

Allegato A3 alla determinazione n. 217 del 08/08/2014



# COMUNE DI MONZUNO

Provincia di Bologna  
*Area "Servizi alla Persona"*  
Tel. 051.6773306 - Fax. 051.6770144 -

## SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

periodo 01/01/2015 – 31/08/2018

CAPITOLATO D'ONERI

# SOMMARIO

## **TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI**

ART. 1 - STAZIONE APPALTANTE.....	pag. 4
ART. 2 - PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO.....	pag. 4
ART. 3 - STRUTTURE MESSE A DISPOSIZIONE .....	pag. 5
ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO.....	pag. 5
ART. 5 - IMPORTO DELL'APPALTO.....	pag. 5
ART. 6 - CARATTERISTICHE GENERALI DI TUTTI I SERVIZI.....	pag. 6

## **TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI**

ART. 7 - REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO.....	pag. 6
ART. 8 - CARATTERISTICHE GENERI ALIMENTARI .....	pag. 7
ART. 9 - RINTRACCIABILITA' ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE.....	pag. 8
ART. 10 - VARIAZIONI SULLA FORNITURA DELLA MERCE.....	pag. 8
ART. 11 - FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI .....	pag. 8
ART. 12 - CONSERVAZIONE CAMPIONI .....	pag. 9
ART. 13 - MODALITÀ PREPARAZIONE PASTI .....	pag. 9
ART. 14 - OPERAZIONI PRELIMINARI.....	pag.10
ART. 15 - CONDIMENTI.....	pag.10
ART. 16 - PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE BIOLOGICHE, INTEGRATE , DA PRODUTTORI LOCALI, DI PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI E DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE .....	pag.10
ART. 17 - COMPOSIZIONE PASTI E SOMMINISTRAZIONE .....	pag.11
ART. 18 - MENU' E TABELLE DIETETICHE.....	pag.11
ART. 19 - NORME PER APPLICAZIONE MENU'.....	pag.12
ART. 20 - MENU' ALTERNATIVI .....	pag.12
ART. 21 - MODALITA' DI GESTIONE DIETE.....	pag.13
ART. 22 - VARIAZIONI DEL PIATTO GIORNALIERO.....	pag.14

## **TITOLO III - MODALITA' TRASPORTO PASTI**

ART. 23 - CONFEZIONAMENTO DEI PASTI .....	pag.14
ART. 24 - MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEGLI ALIMENTI .....	pag.14
ART. 25 – STOVIGLIE E MATERIALE A PERDERE .....	pag. 15

## **TITOLO IV – NORME IGIENICO-SANITARIE**

ART. 26 - IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	pag.15
ART. 27 - NORME IGIENICHE .....	pag.15

## **TITOLO V - QUALITA' DEL SERVIZIO E CONTROLLO**

ART. 28 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO.....	pag. 16
ART. 29 - CERTIFICAZIONE DI QUALITA', CONTROLLI E ANALISI .....	pag. 16
ART. 30 - CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI PASTI E DEL SERVIZIO.....	pag. 17
ART. 31 - VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DELL'UTENZA.....	pag. 18

## **ITOLE VI - STRUTTURE, LOCALI, ATTREZZATURE, ARREDI**

ART. 32 – ATTREZZATURE, ARREDI E STOVIGLIE .....	pag. 18
ART. 33 - MANUTENZIONE LOCALI, IMPIANTI E ATTTREZZATURE .....	pag. 19
ART. 34 – ACCESSI.....	pag. 19

## **TITOLO VII - NORME RELATIVE AL PERSONALE**

ART. 35 - REQUISITI DEL PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE .....	pag. 19
ART. 36 - OBBLIGHI VERSO IL PERSONALE.....	pag. 20
ART. 37 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO.....	pag. 20
ART. 38 - NORME DI SICUREZZA.....	pag. 21
ART. 39 - ESERCIZIO DEL DIRITTO DI SCIOPERO.....	pag. 21

## **TITOLO VIII – RAPPORTO CONTRATTUALE**

ART. 40 - RUOLO, FUNZIONI E ONERI DEL COMMITTENTE.....	pag. 21
ART. 41 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE.....	pag. 22
ART. 42 - TRATTAMENTO DATI PERSONALE.....	pag. 22
ART. 43 - DANNI E ASSICURAZIONI.....	pag. 23
ART. 44 - ESTENSIONE O RIDUZIONE DELLE PRESTAZIONI.....	pag. 23
ART. 45 - CORRISPETTIVO E PAGAMENTI.....	pag. 23

ART. 46 - REVISIONE PREZZI.....	pag. 24
ART. 47 - RESPONSABILITA' E SANZIONI.....	pag. 24

#### **TITOLO IX - ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

ART. 48 – REFERENTI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO.....	pag. 25
ART. 49 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	pag. 25
ART. 50 - AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	pag. 25
ART. 51 - TERMINE PER LA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO.....	pag. 25
ART. 52 - VERIFICA DI CONFORMITA' IN CORSO DI ESECUZIONE.....	pag. 25
ART. 53 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	pag. 26
ART. 54 - CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO.....	pag. 26
ART. 55 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.....	pag. 26
ART. 56 – SUBAPPALTO.....	pag. 26
ART. 57 – FALLIMENTO.....	pag. 27
ART. 58 - INTERVENTO SOSTITUTIVO DEL COMUNE IN CASO DI INADEMPIENZA CONTRIBUTIVA...pag. 27	
ART. 59 - INTERVENTO SOSTITUTIVO DEL COMUNE IN CASO DI INADEMPIENZA RETRIBUTIVA.....pag. 27	
ART. 60 - MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	pag. 27
ART. 61 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	pag. 27
ART. 62 - PROVVEDIMENTI IN SEGUITO ALLA RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	pag. 28
ART. 63 - EFFETTI DELLA RISOLUZIONE.....	pag. 28
ART. 64 - RECESSO UNILATERALE DELL'APPALTATORE.....	pag. 28
ART. 65 - VERIFICA DI CONFORMITA' FINALE.....	pag. 28
ART. 66 - PAGAMENTO DEL SALDO E SVINCOLO CAUZIONE.....	pag. 28
ART. 67 – CONTROVERSIE.....	pag. 28
ART. 68 – RINVIO ED ALLEGATI AL CAPITOLATO.....	pag. 28
- "Individuazione dei rischi e misure adottate per eliminare le interferenze"	pag. 29



# COMUNE DI MONZUNO

(Provincia di Bologna)

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEI NIDI D'INFANZIA , DELLE SCUOLE D'INFANZIA, DELLE SCUOLE PRIMARIE E DEI SERVIZI ESTIVI DEL COMUNE DI MONZUNO - PERIODO 01/01/2015 – 31/08/2018 - (Determinazione n. 217 del 08/08/2014 – D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e s.m.i. e D.P.R. 207/2010 e s.m.i.; procedura aperta) - Categoria generale n. 17 (Servizi alberghieri e di ristorazione) - CPV 55524000 (servizi di ristorazione scolastica)**

## **TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI**

### **ART. 1 - STAZIONE APPALTANTE**

**La Stazione Appaltante è il Comune di Monzuno (BO) – Via L. Casaglia n. 4 – C.F. 00956680375 - P.I. 00528301203 – sito: [www.comune.monzuno.bologna.it](http://www.comune.monzuno.bologna.it) – di seguito indicato con "Comune".**

**L'Impresa Appaltatrice di seguito verrà indicata con I.A.**

### **ART. 2 - PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente appalto, indetto dal Comune, ha per oggetto:

#### **A) il servizio di ristorazione scolastica e precisamente:**

**1)** la preparazione, il confezionamento, la veicolazione di pasti, colazioni e merende a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e delle primarie del territorio comunale, nonché del personale scolastico avente diritto al pasto. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. l'erogazione dei medesimi servizi sopraindicati anche per le scuole secondarie di primo grado nel caso in cui venga previsto, in base all'orario scolastico approvato per ogni a.s., la fruizione della mensa da parte di detti alunni.

**2)** la preparazione, il confezionamento, la veicolazione di pasti, colazioni e merende per l'asilo nido comunale;

#### **B) e i seguenti servizi opzionali:**

**1)** la preparazione, il confezionamento, la veicolazione di pasti, colazioni e merende per i minori che partecipano ai campi solari estivi organizzati e/o patrocinati dal Comune. In tal caso il corrispettivo per la fornitura di tali pasti deve essere fatturato direttamente ai soggetti gestori di tali servizi.

**2)** la preparazione, il confezionamento, la veicolazione dei pasti in monoporzioni a perdere rivolti alle persone segnalate e seguite dai servizi sociali comunali. In tal caso il corrispettivo per la fornitura di tali pasti deve essere fatturato direttamente agli utenti secondo le indicazioni del comune.

I servizi opzionali saranno garantiti dalla I.A. alle medesime condizioni previste dal contratto.

Il presente appalto prevede anche:

- la fornitura delle diete personalizzate necessarie;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e il riassetto/pulizia delle stoviglie e dei locali adibiti alla mensa;
- la fornitura delle stoviglie per il pranzo e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole;
- la fornitura degli elettrodomestici, dove mancanti, presso ciascun plesso per il lavaggio delle stoviglie e la cottura della pasta asciutta;

ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti.

Spetta altresì all'I. A. la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione ed al consumo del pasto, ivi compresi:

a) piatti in porcellana infrangibili, bicchieri infrangibili e posate in acciaio inox. Si specifica che l'utilizzo di tale materiale avverrà gradualmente entro e non oltre l'anno 2016.

b) fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli di carta e/o scottex, tovagliette, piatti fondi, piatti piani e scodelle monouso, bicchieri monouso, posate monouso ed i generi di condimento in tutte le scuole.

I materiali in carta devono essere in carta riciclabile al 100% e il restante materiale biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI EN 13432 "Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione";

c) i detersivi per la pulizia e la sanificazione delle cucinette e dei refettori, il lavaggio delle stoviglie presso tutti i plessi scolastici in cui vengono consumati i pasti. I detersivi devono essere ecologici ed ecocompatibili realizzati con materie prime biodegradabili, ricavate da fonti rinnovabili vegetali o minerali, prive di derivati petrolchimici e con un ciclo di produzione e distribuzione etico ed ecosostenibile (vedi art. 6). Tale materiale verrà fornito dalla I.A. Ai plessi scolastici indicati in almeno due tranche durante l'anno scolastico.

All'I.A. spetta inoltre predisporre, implementare e far osservare il proprio sistema di controllo HACCP oltre che nella cucina centralizzata anche presso i terminali di distribuzione collocati presso le scuole dove i pasti vengono consumati anche qualora il servizio di refettorio, in parte o in toto, non venga svolto dall'I.A. stessa.

Il numero dei pasti giornalieri sarà stabilito in base alle effettive presenze degli utenti e/o in base a scelte di carattere organizzativo operate dal Comune.

I pasti devono essere composti secondo i menù e le tabelle dietetiche con relative grammature come da allegati n. 2, n. 3 e n. 4 al presente Capitolato (stabilite in accordo con l'Azienda USL).

Il Comune si riserva la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, variazioni qualitative dei generi alimentari, dei menù, delle tabelle dietetiche e relative grammature allegate al presente capitolato.

### **ART. 3 – STRUTTURE**

Il Comune si riserva la possibilità di attivare, prima della conclusione del presente appalto, un proprio centro di produzione pasti sul territorio del Comune di Monzuno. La I.A. dovrà utilizzare tale struttura per fornire il servizio di refezione scolastica alle medesime condizioni descritte nel presente capitolato. In tal caso, sulla base di una istruttoria condotta dalla Responsabile dell'Area "Servizi alla Persona" e dall'Ufficio Tecnico Comunale assieme alla I.A., verranno definiti eventuali variazioni del prezzo del singolo pasto al momento vigente, escludendone comunque un suo aumento.

