoro

**TITOLO IV  
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI  
PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

- Art. 36 - Tabelle Merceologiche
- Art. 37 - Utilizzo di prodotti biologici
- Art. 38 - Assenza di OGM
- Art. 39 – Etichettatura delle derrate
- Art. 40 - Conformità degli alimenti
- Art. 41 - Tracciabilità –Rintracciabilità
- Art. 42 - Standard di qualità

**TITOLO V  
MENU'**

- Art. 43 - Norme generali sui pasti e sugli alimenti**
- Art. 44 - Composizione del pasto giornaliero: schema-tipo**
- Art. 45 - Variazione dei menù**

**TITOLO VI  
IGIENE DELLA PRODUZIONE**

- Art. 46 - Norme igienico-sanitarie**
- Art. 47 - Limiti di contaminazione microbica**
- Art. 48 - Organizzazione della produzione**
- Art. 49 - Divieti**
- Art. 50 - Conservazione delle derrate**
- Art. 51 - Prelievi e analisi**
- Art. 52 - Riciclo**

**TITOLO VII  
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

- Art. 53 - Manipolazione e cottura**
- Art. 54 - Preparazione dei piatti freddi**
- Art. 55 - Preparazione e cottura degli alimenti**
- Art. 56 - Rispetto delle temperature**
- Art. 57 - Pentolame per la cottura**
- Art. 58 - Condimenti**

**TITOLO VIII  
NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI**

- Art. 59 - Informazione all'utenza**
- Art. 60 - Prenotazione pasti**
- Art. 61 - Modalità di servizio e distribuzione dei pasti**

**TITOLO IX  
PULIZIA E IGIENE**

- Art. 62 - Interventi ordinari e straordinari**
- Art. 63 - Disinfestazione**
- Art. 64 - Operazioni di lavaggio e pulizia**
- Art. 65 - Pulizie esterne ai locali cucina**
- Art. 66 - Modalità di pulizia dei refettori**
- Art. 67 - Detergenti-sanificanti**
- Art. 68 - Modalità di utilizzo dei detersivi**
- Art. 69 - Divieti**
- Art. 70 - Limiti di igiene ambientale**
- Art. 71 - Rifiuti**
- Art. 72 - Spogliatoi e servizi igienici**

**TITOLO X  
NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA**

- Art. 73 - Norme in materia di sicurezza**
- Art. 74 - Impiego di energia**
- Art. 75 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**
- Art. 76 - Norme generali per l'igiene del lavoro**
- Art. 77 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**
- Art. 78 - Piano di evacuazione**
- Art. 79 - Pulizia attrezzature e impianti**

**TITOLO XI  
CONTROLLI Di QUALITÀ DEL SERVIZIO Di REFEZIONE**

- Art. 80 - Diritto di controllo della committente**
- Art. 81 - Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze**
- Art. 82 - Abbigliamento dei membri degli organismi di controllo**
- Art. 83 - Metodologia del controllo qualità**
- Art. 84 - Tipologia dei controlli**
- Art. 85 - Blocco delle derrate**
- Art. 86 - Rilievi dei tecnici**
- Art. 87 – Autocontrollo igienico da parte dell'Appaltatore**
- Art. 88 - Contestazioni**
- Art. 89 – Carta dei servizi**
- Art. 90 – Inadempienze e penalità**

**TITOLO XII  
FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

- Art. 91 - Prezzi dei pasti**
- Art. 92 - Importo contrattuale**
- Art. 93 – Revisione dei prezzi**

**TITOLO XIII  
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO  
E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

- Art. 94 - Risoluzione del contratto**

**TITOLO XIV  
CONTROVERSIE**

- Art. 95 - Arbitrato**
- Art. 96 - Richiamo alla legge e altre norme**

**TITOLO XV  
IMMOBILI**

- Art. 97 - Struttura**
- Art. 98 – Acquisto di nuovi arredi e attrezzature**
- Art. 99 – Consegna degli immobili, delle macchine, degli arredi e degli impianti**
- Art. 100 – Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili**
- Art. 101 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti**
- Art. 102 - Divieto di variazione della destinazione d'uso**
- Art. 103 - Disposizioni finali**
- Art. 104 – Rinvio**

## TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

### Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione in concessione del servizio di ristorazione scolastica comunali in tutte le sue fasi.

Specificatamente, i servizi affidati sono i seguenti:

- a) l'organizzazione, la gestione, la preparazione, la somministrazione in tutti i giorni feriali, escluso il sabato, i giorni festivi o di vacanza, di un pasto giornaliero ai bambini ed insegnanti della scuola dell'infanzia e primaria che usufruiscono della mensa e degli anziani secondo il calendario scolastico e dei Servizi Sociali;
- b) la fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli, tovagliette monouso, piatti, bicchieri, posate e quant'altro necessario alla consumazione del pasto.

### Art. 2 - Ubicazione terminale e/o centro di cottura

UTENZE	SEDE	PREPARAZIONE	DISTRIBUZIONE AL TAVOLO	LAVAGGIO STOVIGLIE	PULIZIA REFETTORI
Scuola dell'infanzia e Scuola primaria	Via Buonarroti e Via Don Giovanni Bosco	SI	SI*	SI	SI

\*solo per la scuola dell'infanzia, la distribuzione pasti viene effettuato dalle insegnanti.