### **ART. 4 – DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto dei servizi oggetto del presente capitolato ha durata fino al termine dell'anno scolastico 2017/2018, ossia fino al 31.08.2018, a partire presumibilmente dal 01/01/2015 e comunque entro 45 giorni dalla stipula del contratto (art. 302 comma 7 D.P.R. 207/2010), salvo l'esercizio della facoltà di recesso di cui al presente capitolato d'appalto.

Il Comune può autorizzare ai sensi dell'art. 11 comma 9 del D.l.gs. 163/2006 e s.m.i. e dell'art. 302 comma 2 del D.P.R. 207/2010, l'esecuzione anticipata della prestazione dopo che l'aggiudicazione è divenuta efficace nelle more della stipulazione del contratto.

Il Comune si riserva la facoltà di rinnovo per ulteriori due anni scolastici ossia fino al 31.08.2020, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 57 comma 5 lettera b) del D. lgs. 163/06 e s.m.i. ed in particolare dei seguenti requisiti:

- permanenza dell'interesse pubblico all'espletamento del servizio;
- conferma del progetto organizzativo quanto alle modalità di espletamento del servizio;
- mancanza di inadempimenti gravi nell'espletamento del servizio. Si considerano inadempimenti gravi, fatti salvi caso fortuito o forza maggiore, la mancata erogazione del servizio, il verificarsi di danni alle persone per mancato rispetto della normativa di settore, il mancato rispetto degli obblighi derivanti dal contratto e dal Bando, dal Disciplinare e dal Capitolato;
- rinegoziabilità delle cause inerenti: eventuali misure organizzative migliorative.

Nel caso in cui, al termine del contratto o dell'eventuale rinnovo, il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova attribuzione dei servizi oggetto del presente capitolato, potrà prorogare l'appalto con specifico provvedimento alle condizioni di legge. A tale fine l'I.A. è tenuta a continuare la gestione degli stessi servizi alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento di appalto e comunque per un periodo non superiore ad un anno scolastico dalla scadenza.

Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico saranno di volta in volta comunicate all' I.A. in base al calendario scolastico definito dagli istituti scolastici.

A maggior chiarimento vedasi la tabella allegata (Allegato n.1) al presente capitolato, relativo all'organizzazione del servizio, relativamente all'a.s. 2013/2014, e all'ubicazione dei vari plessi sul territorio.

### **ART. 5 – IMPORTO DELL'APPALTO**

Il prezzo posto a base di gara per ogni pasto completo comprensivo di tutti i servizi obblighi ed oneri previsti

nel presente capitolato, viene quantificato in **€ 4,42** oltre IVA ai sensi di legge.

Nel documento "Individuazione dei rischi e misure adottate per eliminare le interferenze" a pag. 30 del presente capitolato, è stato evidenziato che i potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze (inclusi quelli generali), possono essere eliminati attraverso procedure gestionali e pertanto i costi relativi al rischio interferenze sono da ritenersi pari a 0 (zero).

Il valore presunto dell'appalto su base annuale è pari ad € 234.260,00 oltre IVA ai sensi di legge (calcolato su 53.000 pasti annuali riferiti all'anno scolastico 2013/2014).

Nel caso in cui il Comune si avvallesse della facoltà del rinnovo del contratto, il valore stimato per i 5 anni e 8 mesi di durata dell'appalto, ossia fino al 31.08.2020, è pari a euro € 1.327.472,00 Iva esclusa - ai sensi dell'art. 57 comma 5 lettera b) del D. lgs. 163/06 e s.m.i..

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

#### **ART. 6 - CARATTERISTICHE GENERALI DI TUTTI I SERVIZI**

Col fine di perseguire l'obiettivo di realizzare acquisti socialmente responsabili (acquisti verdi), la I.A. per la gestione del servizio è tenuta a:

- utilizzare per tutto il materiale a perdere cartaceo e per i cartari in genere carta al 100% riciclata PCF secondo gli standard internazionali riconosciuti (FSC, BLAUE ENGEL o equivalenti);
- utilizzare ogni qualvolta il menù lo richiede prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali e prodotti del commercio equo-solidale, D.O.P. e I.G.P reperibili, quando possibile, dai produttori locali e/o a Km zero;
- utilizzare detergenti e prodotti per la pulizia ecologici ed ecocompatibili realizzati con materie prime biodegradabili, ricavate da fonti rinnovabili vegetali o minerali, prive di derivati petrolchimici e con un ciclo di produzione e distribuzione etico ed ecosostenibile;
- nel caso di sostituzione di elettrodomestici gli stessi dovranno essere forniti almeno con classe energetica A;
- favorire e privilegiare mezzi di trasporto ecologici.

### **TITOLO II – REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

#### **ART. 7 - REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

La preparazione dei pasti dovrà avvenire:

- fornendo i servizi secondo tempi e orari di cui all'allegato 1;
- mediante l'esclusivo utilizzo degli ingredienti e delle materie prime con caratteristiche indicate nell'allegato 2;
- secondo le linee guida per la preparazione dei pasti di cui all'allegato 3;
- secondo il menù stabilito dal comune di cui all'allegato 4;
- secondo le prescrizioni relative alla produzione scolastica di cui al Piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP redatto dall'I.A. conformemente all'allegato 5;

Non sono ammesse modifiche al ricettario e al menù, se non preventivamente concordate con il Comune.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, conformemente a quanto previsto dalla vigente normativa.

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti, nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di legge in vigore, tenuto conto di quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale, dalle norme di buona tecnica, dai menù, dalle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui ai successivi articoli e dalle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato e allegati.

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche al menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e delle grammature, con obbligo per l'I.A. di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modifiche che non comportino variazioni del prezzo per pasto.

Ogni pasto sarà composto come previsto dal menù e dalle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero per la Salute e dalle linee strategiche per la ristorazione scolastica elaborate dalla regione Emilia Romagna e da quanto eventualmente disposto dall'autorità sanitaria competente per la materia.

La I.A. dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato presso ogni singola scuola in relazione all'orario stabilito (vedi allegato 1).

Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate.

Tutti gli alimenti dovranno essere cotti al mattino immediatamente prima del confezionamento e della spedizione dei pasti (legame fresco-caldo), al fine di garantire il mantenimento delle migliori caratteristiche organolettiche.

## **ART. 8 - CARATTERISTICHE GENERI ALIMENTARI**

La I.A. dovrà garantire l'utilizzo di generi alimentari di prima qualità, nello scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia. Sarà necessario attenersi a quanto indicato dalle Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica elaborate dalla Regione Emilia Romagna.

La I.A. si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, della loro veicolazione, nonché del loro stoccaggio.

Non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, pre-fritti, in scatola (ad eccezione delle passate di pomodoro e dei pelati) inoltre non potranno essere utilizzati congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure non stagionali, e per il pesce, che potranno anche essere surgelati.

Le derrate alimentari dovranno essere di prima qualità, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato 2 al presente capitolato.

La I.A. dovrà in particolare attenersi al Regolamento CE 178/2002, relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari ed alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto.

A richiesta del Comune la I.A. dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti.

In ottemperanza alla L.R. 1/2000, art. 17, comma 1, lett. e) e alla L.R. 29/ 2002, l'I.A. dovrà adottare procedure d'acquisto che garantiscano il rispetto della vigente normativa in materia di alimenti destinati a lattanti e bambini e utilizzarli, per la produzione di tutti i pasti previsti dal presente capitolato. Si dovranno inoltre preferire i prodotti tipici e tradizionali. E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente e, a richiesta, la I.A. dovrà dimostrarne il non utilizzo.

L'I.A. si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a presenza di residui di pesticidi, parametri merceologici e parametri microbiologici.

**Per prodotti biologici** si intendono alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi, secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. **834/2007**, e successive modifiche e aggiornamenti.

Sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie:

- da agricoltura biologica - regime di controllo CEE
- nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale
- sigle dell'organismo di controllo e codice del produttore.

**Per prodotti "a lotta integrata"** si intende un prodotto ottenuto utilizzando tecniche miste in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale anche degli insetti e degli organismi antagonisti dei parassiti delle colture ai sensi del D. L. 150/2012. Gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati del marchio "Qualità controllata" (QC) ai sensi della L.R. n. 28/98 e 28/99 e successive modificazioni.

**Per prodotti tipici** si intendono i prodotti precisamente identificati come:

- DOP (Denominazione di Origine protetta) di cui al Regolamento CE n. 2081/92, e successive modifiche ed integrazioni;
- DOC (Denominazione di Origine Controllata);
- IGP (Indicazione Geografica Protetta), di cui al Regolamento CE n. 2081/92, e successive modifiche ed integrazioni.

**Prodotti dietetici alimentari.** L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono rispondere ai requisiti fissati dal D. Lgs. n. 111/92, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e devono provenire da stabilimenti di produzione autorizzati dal Ministero della Sanità.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente ed in particolare devono riportare in lingua italiana le indicazioni di cui all'art. 4 del D. Lgs. N. 111/92:

- la denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari; per prodotti di cui all'art. 1, comma 2, lettera c) la denominazione di vendita è invece accompagnata dall'indicazione della loro destinazione;
- l'elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione qualitativa e quantitativa o il processo speciale di fabbricazione che conferiscano al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali
- il quantitativo netto;
- il termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso, quando la loro omissione non consente all'acquirente di fare un uso appropriato del prodotto alimentare;
- il tenore di glucidi, protidi e lipidi per 100 gr o 100 ml di prodotto commercializzato e per quantità

proposta da consumare se il prodotto è così presentato;

- l'indicazione in kilocalorie (kcal) o in kilojoules (kj) del valore energetico per 100 gr o 100 ml di prodotto e, se il prodotto è così presentato, per quantità proposta da consumare;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Europea;
- la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;
- il luogo di origine o di provenienza qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore finale circa l'origine e la provenienza effettiva del prodotto alimentare.

Potranno essere richiesti i seguenti prodotti: alimenti per allergici ed intolleranti (ad esempio latte e formaggi di capra, latte ad alta digeribilità, latte di soia, budini e yogurt di soia, biscotti, gelati di soia), alimenti per celiaci quali ad esempio pasta in formati diversi, gnocchi, pane, prodotti per impanare, prosciutto cotto, biscotti, dolci, gelati.

Le citazioni normative sono tutte da considerarsi comprensive delle eventuali successive modifiche.

#### **ART. 9 - RINTRACCIABILITA' ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE**

Le derrate dovranno essere in regola con tutte le norme nazionali e comunitarie relative alla rintracciabilità, al confezionamento ed alle etichettature. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e al D. Lgs 77/93 ed in generale a tutta la normativa vigente in materia o che entrerà in vigore durante il periodo della concessione. Si intende per etichettatura l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente nell'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.

Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta ritenuta più idonea da parte della I.A..

Ogni fornitura di carne deve essere accompagnata da dichiarazione attestante la provenienza della carne e le modalità di allevamento e di produzione ai sensi della normativa vigente.

#### **ART. 10 - VARIAZIONI SULLA FORNITURA DELLA MERCE**

Qualora, per motivi di forza maggiore, durante il rapporto di fornitura la I.A. si trovi nella necessità di variare la tipologia dei generi da fornire (cessata produzione del marchio campionato, opportunità di mercato più favorevoli per qualità/prezzo, ecc.), il Comune si riserva di accettare proposte alternative, mediante approvazione esplicita e scritta, purché abbiano carattere di eccezionalità. Non saranno presi in considerazione generi che non corrispondano alle caratteristiche indicate nell'allegato 2.

Qualora il Comune accertasse una scarsa gradibilità o qualità di un qualsiasi prodotto, la I.A. è tenuta ad effettuare ricerche di mercato ed eventuali prove di cottura per fornire prodotti alternativi, in accordo con il Comune.

#### **ART. 11 - FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari dovranno essere:

- di prima qualità sia dal punto di vista igienico sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dai regolamenti CE dalla normativa italiana e regionale vigente che qui si intendono integralmente richiamate nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
- le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che :

- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale



- circostanza comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

L'I.A. non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, o siano decomposti o che contengano sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non risultino adatte al consumo umano.

La I.A. è obbligata a fornire alimenti privi di OGM e carni esenti da rischio BSE, come da normativa vigente. La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità alle leggi vigenti. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere un menù in cui sia escluso l'utilizzo di carne bovina o di altri tipi di carni o pesci, a titolo precauzionale o qualora vi siano fondati sospetti di rischi sanitari, e di chiedere la sostituzione con altri tipi di carne o pesce. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Ente Appaltante. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire nell'apposito locale separato da quello di lavorazione; il centro di produzione pasti deve essere dotato di magazzino per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è necessario prevedere la separazione tra alimenti secondo le opportune temperature di conservazione .

#### **ART. 12 - CONSERVAZIONE CAMPIONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, una porzione di ogni pasto preparato presso i Centri di produzione, confezionata in vaschetta monoporzione (sia per il primo sia per il secondo sia per il contorno), dovrà essere depositata in frigorifero presso i Centri di produzione e conservata almeno per 72 ore, a disposizione per eventuali controlli (pasto-test). Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con le indicazioni del pasto contenuto e della data di confezione. Trascorso il termine senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

#### **ART. 13 - MODALITÀ PREPARAZIONE PASTI**

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiama il documento "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato in G.U. n.134 del 11 giugno 2010 e delle linee strategiche per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Emilia Romagna.

La preparazione dei pasti deve rispondere a quanto previsto dalla vigente legislazione comunitaria, nazionale, regionale ed essere in linea con quanto indicato nell'allegato 3 del presente capitolato.

La I.A. deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché a quanto previsto da tutta la normativa comunitaria (pacchetto igiene) e nazionale vigente e di interesse specifico.

La I.A. deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

La I.A. deve individuare un responsabile del sistema qualità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto, che devono restare costanti nel tempo e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Nell'espletamento del servizio, la I.A. deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- evitare scorte e stoccaggi;
- 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 cella frigorifera a +2/+4°C, 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 mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;
- mantenere le temperature di assembramento degli ingredienti al di sotto dei 10°C (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi caldi che mantengano la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C;
- fra il termine della preparazione dei pasti ed il primo orario fissato per le consegne, dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 45 minuti;
- mantenere secondi piatti e contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto: devono giungere ai terminali di distribuzione a temperatura max di 10°C;
- condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronomiche in acciaio inox;
- ogni contenitore, o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo;
- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolino alimenti quali carni, uova, pollami, pesci nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.

Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione.

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

#### **ART. 14 - OPERAZIONI PRELIMINARI**

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

- Legumi secchi: ammollo per 12 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione;
- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in frigo a temperatura tra 1° e 10° o direttamente in cottura;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- L'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile, in quanto è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale ed i tempi organizzativi di preparazione lo permettono;
- gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperature di 65°C fino al momento del consumo.

#### **ART. 15 - CONDIMENTI**

Il formaggio grattugiato sarà aggiunto al piatto, dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva aggiunto a crudo.

#### **ART. 16 - PRODOTTI RICHIESTI PROVENIENTI DA COLTURE BIOLOGICHE, INTEGRATE, DA PRODUTTORI LOCALI, DI PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI E DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE**

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, oltre a rispondere a vigenti disposizioni legislative rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali.

A tale fine è richiesto l'utilizzo di materie prime provenienti da coltivazioni biologiche e a lotta integrata, oltre a prodotti tipici tradizionali e del commercio equo-solidale come di seguito indicato.

**a) Prodotti biologici** nelle seguenti tipologie: latte intero fresco, carne bovina, carne suina, pollo e tacchino, frutta e verdura (quando disponibili sul mercato biologici in alternativa a lotta integrata), succhi di frutta, biscotti, marmellata, farina di grano tipo 00, uova pastorizzate, olio extra vergine di oliva, passata di pomodoro, polpa di pomodoro, pomodori pelati, pane grattugiato, riso (parboiled biologico), pizza con pomodoro e mozzarella biologici, pasta, burro, prosciutto cotto e legumi.

**b) Prodotti a lotta integrata:** tutta la frutta e verdura che non è possibile fornire come prodotto biologico, piselli e patate quando non è possibile fornirli biologici;

**c) Prodotti tipici:** parmigiano reggiano DOP, prosciutto crudo di Parma DOP;

**d) Prodotti provenienti dal commercio equo e solidale:** es. banane, cacao in polvere, barrette di cioccolato, succhi di frutta, ananas, legumi. La I.A. dovrà fornire un prodotto proveniente dal commercio equo e solidale alla settimana, concordando la tipologia tra questi sopraindicati (o proponendone altri in aggiunta) con il Comune.

**e) Prodotti provenienti da produttori locali:**

- pane fresco fatto con farina biologica prodotto dai forni locali presenti sul territorio del Comune di Monzuno  
- prodotti da forno (forni locali presenti nel Comune di Monzuno o, in alternativa, nei comuni limitrofi entro i 30 km)

- prodotti lattiero-caseari biologici (latte intero, stracchino, mozzarella, ricotta, yogurt) prodotti da allevatori la cui attività è svolta nel territorio del Comune di Monzuno.

L'elenco più dettagliato di tali prodotti si trova nell'allegato 2 al presente capitolato.

Per produttori locali si intendono quelli che operano nel territorio del Comune di Monzuno o in Comuni limitrofi.

Nella realizzazione del servizio si intende dare preferenza ai prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometri zero" o di "filiera corta"), contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile.

La I.A. dovrà produrre l'elenco dei fornitori di tutti i prodotti richiesti e le relative schede tecniche.

In qualsiasi momento il Comune, si riserva la possibilità di richiedere la documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti biologici, tipici, tradizionali e provenienti dal commercio equo e solidale previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

#### **ART. 17 - COMPOSIZIONE PASTI E SOMMINISTRAZIONE**

I pasti dovranno essere costituiti da:

- COLAZIONE: per il nido, i bambini della scuola dell'infanzia e dei campi solari;

- PRANZO: composto da un primo piatto, un secondo piatto, contorno, frutta e pane;

- MERENDA: dovrà essere inoltre garantita una merenda per i bambini del nido, della scuola dell'infanzia e delle scuole primarie che permangono a scuola oltre l'orario finale delle attività didattiche ed iscritti al servizio di prolungamento orario. La merenda dovrà essere garantita per tutti i bimbi dei campi solari.

La frutta di norma dovrà essere fornita dalla I.A. già lavata, sbucciata e pronta al consumo fatta eccezione per quella della colazione e merenda.

- BEVANDE: sarà somministrata acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico.

L'I.A. dovrà inoltre assicurare pasti con una consistenza adeguata alle diverse età dei bambini per i quali vengono prodotti (tipologia di pasta, spezzettatura della carne e della verdura, ecc..).

Dove non diversamente specificato, gli ortaggi freschi ed i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità.

#### **ART. 18 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE**

I pasti giornalieri della ristorazione scolastica sono regolati da menù stagionali come da esempio fornito nei menu allegati al presente capitolato (all. 4).

I menù sono due: menù autunno-inverno in vigore indicativamente da ottobre a marzo e menù primavera-estate per il periodo aprile - settembre. Tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione contingente.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati dal menù.

I pasti degli adulti dovranno seguire il medesimo menù predisposto per i bambini, con adeguamento delle grammature, che dovranno essere calibrate dalla I.A. tenendo conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio.

Il Comune potrà apportare variazioni ai menù, anche su indicazione della competente Azienda Sanitaria Locale, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi, che sotto il profilo della grammatura delle derrate, senza variazioni del prezzo pattuito. Essendo obiettivo del Comune accrescere il livello di gradimento del servizio da parte dell'utenza si ritiene che vada in questa direzione una proposta alimentare particolarmente variata e il frequente rinnovo del menù previa sperimentazione di ricette da sottoporre alla valutazione degli utenti.

Qualora fossero introdotte nuove preparazioni rispetto a quelle indicate dal Comune, l' I.A. dovrà inviare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

E' pertanto facoltà del Comune richiedere alla I.A. di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità, previa valutazione del competente servizio dell'Azienda Sanitaria Locale. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione.

Dovranno inoltre essere previsti, senza nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti, integrazioni/completamenti dei menù proposti, in occasione di specifiche ricorrenze (es. Natale, festa della mamma, festa di fine anno scolastico ecc), fino ad un massimo di 4 volte all'anno.

Le grammature di cui all'allegato 3 si riferiscono ai pasti del menù dei nidi, della scuola dell'infanzia e della scuola primaria. Nella tabella con le grammature sono riportati i pesi degli ingredienti a crudo previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle Tabelle Dietetiche aumentate in misura del 5%. Queste condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero di pasti da fatturare, che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base del numero di presenze.

#### **ART. 19 - NORME PER APPLICAZIONE MENU'**

Si raccomanda di seguire le sotto elencate indicazioni:

- usare il riso parboiled per i pasti veicolati che comprendono tale alimento nel menù;
- il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini/ragazzi;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- il purè deve essere cremoso e preparato con patate fresche;
- la verdura cotta e cruda deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni;
- utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste;
- evitare la sovra cottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure, ecc.;
- utilizzare solo i seguenti metodi di cottura: a vapore, al forno, tramite lessatura, alla griglia/piastra, brasatura, stufatura;
- non effettuare la precottura;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento perché sia il più basso possibile;
- utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine per la preparazione di minestre, risotti, ecc...;
- cuocere esclusivamente preparazioni che prevedono l'impiego di brodo vegetale;
- preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti dadi, concentrati; impiegare sale iodato (poco);
- aggiungere i grassi a crudo utilizzando esclusivamente olio extravergine di oliva;
- preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con un'abbondante base di ortaggi (sedano, carote, cipolle porri ed erbe aromatiche) evitando assoluta  
correttore di acidità; gli ortaggi frantumati vanno incorporati nella preparazione della salsa;
- carni per arrostiti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per le preparazioni delle vivande;
- i primi piatti asciutti devono essere "espressi", cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto;
- usare solo sale iodato ed in modo molto contenuto.

E' assolutamente vietato utilizzare:

- carne al sangue;
- cibi fritti;
- dado da brodo;
- conservanti ed additivi chimici;
- verdura, carne, pesce precotti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- prodotti alimentari contenenti uova non pastorizzate.

#### **ART. 20 - MENU' ALTERNATIVI**

La I.A. deve predisporre e produrre, in collaborazione con il Comune e con l'Azienda USL, i seguenti menù alternativi costituiti da diete e pasti speciali:

- a) PASTO IN BIANCO: in caso di lievi disturbi gastrointestinali, previa richiesta dei genitori, senza certificazione medica; le diete in bianco sono costituite da pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva e parmigiano, da carote o patate (fresca o cotta) prosciutto crudo e/o cotto e parmigiano reggiano, frutta (mela o banana); per merenda pane con mela o banana;
- b) DIETA SPECIALE: per bambini con problemi di salute (allergie, intolleranze alimentari, problematiche psicorelazionali, ecc..), documentati da certificazioni mediche, con validità annuale salvo modifiche

successive segnalate dal medico curante; le diete speciali devono essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal nome/cognome degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici;

c) DIETA ETICA-RELIGIOSA: rispettosa di posizioni etiche o religiose familiari, le diete etiche devono essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal nome/cognome degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici;

d) DIETE PER IL PERIODO DELLO SVEZZAMENTO: dei bambini che frequentano il nido d'infanzia, ai quali viene garantito il regime alimentare consigliato dal pediatra di base e comunque una dieta "personalizzata" in relazione all'introduzione graduale degli alimenti a seconda dell'età. La I.A. dovrà pertanto provvedere all'approvvigionamento dei prodotti necessari ad assicurare tale adeguata alimentazione (latte in polvere, crema di riso, biscotti speciali, omogeneizzati, liofilizzati, pastine, ecc...);

e) CESTINI DA VIAGGIO: Il Comune può richiedere alla I.A., al prezzo di aggiudicazione, la fornitura di cestini da viaggio in sostituzione del pasto del giorno, in occasione di uscite d'istruzione delle classi e/o di svago dei bambini che frequentano i centri estivi. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente. I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti, previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima del giorno del consumo; devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o ad eventuale altra sede da concordare con il Comune e/o con le istituzioni scolastiche, previo alloggiamento in idonei contenitori isotermeici.