### Art. 3 - Tipologia dei servizi richiesti

Il servizi richiesti hanno le seguenti caratteristiche:

#### **Mensa scolastica.**

##### **- Tipologia del servizio**

I pasti verranno preparati presso il centro di cottura della scuola dell'infanzia e della scuola primaria

Il servizio consisterà in :

approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti.

Utenti: alunni, personale docente.

##### **-Orari di erogazione del servizio.**

Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture secondo il calendario scolastico predisposto dalle competenti Autorità.

I pasti erogati al refettorio della scuola per l'infanzia e della scuola primaria verranno distribuiti secondo gli orari concordati con il committente e di concerto con le autorità scolastiche.

La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti.

L'Appaltatore nulla potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti da fornire rispetto alla stima indicata.

Il Committente dovrà comunicare con congruo preavviso, anche verbale da confermarsi per iscritto a cura del Servizio Scuola del Comune, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio.

**- Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera.**

La prenotazione dei pasti giornalieri sarà comunicata ai centri cottura, entro le ore 9.30 del mattino da parte del personale scolastico attraverso modulistica fornita dall'Appaltatore.

**Pasti caldi anziani**

**- Tipologia del servizio**

I pasti verranno preparati presso il centro di cottura della scuola primaria e il servizio consisterà in approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti. La distribuzione dei pasti è a carico di volontari incaricati dalla stazione appaltante.

**-Orari di erogazione del servizio.**

Il servizio avrà luogo tutto l'anno escluso domenica. E' possibile effettuare doppia prenotazione il venerdì per il sabato. I pasti devono essere pronti entro le ore 11,45 e saranno preparati o nelle strutture scolastiche o nel periodo di chiusura scolastica in altra struttura da comunicare a scelta della Ditta.

**- Prenotazione pasti e variazioni effettive giornaliera.**

La prenotazione dei pasti sarà comunicata mensilmente ai centri cottura, contestualmente al tipo di menù scelto. Eventuali variazioni in aumento o in diminuzione dei pasti in corso mese, verranno comunicate non oltre le ore 10,00 del giorno stesso .

**- Menù : Variazioni e diete speciali.**

La scelta del menù sarà possibile tra le due opzioni offerte dalla Ditta e comunicate mensilmente. Il pasto giornaliero è quello risultante per la refezione scolastica dalle tabelle dietetiche e dal menù predisposto dall'A.S.L. di Bergamo. Detti pasti saranno opportunamente porzionati in appositi contenitori termici.

Per le diete speciali va presentato idonea certificazione medica.

**-Modalità di finanziamento e di pagamento delle prestazioni**

Il costo dei pasti della refezione scolastica e dei pasti anziani sono finanziati dall'introito delle rette incassate dal Comune. Tali servizi sono a totale carico della Ditta senza nessun onere aggiunto per il Comune, fatte salve le quote previste per ISEE che verranno rimborsate dal Comune alla Ditta stessa.

Sono altresì a carico della ditta tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei centri di cottura.

La Concessionaria , ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche, dovrà attenersi agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della predetta legge e a fine anno scolastico dovrà presentare una dichiarazione firmata con il conto finale dei pasti erogati e degli incassi ricevuti.

Il pagamento delle fatture emesse sarà effettuato, dal Concedente, nei termini di legge fatto salvo l'esito positivo della richiesta del DURC previo visto di liquidazione del responsabile del servizio competente.

**-Gestione riscossione pagamento pasti utenza**

Spetta alla Ditta, la gestione di tutto il processo di riscossione e pagamento con il sistema del PRE pagato, attraverso l'attivazione a proprie spese di ricariche informatizzate attivabili presso punti autorizzati dalla Ditta stessa ed ubicati sul territorio comunale.

La Ditta addebiterà i pasti consumati agli utenti in base alle tariffe assegnate dal Comune e comunicate all'inizio dell'anno scolastico e in corso d'anno in caso di variazioni.

Sono a carico della Ditta gli insoluti e i costi derivanti dal recupero del credito.

Per gli insegnanti aventi diritto, il numero dei pasti sarà comunicato giornalmente dalla scuola e verrà rendicontato dalla Ditta a fine anno scolastico, richiedendone il rimborso. Entro il 31 luglio la

Ditta invierà al Comune il prospetto riepilogativo delle rette introitate dall'utenza ed il numero dei pasti forniti.

Il Comune erogherà la sola parte di differenza tra costo pasto indicato in offerta e costo derivante da tariffe ISEE. tale pasti alunni al prezzo indicato in offerta.

#### **Art. 4 - Durata del contratto**

La durata dell'appalto ha decorrenza a partire dal 01/01/2019 e sino a tutto il 31/08/2021, con possibilità di rinnovo per ulteriore triennio. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

In ogni caso, se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, il Committente non avrà ancora provveduto a definire la procedura di aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, lo stesso potrà richiedere la proroga e l'Appaltatore sarà tenuto a continuarlo per un periodo non superiore a 6 mesi alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

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

Il numero indicativo giornaliero dei pasti, suddiviso per tipologia di utenza, è il seguente:

<b>TIPO DI UTENZA</b>	<b>N. INDICATIVO UTENTI</b>	<b>N. INDICATIVO PASTI ANNUI</b>
<b>Scuola infanzia alunni</b>	<b>151</b>	<b>27.180</b>
<b>Scuola primaria alunni</b>	<b>311</b>	<b>49.760</b>
<b>Pasti anziani:</b>	<b>30</b>	<b>9.300</b>

Il numero degli utenti e dei pasti sopra riportato è da considerarsi solo indicativo pertanto sono possibili eventuali variazioni in più o in meno. Nessuna pretesa potrà muovere l'Appaltatore per eventuali variazioni quantitative dovute a qualsiasi causa e il prezzo pattuito rimarrà comunque invariato.

#### **Art. 6 - Interruzione del servizio**

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Committente e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

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 del Committente e dell'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

Per impedimenti invece dovuti a causa di forza maggiore quali ad esempio scioperi, agitazioni, guasti tecnici, mancata consegna di materie prime, l'impresa appaltatrice si impegna fornire pasto sostitutivo anche freddo concordato con l'ASL.

#### **Art. 7 - Gestione anagrafica e rilevazione presenze utenti dei servizi di refezione**

Il servizio di refezione per l'utenza scolastica si effettua sulla base delle iscrizioni al servizio raccolte direttamente dall'Ufficio Scuola del Comune, che verranno poi comunicate alla Ditta.

La rilevazione giornaliera delle presenze, finalizzata alla preparazione dei pasti, avviene presso la scuola, con modalità da concordare tra l'appaltatore e la scuola stessa e viene comunicata al centro di cottura entro gli orari indicati per i singoli servizi, come specificato all'art. 3 del presente capitolato.

La riscossione dei corrispettivi per la fruizione dei pasti avverrà a cura dell'appaltatore.

#### **Art.8 – Obbligo di sopralluogo**

I concorrenti che intendono partecipare sono tenuti ad effettuare, direttamente o per delega a personale dipendente, un sopralluogo nelle aree / nei luoghi nei quali sarà realizzato l'appalto, così come previsto nel bando di gara.

#### **Art.9 – Requisiti di partecipazione**

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti (generali e speciali) previsti nel bando di gara.

#### **Art.10 - Caratteristiche offerta tecnica**

Come previsto nel bando di gara.

#### **Art. 11 – Caratteristiche offerta economica**

Come previsto nel bando di gara.

#### **Art.12 – Criteri aggiudicazione offerta tecnica**

Come previsto nel bando di gara.

#### **Art.13 – Criteri aggiudicazione offerta economica**

Come previsto nel bando di gara.

## **TITOLO II ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

#### **Art.14 - Spese inerenti al servizio**

Tutte le spese e le varie utenze, ad eccezione di quelle per la fornitura di acqua, gas metano ed elettricità, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione sono interamente a carico dell'Appaltatore; il Committente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità. Sono altresì a carico dell'Appaltatore tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto, sono a completo carico dell'Appaltatore.

## **Art.15 – Assicurazioni**

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 1.000.000,00 per singolo sinistro.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per singolo sinistro.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

Copia di dette polizze dovrà essere consegnata al Committente al momento della firma del contratto.

## **Art.16 - Domicilio**

L'Appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni.

## **Art.17 - Licenze e autorizzazioni**

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al legale rappresentante.

L'Appaltatore dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza prescritti dall'ASL durante i suoi sopralluoghi.

## **Art.18 – Fornitura documentazione per contributi CE.**

L'Appaltatore, onde permettere al Committente l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire i documenti necessari, quali fatture e bolle di consegna, con indicata la destinazione della merce alle mense scolastiche che devono includere solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti e merende distribuiti alle mense scolastiche del Committente con la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca. Le fatture stesse devono essere quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria ai sensi della legislazione comunitaria e nazionale vigente.

### **Art.19 - Manutenzioni ordinarie**

Sono a carico dell'impresa gli oneri della manutenzione ordinaria relativa alle attrezzature ed arredi presenti nelle cucine e nei refettori utilizzati per il servizio di ristorazione.

L'Appaltatore, oltre quanto previsto nell'articolo 1 e per la durata dell'appalto, deve provvedere all'acquisto e reintegro e delle stoviglie, che si rendessero necessarie al corretto ed efficiente espletamento del servizio.

Al verificarsi di guasti di qualsiasi natura essi siano, l'Appaltatore sarà tenuto a provvedere a propria cura e spese e con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari nei minimi tempi possibili (max 2 giorni consecutivi). L'Appaltatore, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire al Committente un'adeguata documentazione rilasciata dall'impresa intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

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

Il Committente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi. Delle manutenzioni va tenuto apposito registro presso ciascun terminale di distribuzione, a disposizione per la consultazione degli uffici comunali.

### **Art.20 – Deposito cauzionale definitivo**

L'Appaltatore resterà vincolato all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. Essa, alla data che sarà fissata dal Committente, deve presentarsi per la stipulazione del contratto, dopo aver versato la cauzione.

La cauzione a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto è fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale e dovrà essere versata in uno dei modi previsti dalla legge.

Le deduzioni eseguite sulla cauzione devono essere immediatamente integrate dall'Appaltatore in modo tale che l'importo complessivo della cauzione rimanga inalterato per tutta la durata dell'appalto.

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

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, l'Appaltatore decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione del Committente, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

### **Art.21 - Disdetta del contratto da parte dell'Appaltatore**

Qualora l'Appaltatore disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, il committente si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

### **Art.22 - Divieto di cessione o sub-appalto**

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Non è consentito il sub-appalto totale del servizio assunto, così come non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato, né l'utilizzo dei locali per gli usi consentiti senza la preventiva autorizzazione del Committente .

L'Appaltatore ha facoltà di subappaltare solo i servizi accessori (manutenzioni, ecc.).