Il cestino da viaggio per tutte le utenze (bambini e adulti), deve essere così costituito:

panini n. 2 uno con formaggio e uno con prosciutto cotto, senza polifosfati	Gr 60 Gr 70 Gr 70
succo di frutta monoporzione in tetrabrik	ml. 200 n. 1
biscotti (pacchetto monoporzione)	gr. 30 n. 1
Frutta: una banana e un frutto di stagione	
acqua minerale naturale	ml. 500
tovaglioli a perdere	n. 2
bicchieri monouso	n. 2

Dovranno essere assicurati anche i cestini da viaggio per i bambini/adulti con diete speciali.

Nessun costo aggiuntivo rispetto al prezzo di aggiudicazione verrà addebitato al Comune per la preparazione e la fornitura di tutti i suddetti menù alternativi.

In occasione della festa annuale della scuola potrà essere richiesta alla I.A. la fornitura di un buffet per circa 150 persone. Detto servizio sarà fornito senza alcun costo aggiuntivo per il Comune.

#### **ART. 21 - MODALITA' DI GESTIONE DIETE**

Le fasi di stoccaggio materie prime, preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentire la completa tracciabilità.

Il pasto in bianco può essere richiesto, in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di cinque giorni consecutivi, senza produrre certificato medico.

Gli utenti invece che richiedono la dieta speciale dovranno presentare annualmente (o al momento di presentazione della patologia) richiesta al Comune esibendo necessariamente adeguata certificazione medica.

La procedura per l'erogazione della dieta speciale deve essere la seguente:

- il Comune raccoglie la richiesta di variazione dieta e la certificazione medica e le trasmette alla I.A.;
- il dietologo della I.A. elabora la dieta speciale e la invia al CPP e ai centri frazionamento pasti;
- la I.A. invia al Comune il menù definitivo della dieta speciale per ogni alunno in dieta speciale;
- se richiesto dal Comune la I.A. trasmette il menù speciale all'utente.

Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportata in contenitori monoporzione isotermeici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

Le diete speciali dovranno essere il più possibile uguali alle pietanze normalmente erogate nella giornata.

#### **ART. 22 - VARIAZIONI DEL PIATTO GIORNALIERO**

E' consentita la variazione del menù giornaliero in via eccezionale nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc...
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere concordata e autorizzata dal competente servizio comunale.

### **TITOLO III - MODALITA' TRASPORTO PASTI**

#### **ART. 23 - CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

Fra il termine della preparazione dei pasti, inteso come termine della cottura ed inizio del confezionamento, e la loro somministrazione dovrà intercorrere **un periodo di tempo minimo**. Tale limite minimo deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile.

I pasti da asporto dovranno essere confezionati con il sistema "in legame fresco-caldo", al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, il giorno stesso della somministrazione. I pasti da asporto dovranno essere forniti in contenitori "multiporzione" e trasportati, per l'intera durata dell'appalto, in idonei contenitori che ne assicurino la conservazione secondo quanto disposto dalla vigente legge.

Il Comune durante il periodo scolastico si riserva, in occasioni particolari e per un tempo limitato, la possibilità di richiedere il confezionamento dei pasti in "monoporzione" senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di legge.

Le singole pietanze di ogni pasto dovranno essere confezionate in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per il secondo e per il contorno). Il miscelamento dei condimenti delle verdure crude dovrà avvenire presso le singole sedi di distribuzione, a cura del personale addetto; in ottemperanza alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, il luogo e la data di produzione, la modalità di conservazione, la tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno, che deve accompagnare il pasto trasportato, e il numero delle porzioni ivi contenute.

La fornitura del pane deve essere garantita in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica, assicurando l'osservazione di tutte le norme di pulizia e di igiene del caso.

Per quanto riguarda l'acqua, dovrà essere somministrata acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico utilizzando appositi contenitori e seguendo le indicazioni contenute nell'allegato 3. I contenitori dovranno essere riempiti nelle singole sedi di distribuzione alcuni minuti prima del pasto, lasciando scorrere preventivamente l'acqua, secondo quanto indicato dall'allegato 3.

#### **ART. 24 - MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEGLI ALIMENTI**

La I.A. deve effettuare il trasporto dei pasti prodotti dal Centro Produzione ai vari plessi scolastici o locali di consumo, con mezzi di trasporto conformi a quanto disposto dalla vigente legislazione in materia.

La I.A. inoltre dovrà provvedere al ritiro e trasporto dei contenitori vuoti (casce termiche) dai terminali al Centro Pasti, provvedendo al carico e scarico degli stessi nel rispetto delle prescrizioni di cui al Piano HACCP.

Il trasporto deve prevedere un'organizzazione tale da rispettare l'orario fissato per il consumo (allegato 1) e il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

A tale fine la I.A. dovrà avere la disponibilità in proprietà o in altre forme, di un parco di automezzi di trasporto idonei a garantire le consegne, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi a quanto disposto dalla vigente normativa. La I.A. si impegna a conformarsi a tutte le prescrizione di legge, regolamentari, ecc... in materia di trasporto, che dovessero intervenire nel corso di validità del contratto, in particolare per quanto attiene l'osservanza delle norme igienico-sanitarie, con il conseguente adeguamento dei mezzi di trasporto alle nuove normative.

I mezzi dovranno inoltre essere in perfetta efficienza, in possesso dei requisiti previsti dalla legge in materia di circolazione stradale, dotati di polizza di assicurazione R.C.A., con regolare pagamento della tassa di possesso e carta di circolazione, con annotate le revisioni previste dalla legge.

I mezzi di trasporto utilizzati per i pasti, dovranno essere possibilmente a basso impatto ambientale.

I pasti dovranno essere trasportati con mezzi muniti di idonea attestazione, in idonei contenitori chiusi ermeticamente, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici per garantire il mantenimento dell'idonea temperatura, dotati di sistemi attivi elettrici o con carrelli termici di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione conformemente ai requisiti di legge

(automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile, adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento di una temperatura non inferiore ai +65°C fino alla somministrazione dei pasti).

La I.A. deve inoltre provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi e attrezzature per il mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria, conformemente a quanto previsto dal DPR 327/80 e dal D.Lgs 155/97 e ss.mm. e dal regolamento CE 852/2004.

La I.A. dovrà fornire ogni mensa terminale di apposito termometro ad infissione per il controllo della temperatura al momento della distribuzione.

Per gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi la temperatura non dovrà superare i + 4°C; per gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi la temperatura non dovrà superare i + 10° C.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione delle scuole e/o del Comune, la I.A. deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

Le consegne dei pasti dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.

I conducenti dei mezzi sono tenuti all'osservanza di tutte le prescrizioni vigenti in materia di trasporto di alimenti, di circolazione stradale e di quanto previsto dal presente capitolato per il personale dell'I.A.

La I.A. dovrà elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole sedi di distribuzione, in modo tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Il tempo di percorrenza dei mezzi utilizzati dal centro di produzione alle sedi scolastiche di distribuzione non dovrà superare i 45 (quarantacinque) minuti per raggiungere la prima sede e i 60 minuti per raggiungere l'ultima sede di distribuzione.

Il servizio deve essere espletato nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole anche in presenza di condizioni metereologiche e/o circostanze avverse.

Il Comune potrà richiedere alla I.A. adeguamenti o aggiornamenti del piano di trasporto in relazione a variazioni dei punti di destinazione e/o a ragioni di viabilità o degli orari, senza che ciò comporti variazioni del prezzo aggiudicato. La I.A. dovrà inoltre definire un piano di emergenza anche in caso di improvvisa indisponibilità dei mezzi adibiti al trasporto, al fine di garantire comunque il servizio oggetto dell'appalto.

#### **ART. 25 - STOVIGLIE E MATERIALE A PERDERE**

La I.A. dovrà provvedere ad integrare e sostituire la dotazione di stoviglie fornita inizialmente dal Comune. La I.A. dovrà integrare l'attrezzatura esistente con altra di sua proprietà e che sia conforme alla normativa sulla sicurezza; di ciò dovrà darne comunicazione al Comune ed alla scadenza del contratto tutto il suddetto materiale rimarrà di proprietà del Comune.

Resta inteso che l'utilizzo del materiale a perdere per l'apparecchiatura (tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchieri, posate) dovrà essere in carta riciclabile al 100% e/o in materiale biodegradabile e comportabile conforme alla norma UNI EN 13432 "Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione". Tale materiale dovrà essere utilizzato giornalmente al massimo fino al termine dell'anno 2016 e in seguito il suo utilizzo dovrà avere carattere assolutamente eccezionale e legato alle emergenze (ad es. mal funzionamento delle lavastoviglie o ad esigenze straordinarie, ovvero qualora ne venga fatta richiesta dal Comune per altre ragioni di natura organizzativa).

Successivamente a partire dall'anno 2017, per l'apparecchiatura dovranno essere utilizzati i seguenti materiali: piatti in porcellana infrangibili, bicchieri infrangibili e posate in acciaio inox. Tale materiale dovrà essere sempre fornito dalla I.A.

### **TITOLO IV – NORME IGIENICO-SANITARIE**

#### **ART. 26 - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Durante tutte le operazioni di produzione, il personale deve utilizzare i dispositivi di protezione individuale. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

#### **ART. 27 - NORME IGIENICHE E MATERIALE DI PULIZIA**

La I.A. deve redigere e applicare presso il Centro di Produzione dei pasti e presso ogni plesso scolastico, il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D.lgs.155/97 e s.m.i., concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Pertanto la I.A. 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.

La I.A., a richiesta del Comune, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche

del settore tra cui il Regolamento Cee/Ue n.178/2002 concernente la messa in atto di un efficace sistema di controllo con l'attuazione di una procedura di rintracciabilità del prodotto in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. La I.A. dovrà aggiornare e verificare anche il Piano HACCP applicato alla distribuzione dei pasti.

I prodotti a carico della I.A. utilizzati per la pulizia e la sanificazione dovranno essere privi di sostanze tossiche, naturali, ecologici ed ecocompatibili realizzati con materie prime biodegradabili, ricavate da fonti rinnovabili vegetali o minerali, prive di derivati petrolchimici e con un ciclo di produzione e distribuzione etico ed ecosostenibile. Quando disponibili sul mercato, i prodotti per la pulizia e la sanificazione dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Reg. CE 66/2010) o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da altri organismi di certificazione indipendenti.

Copia delle schede tecniche dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente ed in lingua italiana, dovrà essere fornita al committente e resa disponibile presso ciascun edificio di utilizzazione.

La I.A. è tenuta anche alla fornitura dei prodotti necessari per il lavaggio delle stoviglie e per il funzionamento delle lavastoviglie.

## **TITOLO V - QUALITA' DEL SERVIZIO E CONTROLLO**

### **ART. 28 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO**

La I.A. è sempre tenuta a fornire, su richiesta, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

Ai sensi di tale normativa dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP, riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto del presente appalto. Tale programma, dovrà essere redatto in conformità alle linee guida di cui all'allegato 5.

Il piano deve contemplare oltre alla produzione, anche il trasporto dei pasti ed il servizio di distribuzione e somministrazione pasti. Il piano deve essere redatto tenendo conto delle peculiarità e delle caratteristiche dei plessi in cui avviene la distribuzione. L'I.A. dovrà integrare il piano con le misure di derattizzazione e disinfestazione messe in atto dal Comune presso i plessi scolastici.

Dovranno essere svolte a cura della I.A. le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

Resta comunque nei compiti della I.A. individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza e le relative registrazioni.

Qualora il mercato offra tecnologie migliorative, la I.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie per ottimizzare i servizi resi.

Presso ciascuna sede di distribuzione deve essere depositata copia aggiornata del piano specifico di autocontrollo per il servizio specifico.

Sarà compito del Comune individuare tra il proprio personale addetto al servizio mensa il responsabile del piano di autocontrollo di cui trattasi e comunicarne il nominativo alla I.A..

Ogni variazione ed aggiornamento del piano di autocontrollo deve essere fornito in copia al Comune e deve riportare la data e la firma del responsabile della procedura.

### **ART. 29 - CERTIFICAZIONE DI QUALITA', CONTROLLI E ANALISI**

E' fatto obbligo per la I.A. di collaborare in ogni modo con il responsabile dell'Ufficio Scuola del Comune per l'effettuazione dei controlli e delle verifiche ispettive, la tenuta e/o la consegna della documentazione anche presso i singoli servizi, la risoluzione delle eventuali osservazioni e/o non conformità rilevate, finalizzati al controllo dei servizi in outsourcing da parte del Comune.

Potranno essere oggetto di controllo le merci, i pasti prodotti, i locali, gli automezzi, le strutture, le attrezzature, gli impianti produttivi, i magazzini, ecc..., al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e più in generale il rispetto di tutta la normativa vigente e degli obblighi derivanti dall'attuazione dell'HACCP, nonché la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle



caratteristiche merceologiche e ai menù, ed il controllo della preparazione e della buona conservazione degli alimenti.

Il piano di autocontrollo dovrà essere disponibile, per eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda USL e della Responsabile dell'Ufficio Scuola Comunale, in ogni plesso scolastico in cui è effettuato il servizio di refezione e presso i Centri di Produzione Pasti. La I.A. dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di autocontrollo su richiesta motivata del Comune o su indicazione della competente Autorità sanitaria senza poter pretendere alcun rimborso.

La I.A. deve, inoltre, disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati. Deve essere in possesso di un sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure possono essere richieste dal comune.

Il Comune si riserva la facoltà di commissionare ad una struttura di propria fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche degli alimenti e delle acque, con analisi chimiche e microbiologiche.

E' inoltre fatto obbligo alla I.A. di partecipare a tutti gli incontri di organizzazione, valutazione e monitoraggio del servizio, oggetto del presente appalto, convocati dal Comune.

Il Comune farà pervenire alla I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali non conformità, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La I.A. sarà tenuta ad attivarsi per rimuovere le non conformità rilevate, anche relative alla gradibilità del pasto, ed attivare azioni preventive e correttive per migliorare il servizio. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempienza.

La I.A. dovrà inoltre far pervenire al Comune copia delle non conformità gestite direttamente nell'ambito del proprio sistema di gestione della qualità, delle azioni correttive attuate, delle azioni preventive messe in campo, al fine di garantire la qualità del servizio erogato; detta documentazione dovrà sempre essere presente fisicamente presso i plessi ed essere esibita in caso di richiesta.

La I.A. è altresì tenuta ad ottemperare a qualsiasi disposizione proveniente dall'Azienda USL, sia preventiva che successiva ad eventuali controlli. Il Comune si riserva di verificarne l'ottemperanza da parte della I.A..

### **ART. 30 - CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI PASTI E DEL SERVIZIO**

Fatto salvo i controlli igienico-sanitari e nutrizionali che sono di competenza dell'Azienda U.S.L. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni mensa di cui al successivo art. 31. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo svolto dal personale comunale incaricato o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con il comune e comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto e consegna dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della I.A. senza necessità di avviso preventivo;

- controllo igienico-sanitario svolto dalla competente Azienda U.S.L. relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'I.A.;

- controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti della commissione mensa presso ogni singola struttura scolastica servita. I rappresentanti della commissione mensa potranno effettuare controlli, anche tramite porzioni-assaggio distribuite dal personale addetto, sulla conformità al menù dei pasti/derrate consegnati e su elementi quali temperature, gusto, servizio ecc., sul rispetto del presente capitolato e, in generale, sull'andamento complessivo del servizio. I rappresentanti della commissione mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema che dovrà essere segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

Ai fini del controllo igienico-sanitario la I.A. dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese, per l'intera durata del contratto, analisi microbiologiche sui pasti prodotti dal CPP, tamponi sulle attrezzature utilizzate nonché tamponi ambientali sulle mense scolastiche. La I.A. è comunque tenuta a comunicare ad inizio anno scolastico il piano dei controlli microbiologici programmati ed è facoltà del Comune chiedere integrazioni o modifiche a detto piano, qualora dovesse essere ritenuto poco efficace dal punto di vista del controllo igienico-sanitario. La I.A. dovrà fornire al Comune, con oneri interamente a suo carico e con cadenza immediatamente legata all'elaborazione delle analisi, copia dei referti di analisi firmati dal tecnico responsabile del laboratorio.

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra superassero i limiti indicati, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino

all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla I.A. i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. Nei casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla I.A..

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla I.A. con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.

La I.A. è tenuta a fornire al Comune tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

### **ART. 31 - VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DELL'UTENZA**

La gradibilità del pasto potrà essere oggetto di verifica anche da parte dei genitori membri della Commissione mensa, tramite sopralluoghi presso i locali scolastici adibiti al consumo del pasto e presso i Centri Produzione Pasti, alle condizioni e modalità stabilite dal Comune.

Il comune ha istituito la Commissione Mensa composta da rappresentanti dei genitori ed insegnanti. Alle Commissioni spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento del servizio di refezione, segnalando al Servizio Scuola del Comune gli eventuali problemi connessi al servizio od eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni. La Commissione provvede a designare i membri autorizzati ad accedere nei refettori durante la distribuzione, preposti alla compilazione di una scheda di rilevazione appositamente predisposta. I membri designati dalla Commissione, sono autorizzati ad effettuare l'assaggio dei cibi distribuiti il cui costo resta a carico della I.A.. Previo accordo con la I.A. è ammessa la visita al CPP, nel rispetto delle misure idonee di prevenzione, al fine di evitare eventuali inconvenienti di carattere igienico-sanitario. L'accesso al Centro produzione Pasti e ai refettori delle scuole non dovrà interferire o intralciare l'attività del personale.

Agli incontri della commissione mensa potrà essere chiesta la partecipazione da parte del Comune del responsabile qualità della I.A. e/o del dietologo o loro delegati.

## **TITOLO VI - STRUTTURE, LOCALI, ATTREZZATURE, ARREDI**

### **ART. 32 - ATTREZZATURE, ARREDI E STOVIGLIE**

Come già specificato nel precedente art. 2, l'I.A. si impegna a fornire ed installare, con oneri a proprio carico, le attrezzature, stoviglie e materiali e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio per la distribuzione dei pasti presso i refettori.

In particolare l'I.A. è tenuta a fornire, con oneri a proprio carico, le seguenti attrezzature:

- tutte le stoviglie di cui al precedente art. 25
- bicchieri in plastica monouso per i cestini da viaggio;
- attrezzi per la distribuzione: la posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox;
- stoviglie ed altri attrezzi in plastica dovranno essere bianchi, in materiale idoneo, resistenti ai graffi;
- teglie gastronomiche per il trasporto dei primi e secondi piatti e contenitori termici per il trasporto dei pasti, in numero sufficiente al fabbisogno complessivo;
- eventuali banchi termici self-service, finalizzati a garantire il mantenimento delle temperature nelle fasi di distribuzione dei pasti;
- detersivi per la pulizia e la sanificazione delle cucinette e dei refettori, il lavaggio delle stoviglie presso tutti i plessi scolastici in cui vengono consumati i pasti. I detersivi devono essere ecologici ed ecocompatibili realizzati con materie prime biodegradabili, ricavate da fonti rinnovabili vegetali o minerali, prive di derivati petrolchimici e con un ciclo di produzione e distribuzione etico ed ecosostenibile;
- lavastoviglie per il lavaggio di piatti, bicchieri e posate presso i plessi scolastici privi di tale attrezzatura;
- Cuocipasta presso ciascun plesso scolastico.

Come già specificato al precedente art. 2, i piatti in porcellana infrangibili, bicchieri infrangibili e posate in acciaio inox verranno gradualmente introdotti entro e non oltre l'anno 2016.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale sopra descritto che si rendessero necessari, sono a totale carico della I.A., che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante.

Tali attrezzature al termine del rapporto contrattuale rimarranno di proprietà del Comune.

### **ART. 33 - MANUTENZIONE LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE**

E' a completo carico della I.A. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli elettrodomestici di cui al precedente articolo, secondo le frequenze indicate nel manuale HACCP, ubicati nelle sedi di distribuzione e finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di sicurezza. Qualora la I.A. non esegua gli interventi di propria competenza necessari, provvederà il Comune ponendo il relativo costo a carico della I.A. inadempiente.

- la fornitura di materiale a perdere per l'apparecchiatura (tovaglie, tovaglioli). Si precisa che qualora vengano utilizzati cartari devono essere in carta al 100% riciclata
- mantenimento del corredo da tavola durevole (piatti in porcellana e bicchieri infrangibili, posate in acciaio);
- interventi di revisione e ripristino delle attrezzature e degli elettrodomestici;
- sostituzione ed integrazione qualora necessario di stoviglie, attrezzature ed elettrodomestici;
- elaborazione diete speciali;

### **ART. 34 - ACCESSI**

E' consentito il libero accesso ai refettori e mense scolastiche al personale del comune o di altre imprese da esso autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario. Il Comune non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra. L'accesso agli incaricati del comune deve essere garantito in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

## **TITOLO VII - NORME RELATIVE AL PERSONALE**

### **ART. 35 - REQUISITI DEL PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE**

La I.A. provvede ai servizi di cui al presente appalto con proprio personale.

La I.A. che risulterà aggiudicataria del presente appalto organizzerà il personale necessario all'esecuzione dello stesso a sua cura e sue spese formando la mano d'opera necessaria e l'organizzazione tecnica.

La I.A. dovrà quindi garantire personale qualitativamente e quantitativamente sufficiente per l'esecuzione dei servizi di cui all'oggetto.

Il personale della I.A. deve:

- osservare le prescrizioni igieniche / sanitarie e applicare le procedure e le prescrizioni previste nel piano HACCP;
- tenere un comportamento irreprensibile ed agire in ogni circostanza con la massima diligenza, mantenere un contegno decoroso, irreprensibile, riservato, corretto, in particolare nei riguardi dell'utenza;
- essere disponibile alla collaborazione con gli altri operatori, con il personale addetto alla distribuzione, insegnante ed amministrativo delle scuole, per il buon esito del servizio;
- osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato nonché rispettare i propri orari di lavoro;
- assicurare il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti;
- essere di sana e robusta costituzione fisica, in regola con tutte le norme di igiene e di idoneità sanitarie previste;
- avere età non inferiore ai 18 anni;
- indossare specifico abbigliamento idoneo e conforme alla specifica attività lavorativa.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla I.A. la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tal caso la I.A. ha l'obbligo di provvedere e di procedere alla sostituzione, entro cinque giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

Tutto il personale della I.A. deve essere professionalmente qualificato in specifica relazione al servizio oggetto del presente appalto, preparato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sulle norme di igiene della produzione degli alimenti, nonché sulle norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro. Tutti i dipendenti addetti alla preparazione, manipolazione, cottura, trasporto e lavaggio delle attrezzature impiegate per tali fasi di lavorazione, dovranno essere in possesso di regolare Libretto di Idoneità Sanitaria, in corso di validità. Responsabilità della I.A. è il controllo del possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle normative vigenti.

Tutti i mezzi impiegati per il trasporto dei pasti dovranno avere tutte le autorizzazioni richieste per il trasporto di generi alimentari.

La I.A. comunicherà inoltre il nome del responsabile dell'appalto, nonché l'indirizzo al quale sarà reperibile,

numero di cellulare, numero di telefono e fax ed indirizzo di posta elettronica.