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di offerta ai sensi del D. Lgs. 50/2016, deve essere necessariamente autorizzato dal Committente prima che inizi il servizio.

In caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto ed il Committente, in questo caso, incamererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese da essa causate, salvo maggiori danni accertati.

### **Art.23 - Obblighi normativi**

L'Appaltatore deve adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Committente, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Appaltatore dovrà provvedere all'installazione (se necessaria) e manutenzione della cartellonistica relativa alle norme antifumo nonché al rispetto delle stesse così come previsto dalla normativa vigente (L. 584/75) e successive modifiche e integrazioni.

### **Art.24 – Trattamento dei dati personali**

L'Appaltatore si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa venire eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti ed il Committente, in applicazione delle disposizioni contenute nel Testo unico sulla privacy, cui al D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni e integrazioni.

## **TITOLO III NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

### **Art.25 - Personale**

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, l'Appaltatore si avvale di proprio personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta del Committente.

Qualora richiesto del Committente, l'Appaltatore deve fornire copia del modello 01/M – AUT (denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione) e il modello DM 10/S (contributi servizio sanitario nazionale) del personale in servizio.

L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità, il Committente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

### **Art. 26 - Clausola Sociale**

Come previsto dal D Lgs 50/2016 e dal CCNL turismo/pubblici esercizi, tutto il personale operativo impiegato per il presente appalto, dovrà mantenere la conservazione del posto di lavoro in caso di aggiudicazione ad altra Società diversa dall'attuale.

### **Art. 27 – Organico**

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio di preparazione dei pasti ove previsto, nonché la pulizia degli ambienti con proprio personale. Lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro (grembiule, cuffia e giacca).

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio. A tale scopo dovranno essere predisposti degli indici misurabili e verificabili che esprimano il numero delle ore dedicate al servizio in rapporto ai pasti da produrre e al numero di utenti da servire.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. Dovrà ricevere apposita formazione specifica per il servizio di distribuzione per garantire la corretta porzionatura del pasto rispettosa delle grammature indicate nella tabella dietetica. L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti, che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Committente in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Committente.

L'Appaltatore dovrà presentare, in fase di gara, l'organigramma (consistenza numerica e qualifica) del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto, nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio.

### **Art. 28 - Reintegro personale mancante e variazioni**

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

Devono essere preventivamente comunicate, le variazioni del personale e la loro qualifica rispetto all'organico offerto.

### **Art. 29 - Direzione tecnica del servizio**

L'Appaltatore dovrà affidare la direzione del servizio ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione (preferibilmente diploma universitario o laurea in tecnologie alimentari) ed in possesso di esperienza almeno triennale e documentabile nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione scolastica.

Il direttore responsabile del servizio sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Committente, l'ASL, la Commissione Mensa e, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico. Il direttore responsabile, in collaborazione con le strutture preposte dell'Appaltatore, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche che si rendessero necessarie.

Il direttore deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti dal Committente per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempimento fatte dal Committente al rappresentante designato dall'impresa, si intendono come presentate direttamente all'impresa.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie, malattie, cessazione del rapporto), l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

### **Art. 30 - Vestiario**

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio. Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente il numero adeguato di indumenti e accessori.

### **Art. 31 - Igiene personale**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro, previsto sia per le donne che per gli uomini, e dovrà contenere l'intera capigliatura.

### **Art. 32 – Addestramento, formazione e informazione**

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/08 sulla sicurezza del lavoro e dal Reg.CEE 852/04 sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'Appaltatore .

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

L'Appaltatore dovrà presentare, in fase di gara un piano di formazione e aggiornamento del personale strutturato sui seguenti aspetti:

- materie di formazione e aggiornamento,
- ore di formazione (indicando il monte ore individuale per ciascuna qualifica),
- numero di operatori distinti per qualifica da formare e aggiornare,

Le materie di formazione e aggiornamento dovranno riguardare almeno i seguenti temi:

- standard di qualità previsti nel capitolato,
- accettazione al ricevimento e conservazione delle derrate,

- norme nutrizionali e igieniche per la corretta preparazione e conservazione degli alimenti,
- organizzazione della preparazione dei pasti,
- modalità di porzionamento e distribuzione,
- norme relazionali e comportamentali con l'utenza.

Ai corsi potrà partecipare anche personale indicato dal Committente. A tale scopo l'Appaltatore informerà gli uffici competenti circa il giorno e il luogo in cui tali corsi si terranno.

### **Art. 33 - Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nessun escluso, deve essere munito di idonea formazione, secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore .

### **Art. 34 – Rispetto delle normative vigenti**

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alla 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'Appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

### **Art. 35 – Applicazione dei contratti di lavoro**

L'Appaltatore deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

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

### **Art. 36 - Tabelle Merceologiche**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai "Limiti di Contaminazione Microbica".

Le derrate alimentari conservate nelle celle frigorifere e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche.

### **Art. 37 - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali.**

Il Committente, conformemente a quanto previsto dall'art. 59, comma 4, della legge finanziaria nr. 488 del 23.12.1999, richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP), certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE nr. 2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992, Regolamento CE 1804/1999, Regolamento CEE 2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97, Legge 526 del 21.12.1999, all'art.10, comma 7)

### **Art. 38 - Assenza di OGM**

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

### **Art. 39 – Etichettatura delle derrate**

Le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

### **Art. 40 - Conformità degli alimenti**

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti 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.

I prodotti alimentari presenti nei centri di cottura dovranno essere esclusivamente quelli stabiliti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari previsti per il menù fissato dall'ASL di Bergamo e così come indicato nel documento predisposto dal SIAN dell'ASL consultabile sul sito [www.asl.bergamo.it](http://www.asl.bergamo.it)

In particolare è fatto divieto di:

- a. effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi,
- b. preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo senza l'ausilio di abbattitore di temperatura,

L'Appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

### **Art. 41 - Tracciabilità –Rintracciabilità**

L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 nr.°1760.

Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di Controllo.

### **Art. 42 - Standard di qualità**

L'Appaltatore si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- a. in fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento), la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale per ogni singola gastronomo o contenitore mono-plurirazione utilizzato, che non dovrà essere inferiore ai 60°C per le pietanze da consumarsi calde;
- b. in fase di distribuzione pasti nei refettori, la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale per ogni singola gastronomo o contenitore mono-plurirazione utilizzato, che non dovrà essere superiore ai 10° C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura.
- c. all'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore a 60°C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore a 10 °C., mentre gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore a

- 4°C. ed i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a -12°C; sono escluse la frutta e la verdura.
- d. per tutte le diete speciali vengono richiamati i punti a), b), e c); le diete dovranno essere confezionate sotto la supervisione della dietista.
  - e. il condimento sia dei primi piatti che dei contorni dovrà avvenire presso i refettori; ciò comporta, pertanto, il divieto di veicolare i contorni già conditi presso il centro cottura.

## **TITOLO V MENU'**

### **Art. 43 - Norme generali sui pasti e sugli alimenti**

È a carico dell'impresa la distribuzione di una copia del menu stagionale ad ogni singolo utente.

Il menu deve comunque essere quello presentato concordato e comunicato all'utenza o tramite copia cartacea al singolo utente o tramite altra modalità definita dall'impresa in accordo con il Committente.

### **Art. 44 - Composizione del pasto giornaliero: schema-tipo**

Lo schema-tipo della composizione del pasto giornaliero per tutti gli utenti del servizio di refezione è composto da:

- un primo piatto,
- un secondo piatto,
- un contorno,
- pane (senza grassi aggiunti)
- frutta fresca di stagione (tre tipi diversi a settimana)
- acqua oligominerale in bottiglie da 1 litro ( mezzo litro per ciascun utente),

L'Appaltatore si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

### **Art. 45 - Variazione dei menù**

Le variazioni dei menu devono essere, di volta in volta, concordate con l'Ufficio competente del Comune previo parere dell'ASL.

Nessuna variazione può essere apportata dall'Appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta del Committente.

L'Appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione tramite conferma scritta, effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi (da documentare per iscritto)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

## **TITOLO VI IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **Art. 46 - Norme igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione n. 327/1980, al Regolamento Regionale e/o Comunale, oltre ai Regolamenti CE 178/02 e 852/04.

### **Art. 47 - Limiti di contaminazione microbica**

La produzione dei pasti oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve rispettare gli standard igienici riportati dalle norme in vigore

#### **Art. 48 - Organizzazione della produzione**

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. ... deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

#### **Art. 49 - Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione e cottura.

#### **Art. 50 - Conservazione delle derrate**

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

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

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

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono 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 riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modifiche. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox; è vietato l'uso di recipienti in alluminio.

#### **Art. 51 - Prelievi e analisi**

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'impresa ha l'obbligo di conservare un campione rappresentativo del pasto completo giornalmente prodotto. La quantità minima da conservare è di 150 g per ogni campione.

Le procedure da seguire per il campionamento sono:

- il campione deve essere raccolto, al termine del ciclo di preparazione, in ogni terminale di distribuzione e nel Centro Cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4°C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto saranno utilizzati nel caso in cui si verificano casi di tossinfezione alimentare.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti il committente può revocare il contratto oppure applicare una sanzione fino a €7.750,00=.

L'impresa deve individuare (qualora non ne disponga di uno proprio) un laboratorio di analisi accreditato ACCREDIA per il controllo qualitativo, batteriologico e chimico. Tale controllo dovrà essere riferito sia alle derrate crude e cotte, che alle attrezzature utilizzate, con riferimento al piano di autocontrollo igienico presentato in fase di offerta.

I referti delle analisi suddette dovranno:

- essere trasmesse al competente ufficio del Comune,
- essere trasmesse al committente,
- essere raccolti in un registro che dovrà essere sempre disponibile presso la cucina centrale in caso di controllo, sia da parte dell'ASL che dell'incaricato comunale.

Il Committente si riserva a sua volta il diritto di individuare un laboratorio di analisi per effettuare i propri compiti di controllo.

#### **Art. 52 - Riciclo**

È tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

### **TITOLO VII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

#### **Art. 53 - Manipolazione e cottura**

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche sensoriali e nutrizionali degli alimenti e garantire la massima sicurezza igienica.

#### **Art. 54 – Preparazione dei piatti freddi**

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C, in conformità dell'art. 31 del D.P.R. 327/80.