La I.A. aggiudicataria dovrà individuare anche un referente deputato a sovrintendere l'andamento del contratto nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e, all'occorrenza, anche con la commissione mensa.

Il personale della I.A. addetto al trasporto è tenuto all'applicazione delle procedure e delle prescrizioni relative al metodo HACCP secondo le modalità che saranno illustrate durante l'intervento formativo obbligatorio, che la I.A. è tenuta a organizzare, senza alcun onere ulteriore a carico del Comune rispetto al compenso pattuito.

Il Comune si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli sull'osservanza delle suddette norme da parte della I.A., riservandosi, nel caso di inosservanza di tali norme di procedere all'immediata risoluzione del contratto, fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere l'ausilio di personale appartenente alla I.A. per lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti, nonché il riassetto delle stoviglie e del refettorio, qualora non riesca a gestire in proprio tali operazioni. Tale richiesta sarà valutata e assoggettata a contrattazione separata.

### **ART. 36 - OBBLIGHI VERSO IL PERSONALE**

La I.A. deve applicare e far applicare nei riguardi del proprio personale, soci (se in forma cooperativa) o dipendenti tutte le leggi, regolamenti e disposizioni dei contratti di lavoro, sia per quanto concerne gli aspetti normativi e salariali, sia per gli obblighi ed oneri previdenziali ed assicurativi disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria, con espresso esonero da parte dell'Amministrazione comunale di ogni responsabilità in merito.

La I.A. assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore ed in ogni altro accordo decentrato a livello territoriale ed aziendale, se migliorativo dei precedenti, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo la scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi. Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

La I.A. si impegna a rispettare lo Statuto dei Lavoratori ed a risolvere eventuali controversie davanti al giudice del Lavoro previa conciliazione. Il Comune è estraneo ad ogni controversia che dovesse insorgere tra l'I.A. ed il personale impiegato nei servizi.

Se la I.A. ha forma cooperativa, si impegna a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro, anche nei rapporti con i soci.

Gli obblighi di cui sopra vincolano la I.A. anche se la stessa non è aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dalla dimensione della I.A. stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

La I.A. si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto dell'appalto provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale, che dovesse dimostrarsi insufficiente e/o inadeguato oppure assente a qualsiasi titolo senza costi aggiuntivi per il Comune.

### **ART. 37 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO**

La I.A. deve garantire a tutto il personale che sarà impiegato nelle prestazioni in oggetto, lo svolgimento di attività di formazione, addestramento ed aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto, di durata congrua.

La I.A. si impegna, a propria cura e spese a realizzare i programmi di aggiornamento e formazione, rilasciando al Comune, su richiesta, regolare dichiarazione relativa ai partecipanti, al numero di ore, agli argomenti sviluppati ed ogni altra informazione utile.

Inoltre la I.A. deve addestrare e informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze, le modalità di svolgimento dei servizi e le norme contenute nel presente capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune, sollevando pertanto il comune da oneri di istruzione del personale incaricato.

In particolare i temi trattati durante la formazione dovranno riguardare, tra l'altro:

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- utilizzo dei prodotti di detergenza, pulizia, sanificazione, disinfezione.

### **ART. 38 - NORME DI SICUREZZA**

La I.A. garantisce la puntuale applicazione della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro (D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.), relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante il corso dell'appalto, in ogni fase lavorativa connessa con l'appalto, sia per quanto riguarda le modalità operative, mediante l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, sia per quanto concerne le attrezzature eventualmente impiegate, mediante l'eventuale utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.

Tali condizioni devono essere volte alla tutela sia dei propri lavoratori sia di altri soggetti che, a vario titolo e comunque motivatamente, possono trovarsi all'interno dell'area interessata dai lavori durante l'esecuzione degli stessi.

Il Comune è quindi esplicitamente esonerato relativamente ad eventuali inadempimenti della I.A. in qualche modo ricollegabili direttamente o indirettamente con quanto richiesto dal D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i..

La I.A. dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.L.gs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione degli incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, e dalla formazione dei preposti (art. 19 del D.Lgs. n. 81/2008).

Di tali adempimenti deve dare comunicazione al Comune.

La I.A. è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

Il Comune promuove la cooperazione e il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (pag. 30 del presente capitolato) che indichi le misure adottate per eliminare i rischi da interferenze, fermo restando l'obbligo per la I.A. di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

La I.A. si impegna a fornire all'appaltante, all'inizio del servizio, le informazioni richieste e a segnalare ogni eventuale modifica o integrazione che si verificasse nella durata contrattuale.

Nel caso in cui si verifichi un'emergenza, il personale dell'appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni previste dai Piani di Emergenza e dalle Norme Comportamentali delle singole strutture, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

### **ART. 39 - ESERCIZIO DEL DIRITTO DI SCIOPERO**

In caso di sciopero dei dipendenti della I.A., la stessa è tenuta a comunicare la sospensione del servizio con preavviso scritto, in modo da consentire al Comune l'informazione all'utenza nei termini di legge (almeno 5 gg. prima). Qualora la comunicazione non pervenga al Servizio Scuola del Comune nei termini e con le modalità sopra indicati, è fatta salva l'applicazione delle penali di cui al successivo articolo 47, e la facoltà del Comune di procedere all'acquisto, a totale carico della I.A., di alimenti alternativi al pasto non fornito.

Nel caso di sciopero sia di categoria che generale, la I.A. può fornire un pasto diverso da quello previsto nel menù o un cestino da viaggio (vedi art. 20).

In caso di sciopero del personale addetto al servizio di ritiro e scodellamento dei pasti, trattandosi di dipendenti di altro Ente il Comune assicura l'informazione con la massima tempestività possibile, così come in caso di altro avvenimento straordinario che comporti l'interruzione del servizio.

In caso di sospensione dello sciopero la I.A. dovrà essere in grado di effettuare il servizio, previa comunicazione da effettuarsi con almeno 24 ore di anticipo.

Nulla è dovuto alla I.A. dal Comune per la mancata prestazione del servizio.

## **TITOLO VIII – RAPPORTO CONTRATTUALE**

### **ART. 40 - RUOLO, FUNZIONI E ONERI DEL COMMITTENTE**

Il Comune mantiene le proprie funzioni di indirizzo e controllo dei servizi al fine di assicurare la omogeneità nonché la correttezza degli interventi.

Spettano al Comune le seguenti funzioni:

- l'ammissione degli utenti ai servizi, la definizione dell'ammontare delle rette di frequenza, nonché la riscossione delle stesse e la definizione della periodicità e delle modalità di riscossione;
- la definizione dei menù;
- la gestione della relazione con gli utenti e con i componenti la commissione mensa.

Sono inoltre a carico del Comune i seguenti oneri :

- la concessione in comodato gratuito di locali, arredi e attrezzature in comodato d'uso ex art. 1803 e succ. C.C;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali dei terminali, dei refettori e degli impianti;
- le spese per i consumi di acqua, gas ed energia elettrica;
- l'assicurazione dei locali, delle proprie attrezzature, dei refettori e dei terminali contro i danni derivanti da incendi, esplosioni, crolli, atti vandalici, furti;

Carenze che dovessero pregiudicare lo svolgimento del servizio per cause di forza maggiore e comunque imprevedibili, dovranno essere tempestivamente segnalate onde evitare gli addebiti che diversamente verrebbero fatti alla I.A..

#### **ART. 41 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

Sono a totale carico della I.A. tutte le spese di gestione derivanti dal presente capitolato che non risultino espressamente a carico del Comune.

In particolare la I.A. dovrà:

- organizzare e fornire i mezzi necessari, non rientranti tra quelli a carico del Comune, per l'esecuzione del servizio a sua cura e spese assumendone la gestione;
- fornire quanto previsto ai precedenti articoli 2, 25, 32 e 33
- integrare le attrezzature e le stoviglie, quando necessario;
- gestire il piano di autocontrollo presso le cucine e presso tutti i centri scolastici di distribuzione dei pasti;
- formare e addestrare il personale proprio e quello addetto allo scodellamento dei pasti e alla pulizia dei locali;
- garantire l'osservanza delle disposizioni anti-infortunistiche e di sicurezza delle procedure di lavoro, in conformità alle prescrizioni della legislazione vigente in materia, D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e decreti integrativi, compresa la prevenzione incendi;
- stipulare apposita polizza assicurativa contro il rischio di responsabilità civile verso terzi derivante dalla gestione dei servizi; detta polizza dovrà essere mantenuta in vigore per tutta la durata dell'appalto, con presentazione al Comune, ad ogni scadenza di rata, del documento attestante il pagamento del premio e la validità della copertura assicurativa; la polizza dovrà essere presentata anteriormente alla stipula del contratto (come previsto dall'art. 43);
- organizzare momenti di verifica trimestrali con il coordinatore del Comune e presentare al termine delle attività un rapporto di verifica sul funzionamento dei servizi;
- assumere la piena responsabilità derivante dalla gestione e conduzione dei servizi sotto il profilo giuridico, amministrativo, economico, igienico-sanitario, organizzativo.

#### **ART. 42 - TRATTAMENTO DATI PERSONALE**

La I.A. ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione dell'appalto.

L'obbligo di cui al precedente comma sussiste altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del presente appalto. La I.A. è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori degli obblighi di segretezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che la I.A. sarà tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare. La I.A. potrà citare i termini essenziali del contratto, nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione stessa della I.A. a gare o appalti.

La I.A. per quanto concerne il trattamento dei dati personali, identificativi, sensibili degli utenti o di terzi in genere, dei quali dovesse venire a conoscenza nell'espletamento del servizio oggetto della presente concessione, dovrà uniformarsi a quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003.

A tale fine il personale della I.A. dovrà essere formato ed informato dei propri doveri relativi al trattamento dei dati personali e sensibili, secondo quanto disposto dal D. Lgs. 196/2003.

#### **ART. 43 - DANNI E ASSICURAZIONI**

La I.A. è responsabile di ogni danno che possa derivare a persone o a cose della I.A. stessa e/o di terzi, nell'espletamento della fornitura oggetto del presente servizio.

La I.A. è tenuta a stipulare ed a mantenere efficace per tutta la durata dell'appalto (non potendo opporre al Comune e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) una polizza di responsabilità civile a copertura dei danni cagionati a terzi per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica / giuridica) che presti la propria opera per conto dello stesso nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio, con le seguenti caratteristiche

minime:

- sezione RCT massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00.
- sezione RCO massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 con il limite per prestatore di lavoro infortunato di € 5.000.000,00.

La polizza dovrà prevedere le seguenti estensioni di garanzia (il termine assicurato è riferito al Comune):

- danni a cose/enti di terzi da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute, con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00;
- responsabilità civile conduzione ed uso di beni non di proprietà;
- danni a cose di terzi detenute e/o in consegna o custodia all'assicurato a qualsiasi titolo con un massimale non inferiore ad € 750.000,00;
- danni a cose nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- i danni a locali, arredi, impianti, attrezzature e strutture in genere
- danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte nelle proprie cucine e somministrate ai fruitori del servizio di ristorazione ed imputabili a:
  - a) vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
  - b) cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi;

con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00.

Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico della I.A.. Eventuali scoperti o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere poste o considerate a carico del Comune e del danneggiato.

La I.A. è comunque responsabile dei danni arrecati, nell'espletamento del servizio, al patrimonio del Comune, a causa di imperizia e/o incapacità del personale, cattivo funzionamento dei macchinari, nonché all'utilizzo di materiale non idoneo, nulla escluso.

L'inefficacia del contratto assicurativo non potrà in alcun modo essere opposta al Comune e non costituirà esimente dell'affidatario per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal Comune in contraddittorio con i rappresentanti della I.A.. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti in presenza di due testimoni, anche dipendenti, del Comune, senza che la I.A. possa sollevare eccezione alcuna.

La I.A. è tenuta a documentare al Servizio Scuola, almeno 20 giorni lavorativi prima dell'avvio del servizio, l'adempimento di tali obblighi assicurativi.