#### **Art. 55 – Preparazione e cottura degli alimenti**

Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue:

- la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo.
- il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo.
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste aliquote della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo presso i rispettivi terminali;
- non è ammessa la porzionatura e battitura delle carni il venerdì per il lunedì successivo o comunque nelle giornate precedenti a sospensioni dell'attività didattica (anche nel caso in cui la sospensione dovesse essere di un solo giorno);
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere

conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di sconfezionamento. Anche i prodotti alimentari preparati in cucina con un giorno di anticipo (abbattuti, in attesa di cottura, o in marinatura) devono presentare in evidenza la data di allestimento;

- evitare la promiscuità fra le derrate;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- non utilizzare preparati per puré o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata.
- le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande.

#### **Art. 56 – Rispetto delle temperature**

Tutti gli alimenti cotti da consumarsi caldi dovranno mantenere temperature superiori ai 65°C; gli alimenti cotti da consumarsi freddi dovranno mantenere temperature inferiori ai 10°C.

#### **Art. 57 - Pentolame per la cottura**

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato.

Tutti gli utensili, tegami, pentole teglie dovranno essere fornite a cura dell'Appaltatore

#### **Art. 58 - Condimenti**

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione, con formaggio grattugiato in giornata, da parte del personale dell'Appaltatore.

E' vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni e integrazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'Amministrazione comunale.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

L'olio di oliva è da utilizzarsi solo per ungere i contenitori utilizzati per la cottura.

## **TITOLO VIII NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI**

### **Art. 59 – Informazione all'utenza**

L'Appaltatore è tenuto ad affiggere – nei locali refettori – il menu settimanale che dovrà essere conforme a quanto stabilito.

### **Art.60 - Prenotazione pasti**

La prenotazione dei pasti da servire avverrà a cura del personale scolastico in collaborazione con la Ditta comunicando al centro cottura i relativi dati entro le ore 9.30. In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio, del piatto) a fronte dei quali è necessario che l'Appaltatore adotti le misure necessarie (es. invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun utente senza il pasto. Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo al Committente e non saranno fatturate.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Appaltatore deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

### **Art. 61 - Modalità di servizio e distribuzione dei pasti**

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'art. 3 del presente capitolato, per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'impresa deve inoltre garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu, nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche. L'impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti. Il personale fornito dal committente addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario compresi guanti e mascherine monouso, se del caso.

Dovrà essere messo a disposizione dei centri cottura un termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi. Il personale dell'Amministrazione Comunale impegnato in eventuali controlli, o altri soggetti da lui incaricati al controllo, potranno avvalersi dell'uso di detti termometri.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati con le istituzioni scolastiche, definiti all'inizio dell'anno scolastico.

Qualora nelle cucine non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie l'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di piatti e posate a perdere, oltre che a provvedere all'immediata riparazione della macchina, senza alcun onere aggiuntivo per la committente.

## **TITOLO IX PULIZIA E IGIENE**

### **Art. 62 - Interventi ordinari e straordinari**

L'Appaltatore si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori, la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il centro di refezione dovranno essere conformi alle norme in vigore, con la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

L'Appaltatore si impegna a provvedere in particolare alla pulizia ordinaria e straordinaria dei centri cottura, delle sale refettorio di sua competenza, delle attrezzature, stoviglie, pentolame e quant'altro usato per la preparazione dei cibi, nonché servizi igienici, sia del personale addetto, annessi al refettorio, spogliatoi, vetrare, celle frigorifere, dispensa, area ricevimento merci. Si precisa che la fornitura di materiale igienico per i servizi (sapone liquido, asciugamani in carta, carta igienica) è a carico dell'Appaltatore .

#### **Art. 63 – Disinfestazione**

La disinfestazione è a carico dell'Appaltatore , la quale dovrà rivolgersi a personale specializzato, dotato delle opportune autorizzazioni.

I prodotti e le tecniche utilizzate saranno sottoposte a parere preventivo del responsabile del Servizio comunale competente; l'ente incaricato dovrà impostare strategie preventive, quali protezione dei locali, monitoraggio e ispezione di locali e impianti, con l'obiettivo di ridurre i trattamenti chimici al minimo indispensabile. La frequenza dei trattamenti dovrà dipendere dai risultati del monitoraggio effettuato.

L'impresa dovrà mantenere le registrazioni degli interventi effettuati, a disposizione del committente e dei suoi incaricati.

#### **Art. 64 - Operazioni di lavaggio e pulizia**

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

L'Appaltatore dovrà presentare in sede di offerta un programma di pulizia e sanificazione che elenchi e descriva:

- periodicità interventi,
- tipi di intervento,
- modalità di intervento,
- prodotti utilizzati.

#### **Art. 65 – Pulizie esterne ai locali cucina**

La pulizia delle aree esterne di pertinenza del centro cottura è a carico dell'Appaltatore che dovrà avere cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite e sgombre da rifiuti o altro materiale. Sono altresì a carico dell'Appaltatore le pulizie, interne ed esterne, dei vetri situati nelle cucine e/o refettori comprensive della pulizia dei lampadari.

#### **Art. 66 – Modalità di pulizia dei refettori**

Le operazioni di pulizia da eseguire presso il refettorio della scuola primarie consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizie e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione, pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici, pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio.

Qualora il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro, il personale dell'Appaltatore dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

#### **Art. 67 - Detergenti-sanificanti**

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare. Ove disponibili sono da preferire prodotti eco-compatibili.

#### **Art. 68 - Modalità di utilizzo dei detersivi**

Tutti i detersivi dovranno 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 ed esclusivamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, mantenuti con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

#### **Art. 69 – Divieti**

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

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

#### **Art.70 - Limiti di igiene ambientale**

I "Limiti di Igiene Ambientale" sono quelli stabiliti dalla normativa vigente e riferiti ai locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi.

#### **Art. 71 - Rifiuti**

I rifiuti solidi urbani provenienti dai terminali di distribuzione dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

Tutto lo smaltimento dovrà avvenire secondo il Regolamento comunale della raccolta differenziata, incluse le sostanze grasse.

Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti e smaltimento sono a carico del Committente inclusa la tariffa di igiene ambientale.

#### **Art. 72 – Spogliatoi e servizi igienici**

Gli spogliatoi e i servizi igienici annessi alla cucina e ai locali di consumo dovranno essere tenuti costantemente puliti ed utilizzati solo dagli addetti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti in appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere dotati di sapone disinfettante, carta igienica e asciugamani a perdere, forniti e ripristinati a cura dell'impresa.

## **TITOLO X NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA**

#### **Art. 73 - Norme in materia di sicurezza**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 81/80 e successive modificazioni e integrazioni.

L'impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato al Committente e al Dirigente Scolastico il nominativo del referente per la sicurezza.

Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

#### **Art. 74 - Impiego di energia**

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

#### **Art. 75 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'Appaltatore, conformemente alle normative vigenti (D.P.R. n° 524 del 8/06/1982 e il D. Lgs. 493 del 14/8/1996), deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

#### **Art. 76 - Norme generali per l'igiene del lavoro**

L'Appaltatore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303.

#### **Art. 77 – 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 sia consigliato dalle schede di sicurezza.

#### **Art. 78 - Piano di evacuazione**

L'Appaltatore deve predisporre, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, un piano di evacuazione di emergenza, in ottemperanza alla normativa vigente. Il documento dovrà essere trasmesso al Committente che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'Appaltatore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

#### **Art. 79 - Pulizia attrezzature e impianti**

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, gli interruttori, del quadro generale, dovranno essere disinseriti.

La pulizia dovrà avvenire solo con materiale idoneo.

### **TITOLO XI CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE**

#### **Art. 80 - Diritto di controllo della committente**

È facoltà del Committente effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

L'Appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

#### **Art. 81 - Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze**

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi della ASL, il responsabile dell'ufficio servizi educativi-scuola, gli amministratori comunali, la commissione scolastica della mensa e il comitato di gestione mensa, nonché altri soggetti e/o strutture specializzate e incaricate dal Committente. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dalla presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

#### **Art. 82 - Abbigliamento dei membri degli organismi di controllo**

I membri dell'organismo di controllo devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo, che devono essere forniti in pezzi monouso dall'Appaltatore .

### **Art. 83 - Metodologia del controllo qualità**

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime previste dal D.P.R. 327/1980 e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

### **Art. 84 - Tipologia dei controlli**

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo i seguenti elementi del servizio erogato:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico - sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- controllo dell'organico;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

Durante i controlli, i tecnici incaricati dal Committente potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile dell'impresa.

L'impresa è tenuta comunque ad effettuare nel corso dell'anno i controlli previsti dal proprio piano di autocontrollo igienico, da sottoporre ad analisi microbiologica e/o chimica, comunicando alla committente i risultati delle analisi.

### **Art. 85 - Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo ad un blocco di derrate. I tecnici incaricati dal Committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Committente provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'impresa: qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

### **Art. 86 - Rilievi dei tecnici**

I tecnici incaricati dell'esecuzione del servizio di controllo qualità, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore. Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dal Committente.

### **Art. 87 – Autocontrollo igienico da parte dell'Appaltatore**

L'Appaltatore deve effettuare presso i centri cottura il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Reg.CEE 852/04 concernente l'igiene dei prodotti alimentari e dalla legislazione applicabile.

Pertanto l'Appaltatore deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'applicazione dell'autocontrollo nell'ambito del servizio di ristorazione per il Committente è di diretta responsabilità del direttore del centro cottura, che dovrà eseguire verifiche per valutarne l'affidabilità ed efficacia.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali e devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati del Committente.

#### **Art. 88 - Contestazioni**

Il Committente farà pervenire per iscritto all'Appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali quest'ultimo dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

#### **Art. 89 – Carta dei servizi**

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, l'Appaltatore dovrà consegnare al Committente la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti. Entro 30 giorni dal ricevimento il Committente potrà richiedere integrazioni a cui l'Appaltatore sarà tenuto a conformarsi.

#### **Art. 90 – Inadempienze e penalità**

In caso di inadempienze degli obblighi previsti dal presente capitolato, incluso il mancato rispetto delle previsioni della Carta della qualità dei servizi, il Committente provvederà ad inviare formale diffida al gestore del servizio circa le contestazioni delle circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale. Nella contestazione sarà anche indicata la misura della penalità che il Committente intende applicare, come di seguito specificato, e con invito a conformarsi entro un termine che sarà ritenuto congruo ad insindacabile giudizio del Committente. Il gestore, ricevuta la diffida, deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti e darne immediata comunicazione al Committente. Alla terza diffida il Committente ha facoltà di risolvere il contratto con danni a carico del gestore. A tale scopo, il committente procederà all'incameramento della cauzione, fatto salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno.

In particolare le inadempienze relative alla dotazione di personale, come specificato dal presente capitolato, saranno soggette a penalità in proporzione al mancato costo ottenuto dalla ditta. Le dotazioni di personale dovranno essere immediatamente reintegrate.