#### **ART. 44 - ESTENSIONE O RIDUZIONE DELLE PRESTAZIONI**

Il Comune di Monzuno si riserva la facoltà di ridurre o aumentare il servizio richiesto alla I.A. secondo quanto previsto dall'art. 311 del D.P.R. 207/2010.

E' fatta salva l'applicazione dell'art. 11 del R.D. n. 2440 del 18.11.1923.

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dalla I.A. come previsto dall'art. 310 del D.P.R. 207/2010.

#### **ART. 45 - CORRISPETTIVO E PAGAMENTI**

Il corrispettivo dei servizi oggetto del presente appalto è dato dal numero di pasti forniti nel periodo di riferimento moltiplicato per il costo a pasto aggiudicato.

Mensilmente la I.A. presenta al Servizio Scuola del Comune le fatture riportanti il numero di pasti forniti per ogni scuola; laddove richiesto la fatturazione dovrà essere distinta per tipologia di pasto.

Ogni fattura dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagneranno le forniture e che dovranno essere firmate dagli operatori che le ritirano.

Il pagamento del compenso dovuto per la regolare esecuzione del servizio avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, previa verifica della correttezza del servizio prestato. Il Comune si riserva di procrastinare il pagamento qualora:

- insorgano contestazioni circa l'ammontare;
- venisse riscontrata una irregolarità contributiva nel DURC.

In tali casi la I.A. non potrà pretendere interessi o risarcimenti di sorta.

Poiché il contratto prevede più pagamenti in corso di esecuzione del servizio, come previsto dall'art. 4, co. 3, del D.P.R. n. 207/2010, su ogni pagamento verrà applicata la ritenuta dello 0,50 per cento, da liquidarsi al termine di ciascun anno solare.

#### **ART. 46 - REVISIONE PREZZI**

La revisione prezzi decorrerà dal 01.01.2016, non ha efficacia retroattiva, e verranno applicati i seguenti indici a seguito di apposita istruttoria: qualora non siano disponibili i costi standardizzati, editi dall'Osservatorio di cui all'art. 7, comma 4 lettera c) e comma 5 del Dgl. 163/2006 e s.m.i., saranno applicati gli indici ISTAT disponibili relativi allo specifico servizio oppure, in assenza dell'indice specifico, sarà utilizzato l'indice FOI dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

#### **ART. 47 - RESPONSABILITA' E SANZIONI**

Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificate violazioni di tali norme, secondo il principio della progressione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato nessuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Nel caso in cui dalla mancanza segnalata possa derivare alla I.A. una sanzione, la contestazione avverrà per iscritto, con facoltà di controdeduzione entro 10 giorni dal ricevimento dell'addebito.

Il Comune ha diritto di applicare le seguenti penali:

- a) in caso di ritardo nella consegna dei pasti di oltre 10 minuti, rispetto agli orari previsti del presente capitolato o concordati con il Comune, verrà applicata una penale pari a € 500,00;
- b) per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente, verrà applicata una penale pari a € 500,00;
- c) qualora le grammature di ogni tipologia relativa al pasto quotidiano (colazione, merende, primo, secondo, contorno e frutta) fossero riscontrate inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, una penalità pari a € 500,00;
- d) in caso di mancata fornitura dei pasti o di parte dei pasti nei giorni e nell'ora fissati, verrà applicata una penalità pari a € 1.000,00. In tal caso l' I.A. dovrà provvedere anche al rimborso degli acquisti urgenti ai quali il personale addetto alla distribuzione dei pasti o altro personale dovesse provvedere per far fronte all'emergenza;
- e) qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'allegato 2) al presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti con prodotti a norma, verrà applicata una penalità pari a € 1.000,00;
- f) qualora fossero forniti prodotti diversi (se non precedentemente concordati con il Comune) da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato e nei menù concordati con il Comune verrà imputata una penalità pari € 1.000,00;
- g) per mancato rispetto di ogni singola prescrizione del capitolato e delle prescrizioni del manuale H.A.C.C.P, si applicherà una penale fino ad un massimo di € 1.000,00;
- h) per fornitura di prodotti scaduti, si applicherà una penale di € 1.000,00;
- i) per la mancata o errata preparazione delle diete speciali, si applicherà una penale fino ad un massimo di € 1.000,00;
- l) per presenza di corpi estranei nei prodotti, si applicherà una penale fino ad un massimo di € 1.000,00;
- m) per carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti, si applicherà una penale fino ad un massimo di € 1.500,00;
- n) per ogni verifica microbiologica o merceologica o chimico/fisica non conforme a quanto previsto nel presente capitolato e/o dalle leggi in materia, a seguito di prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, verrà applicata una penalità pari a € 2.000,00;
- o) Se in caso di sciopero, la comunicazione da parte della I.A. non pervenga al Servizio Scuola del Comune nei termini e con le modalità previste al precedente articolo 39, verrà applicata una penalità pari a € 2.000,00;
- p) da Euro 1.000,00 a Euro 2.500,00 per campionature delle derrate non rispondenti a quelle previste dal contratto in rapporto alla gravità della inadempienza e della recidività.
- q) nel caso di abbandono o interruzione arbitraria del servizio da parte dell'appaltatore, fermo restando la facoltà del Comune a dichiarare la risoluzione del contratto come sancito nell'art. 61, è applicabile dal comune una penale di importo pari all'intera cauzione definitiva, sempre lasciando impregiudicato il diritto del Comune al risarcimento del maggior danno subito a causa dell'inadempimento, subordinatamente alla prova che il danno è superiore all'importo della penale applicata.

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nell'elenco di cui sopra ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio. Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza o della irregolarità, del danno arrecato al normale funzionamento del servizio, del ripetersi delle manchevolezze o infine del danno arrecato all'immagine del



servizio e quindi del Comune.

Dopo la comminazione di 3 sanzioni pecuniarie in un anno scolastico (dal 01 settembre al 31 luglio), si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

## **TITOLO IX - ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

### **ART. 48 – REFERENTI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

La I.A. deve individuare e comunicare al Comune il responsabile unico dell'appalto che risponde al Comune. Il Responsabile del Procedimento per il Comune di Monzuno è la Responsabile dell'Area "Servizi alla Persona", Monica Graziani, cui competono tutti i compiti di verifica, controllo, coordinamento e istruttoria di cui all'art. 10 del D.Lgs. 163/2006 e artt. 272 e 273 e s.m. del D.P.R. 207/2010, ed è il referente comunale per la I.A..

Il Responsabile del Procedimento per il tramite del direttore dell'esecuzione, cura tutti i rapporti con la I.A. comprese l'irrogazione delle sanzioni pecuniarie di cui all'art. 47.

La I.A. ed il Comune si impegnano reciprocamente a comunicare tempestivamente eventuali variazioni dei nominativi.

### **ART. 49 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Ai sensi dell'art. 300 c. 2 lett.a) del D.P.R. 207/2010 il Comune affiderà ad un soggetto diverso dal responsabile del procedimento, professionalmente adeguato, l'incarico di direttore dell'esecuzione, con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto.

### **ART. 50 - AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

L'avvio dell'esecuzione del contratto è preceduto dalla comunicazione di avvio del direttore dell'esecuzione, a sua volta autorizzato dal responsabile del procedimento.

Come previsto dall'art. 302, c. 7, del D.P.R. 207/2010, l'avvio dell'esecuzione del contratto deve avvenire non oltre quarantacinque giorni dalla data di stipula del contratto.

La I.A. è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dal responsabile del procedimento per l'avvio dell'esecuzione del contratto.

Qualora l'aggiudicatario non adempia, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Il direttore dell'esecuzione redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con la I.A..

Il verbale viene redatto in doppio esemplare firmato dal direttore all'esecuzione del contratto e dalla I.A. e una copia conforme può essere rilasciata all'esecutore, ove questa lo richieda.

Nel caso la I.A. intenda far valere pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi o dei mezzi e degli strumenti rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, è tenuto a formulare esplicita contestazione sul verbale di avvio dell'esecuzione a pena di decadenza.

Nel caso di ritardo nell'avvio dell'esecuzione del contratto per fatto o colpa del Comune si applica quanto previsto dall'art. 305 del D.P.R. 207/2010.

### **ART. 51 - TERMINE PER LA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

Il responsabile del procedimento può autorizzare, come già previsto all'art. 4 del presente capitolato, l'esecuzione anticipata del servizio dopo che l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace, durante il termine dilatorio previsto per la sottoscrizione del contratto.

### **ART. 52 - VERIFICA DI CONFORMITA' IN CORSO DI ESECUZIONE**

Ai sensi dell'art. 313, c.2, lett. b) del D.P.R. 207/2010 l'esecuzione dell'appalto è soggetta a verifica di conformità in corso di esecuzione. La verifica viene effettuata dal direttore dell'esecuzione e consiste:

- nell'accertare la regolare esecuzione del servizio rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel presente capitolato;
- nell'accertare che i dati risultanti dalla contabilità (fatture) e dai documenti giustificativi (bolle di consegna) corrispondano tra loro e con le risultanze di fatto;
- nel certificare che le prestazioni siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale.

L'accertamento della regolare esecuzione potrà essere effettuato:

- mediante controlli a campione;
- facendo ricorso alle certificazioni di qualità ovvero a documentazioni di contenuto analogo, attestanti la conformità delle prestazioni eseguite alle prescrizioni contrattuali;

Ai controlli in corso di esecuzione potrà essere invitato la I.A. e un rappresentante del Comune. Tali controlli vengono effettuati dal direttore dell'esecuzione che provvederà a redigere il verbale previsto dall'art. 317 del

D.P.R. 207/2010.

La verifica in corso di esecuzione viene effettuata annualmente.

I verbali dovranno essere trasmessi al responsabile del procedimento nel limite massimo di quindici giorni dalla data dei controlli.

#### **ART. 53 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Per le eventuali sospensioni delle prestazioni oggetto del contratto si osservano le disposizioni dell'art. 308 del D.P.R. 207/2010.

Il direttore dell'esecuzione compila il verbale di sospensione, con l'intervento della I.A. o di un suo legale rappresentante. Il verbale è firmato dalla I.A. e viene inviato al responsabile del procedimento. Il verbale di sospensione dovrà contenere quanto indicato dall'art. 308, c. 4, del D.P.R. 207/2010.

Non appena sono venute a cessare le cause della sospensione, il direttore dell'esecuzione procede alla ripresa dell'esecuzione a mezzo di verbale sottoscritto dalla I.A. ed inviato al responsabile di procedimento.

Per la sospensione, qualunque sia la causa, non spetta alla I.A. alcun compenso o indennizzo.

#### **ART. 54 - CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO**

E' vietata la cessione, anche parziale, del contratto, sotto la comminatoria dell'immediata rescissione e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni e spese causate, salvo maggiori danni accertati. Sono fatti salvi i casi di cessione di azienda ed atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 116 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i..

La cessione di ogni credito derivante dal presente contratto è ammessa in conformità a quanto disposto dall'art. 117 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.. In particolare la cessione del credito derivante dall'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, risultante da atto pubblico o da scrittura privata autenticata da un notaio, è subordinata alla notifica al comune di Monzuno e all'adozione di specifico atto ricettizio.

E' esclusa qualunque cessione di credito diversa da quelle previste dall'art. 117, c.1, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

L'eventuale cessione notificata in violazione al committente è in ogni caso priva di effetti nei confronti del debitore ceduto, con piena ed esclusiva responsabilità dell'esecutore nei confronti del cessionario.

#### **ART. 55 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Ai fini e per gli effetti del disposto di cui all'art. 3, commi 8 e 9, della L. 136/2010 e s.m.i., la I.A. si obbliga espressamente a riscuotere ogni corrispettivo con modalità che garantiscano la tracciabilità dei flussi finanziari. In particolare la I.A. si impegna a comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati alle commesse pubbliche, nonché le generalità delle persone delegate ad operare su di essi.