Il gestore potrà richiedere la revisione della misura della penalità determinata dal committente entro 15 giorni dalla ricezione della contestazione.

SANZIONE (fino a:)	TIPO DI VIOLAZIONE
€ 1.000,00	per ogni violazione di quanto stabilito dai menu
€ 2.000,00	per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche
€ 3.000,00	per mancata somministrazione dei prodotti biologici previsti obbligatoriamente
€ 3.000,00	per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica
€ 1.000,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione
€ 2.000,00	per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia
€ 3.000,00	In caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate
€ 2.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi

SANZIONE (fino a:)	TIPO DI VIOLAZIONE
€ 1.000,00	per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i refettori
€ 500,00	per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti
€ 1.000,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80
€ 2.000,00	per la fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni
€ 2.000,00	per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'amministrazione comunale
€ 2.000,00	per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero e al relativo monte ore offerto
Da € 500,00 a € 3.000,00	per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità

## TITOLO XII FATTURAZIONE E PAGAMENTI

### Art. 91 - Prezzi dei pasti

Nel prezzo unitario per pasto, indicato in sede di offerta, si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni di personale, le spese e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente o conseguente ai servizi di cui trattasi.

### Art. 92 - Importo contrattuale

Al fine del valore complessivo dell'appalto si assume come valore l'importo del prezzo unitario del pasto moltiplicato per il numero dei pasti per il periodo di durata dell'appalto.

### Art. 93 – Revisione dei prezzi

I prezzi determinati in sede di gara rimarranno fissi e invariabili per tutta la durata del contratto salvo adeguamento ISTAT.

## TITOLO XIII RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

### Art. 94 - Risoluzione del contratto

Il Committente a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'Appaltatore può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicando all'Appaltatore i motivi, mediante lettera raccomandata A/R, e con la possibilità di affidare il servizio a terzi in danno dell'Appaltatore e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Appaltatore;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Appaltatore;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore ;
- e) gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro cottura;
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Appaltatore ;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;

- j) assenza non giustificata superiore a tre giorni del Direttore del servizio o del cuoco responsabile della preparazione dei pasti;
- k) sub-appalto totale del servizio;
- l) cessione del contratto a terzi;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) ulteriori inadempienze dell'impresa dopo la comminazione di n.5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- o) destinazione dei locali affidati all'impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- p) mancato impiego del numero di unità lavorative giornalieri previste;
- q) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto;
- r) mancata fornitura e installazione delle attrezzature nel numero e tipo offerti in sede di gara da installare prima dell'inizio del servizio;
- s) mancata messa in atto delle varianti migliorative presentate in caso di offerta.

Nei casi previsti dal presente articolo, l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto e per tutte le altre circostanze che si possono verificare.

## **TITOLO XIV CONTROVERSIE**

### **Art. 95 - Arbitrato**

Le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Appaltatore ed il Committente circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti, verranno deferite a giudizio di un collegio arbitrale composto da tre membri di cui uno scelto dal Committente, uno dall'Appaltatore ed il terzo, che sarà presidente del collegio stesso, sarà scelto di comune accordo, o, in difetto, dal Presidente del Tribunale di Bergamo. Il Collegio Arbitrale svolgerà la sua attività presso il Tribunale di Bergamo. La sentenza del Collegio sarà pronunciata entro 90 giorni dalla nomina del Presidente.

### **Art. 96 - Richiamo alla legge e altre norme**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento alle norme del codice civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia.

## **TITOLO XV IMMOBILI**

### **Art. 97 - Struttura**

Amministrazione Comunale di Verdello mette a disposizione i locali e le attrezzature dei locali presso i quali l'Appaltatore deve procedere all'espletamento del servizio di refezione nello stato di fatto in cui si trovano.

### **Art. 98 – Acquisto di nuovi arredi e attrezzature**

Le attrezzature acquistate ex novo dall'Appaltatore, rimarranno di proprietà della stessa fino alla scadenza o risoluzione del presente appalto e solo dopo diverranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

### **Art. 99 – Consegna degli immobili, delle macchine, degli arredi e degli impianti**

Il Committente prende altresì atto che all'Appaltatore, è stato consegnato previa stesura di inventario da stilato in contraddittorio a cura dell'Appaltatore, i locali di pertinenza del servizio di distribuzione dei pasti e degli altri refettori.

L'elenco delle attrezzature dovrà riportare la marca, il modello e lo stato di conservazione.

Quanto preso in consegna dall'Appaltatore si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Committente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie ed eventuali

sostituzioni o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Appaltatore.

#### **Art. 100 – Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili**

Alla scadenza del contratto l'Appalto si impegna a riconsegnare al Committente i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria (di proprietà del Comune), in numero pari a quelli risultanti dall'inventario, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'impresa.

Restano di proprietà del Comune le macchine e attrezzature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

#### **Art. 101 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti**

In qualunque momento, su richiesta del Committente, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Appaltatore sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore, il Committente provvederà al reintegro dei materiale dandone comunicazione scritta all'Appaltatore e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

#### **Art. 102 - Divieto di variazione della destinazione d'uso**

L'Appaltatore, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

#### **Art. 103 - Disposizioni finali**

L'Appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

Il Committente notificherà all'Appaltatore tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

L'Appaltatore è tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

#### **Art. 104 – Rinvio**

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di concessioni e appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.