Parimenti si obbliga a pagare i corrispettivi ad eventuali subcontraenti, effettuando transazioni da eseguirsi mediante i servizi delle banche o della Soc.Poste Italiane Spa.

Qualora il Comune avesse notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo, potrà chiedere la risoluzione del rapporto contrattuale.

#### **ART. 56 - SUBAPPALTO**

Il subappalto è ammesso a condizione che la I.A. indichi in offerta le parti dell'appalto che intende eventualmente subappaltare a terzi, nel limite massimo del 30%. Il subappalto è comunque previsto secondo le modalità e condizioni previste dall'art. 118 del Dlgs. 163/2006 e s.m.i.

In caso di eventuale subappalto a terzi, di parti del servizio, il Comune rimane estraneo al rapporto contrattuale tra la I.A. ed il subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e responsabilità contrattuali, nessuno escluso, faranno carico alla I.A..

Il subappalto oltre ad essere dichiarato in sede di offerta, deve necessariamente essere autorizzato dal Comune prima che inizino i servizi. La richiesta di autorizzazione al subappalto deve essere presentata, completa delle necessarie documentazioni, almeno 15 giorni prima dell'inizio delle prestazioni relative.

In caso di mancata richiesta in sede di gara, è vietato cedere in maniera totale o parziale, o subappaltare il servizio assunto con il presente appalto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titoli di risarcimento dei danni e delle spese causate al Comune, salvo maggiori danni accertati.

#### **ART. 57 - FALLIMENTO**

L'appalto si intenderà revocato e quindi il contratto risolto nel caso di fallimento della I.A. o di sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare lo svolgimento del servizio.

#### **ART. 58 - INTERVENTO SOSTITUTIVO DEL COMUNE IN CASO DI INADEMPIENZA CONTRIBUTIVA**

In caso si rilevi un'inadempienza contributiva da parte della I.A. del servizio si applicherà quanto previsto l'art. 4 del D.P.R. 207/2010.

#### **ART. 59 - INTERVENTO SOSTITUTIVO DEL COMUNE IN CASO DI INADEMPIENZA RETRIBUTIVA**

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente della I.A. si applicherà l'art. 5 del D.P.R. 207/2010.

#### **ART. 60 - MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

La I.A. non può apportare variazioni o modifiche al contratto se non disposte dal direttore dell'esecuzione. Possono essere ammesse variazioni al contratto nei casi previsti all'art. 311 del D.P.R. 207/2010 e solo nei limiti in esso indicati.

#### **ART. 61 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in materia, per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della I.A.;
- b) in caso di cessione dell'attività della I.A.;
- c) in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico della I.A.;
- d) accertamento di tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo della I.A., fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione del contratto collettivo di lavoro;
- f) gravi danni generati ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune riconducibile a comportamento doloso o colposo della I.A.;
- g) manifestarsi di tre contestazioni in un anno scolastico (dal 01 settembre al 31 luglio), che risultino fondate, per mancanze relative al presente capitolato, dando luogo all'applicazione di penalità ;
- h) inosservanza del divieto del subappalto come previsto al precedente art. 56;
- i) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal capitolato d'appalto e relativi allegati;
- j) violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati;
- k) quando fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dalla I.A. nella procedura di gara e di aggiudicazione;
- l) nel caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza indicati al precedente art. 42;
- m) decadenza dalla certificazione di Qualità per la linea di produzione di ristorazione collettiva e/o scolastica, per responsabilità imputabili alla I.A.;
- n) irregolarità contributive, riscontrate mediante il DURC, così come previsto dall'art. 6 comma 8 del D.Lgs. 207/2010;
- o) ritardo nell'inizio della gestione del servizio oggetto del presente capitolato;
- p) impiego di personale non dipendente dalla I.A. o comunque dalle ditte partecipanti in A.T.I. o consorzi;
- q) interruzione non motivata di servizio oggetto del presente capitolato;
- r) inosservanza delle leggi in materia di lavoro e sicurezza sul lavoro, di cui agli articoli n.35, n.36 e n.38 del presente capitolato;
- s) inosservanza degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui al precedente art. 55.

In caso di risoluzione del contratto tutte le attrezzature fino a quel momento acquistate e installate diverranno di proprietà comunale senza alcun diritto di recupero crediti per eventuali ammortamenti da parte della I.A..

#### **ART. 62 - PROVVEDIMENTI IN SEGUITO ALLA RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Il Responsabile del Procedimento comunica alla I.A. la decisione di risolvere il contratto mediante notifica a mezzo ufficiale giudiziario e dispone, con preavviso di venti (20) giorni, che il direttore dell'esecuzione curi la redazione dello stato di consistenza delle prestazioni già eseguite.

Nel caso in cui la risoluzione intervenga durante la fase di verifica di conformità, il soggetto cui è stato affidato l'incarico della verifica deve redigere il verbale previsto dall'art. 138, c. 2, del D.Lgs. 163/2006 da trasmettere al responsabile del procedimento.

#### **ART. 63 - EFFETTI DELLA RISOLUZIONE**

Con la risoluzione del contratto sorge nel Comune il diritto di affidare a terzi il servizio, o la parte rimanente di questo, in danno alla I.A. inadempiente.

L'affidamento a terzi viene notificato alla I.A. inadempiente, al quale sono addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

L'esecuzione in danno non esime la I.A. dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

#### **ART. 64 - RECESSO UNILATERALE DELL'APPALTATORE**

Qualora la I.A. dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, il Comune avrà facoltà di rivalersi su tutta la cauzione, fatta salva ogni altra azione di risarcimento danni. Sarà inoltre addebitata all'I.A. la maggiore spesa derivante dall'assegnazione dell'appalto ad altra ditta.

#### **ART. 65 - VERIFICA DI CONFORMITA' FINALE**

La verifica di conformità finale è avviata entro venti (20) giorni, decorrenti dall'ultimazione della prestazione, come certificata dal direttore dell'esecuzione. Si applicano gli artt. 312 e seguenti del D.P.R. 207/2010.

La verifica di conformità finale viene effettuata dal direttore dell'esecuzione e consiste:

- nell'accertare la regolare esecuzione di tutto il servizio rispetto al presente contratto;
- nell'accertare che i dati risultanti dalla contabilità relativa all'intero servizio e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto;
- nel certificare che tutte le prestazioni previste dal contratto siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale.

La verifica di conformità finale è conclusa non oltre sessanta (60) giorni dall'ultimazione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, come sopra accertate dal direttore dell'esecuzione.

Nel caso in cui le operazioni si prolunghino rispetto al termine stabilito, si applicano le disposizioni dell'art. 316, c. 2, del D.P.R. 207/2010.

Il certificato di verifica di conformità finale deve essere formulato e deve contenere gli elementi prescritti dall'art. 322, c. 1, del D.P.R. 207/2010, ivi incluso l'importo totale ovvero l'importo a saldo da pagare all'Esecutore.

#### **ART. 66 - PAGAMENTO DEL SALDO E SVINCOLO CAUZIONE**

La Responsabile dell'area "Servizi alla Persona", con apposito atto monocratico, approverà il certificato di verifica di conformità, il pagamento del saldo delle prestazioni eseguite (previa deduzione di eventuali penali) e lo svincolo della cauzione prestata dall'aggiudicatario.

#### **ART. 67 - CONTROVERSIE**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto, non risolte in via amministrativa, è competente il Foro di Bologna.

#### **ART. 68 – RINVIO ED ALLEGATI AL CAPITOLATO**

Per quant'altro non specificato dal presente Capitolato d'onori, si fa espresso riferimento a quanto previsto nel Bando di gara, nel Disciplinare e alle norme e disposizioni del codice civile, nonché alle norme speciali vigenti in materia di pubblici servizi.

#### **Costituiscono parti integranti e sostanziali del capitolato e del contratto i seguenti allegati:**

- Allegato 1 "Tabella Plessi Scolastici"
- Allegato 2 "Caratteristiche merceologiche delle principali materie prime e manipolazione";
- Allegato 3 "Articolazione e composizione dei menu' e grammatura degli alimenti"
- Allegato 4 "Menu' autunno-inverno e primavera-estate";
- Allegato 5 "Linee guida per la predisposizione dei piani di autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.";

**LA RESPONSABILE DELL'AREA "SERVIZI ALLA PERSONA"**

**D.ssa Monica Graziani**

# SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

periodo 01/01/2015 – 31/08/2018

## **INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI E MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE**

(Artt. 26 comma 3, 5 D. Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81)

- Allagato A: verbale di sopralluogo

## **1. PREMESSA**

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo al 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. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera.

Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro 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 alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a verificare l' idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo, attraverso la acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato e dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale
- fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la impresa appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara.

La impresa appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DVR unico definitivo.

### **1.1 Sospensione dei Lavori**

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei Lavori ovvero il Committente, potrà ordinare la sospensione dei lavori, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

### **1.2 Stima dei costi della sicurezza**

Secondo l'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81: "Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del succitato decreto e secondo gli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto".

Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) in riferimento ai lavori appaltati
- garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi all'interno dei locali.
- delle procedure contenute nel Piano di Sicurezza Integrativo e previste per specifici motivi di sicurezza.

Nella maggior parte dei casi è difficile prevedere l'organizzazione e lo svolgimento delle singole lavorazioni e la valutazione dei rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori e, conseguentemente risulta difficoltosa la redazione di preventivi piani integrativi di sicurezza.

Tale difficoltà risulta ancora maggiormente aggravata dal dover definire dei costi della sicurezza significativamente connessi alle singole organizzazioni aziendali.

#### **DATI RELATIVI ALLA STAZIONE APPALTANTE**

Nome: COMUNE DI MONZUNO

Rappresentante Legale: SINDACO – MARCO MASTACCHI

Datore di Lavoro: Dott.ssa Monica Graziani

RSPP P.I.: dott. Massimo Milani

Settore produttivo: Ufficio scuola del Comune di Monzuno – Via Casaglia n. 4 – 40036 Monzuno

#### **DATI RELATIVI ALL IMPRESA AGGIUDICATARIA (da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)**

Ragione Sociale:

Partita IVA:

Codice fiscale:

Sede Legale:

Telefono:

Le figure/responsabili dell'impresa sono:

Datore Lavoro

Rappresentante Legale

RSPP

Medico competente

Responsabile delle Emergenze

Sede Comunale Esempio

#### **Lavoratori dell'impresa**

<b>Matricola</b>	<b>Nominativo</b>	<b>Mansione</b>

#### **4. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO**

Servizio Gestione Mensa scolastica per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie del Comune di Monzuno

Durata del Servizio: 01.01.2015 – 31.08.2018

##### **4.1. Coordinamento delle Fasi Lavorative**

Si stabilisce che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato daranno il diritto di interrompere immediatamente il servizio.

La ditta appaltatrice è tenuta a segnalare alla stazione appaltante e per essa al responsabile del contratto ed al referente di sede, l'eventuale esigenza di utilizzo di nuove imprese o lavoratori autonomi.

Le lavorazioni di queste ultime potranno avere inizio solamente dopo la verifica tecnico amministrativa, da eseguirsi da parte del responsabile del contratto e la firma del verbale di coordinamento da parte del responsabile di sede.

##### **4.2 Descrizione Lavorazioni**

E' oggetto del Servizio la gestione del servizio mensa scolastica veicolata, esclusa la distribuzione e il riassetto dei locali mensa: servizio di provvista e cottura vivande e trasporto pasti per gli alunni delle scuole del Comune di Monzuno

##### **4.3 Interferenze**

Onde limitare al massimo le interferenze, le operazioni, ove possibile, dovranno essere svolte attraverso ingresso e varco dedicato ed in assenza di alunni, personale scolastico e personale addetto alla distribuzione pasti.

## 5. RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO

Di seguito sono riportate le fasi lavorative e i relativi rischi presenti nell'ambiente di lavoro dell'azienda committente:

### edifici scolastici / ambienti con presenza di pubblico

#### Elenco Rischi Misure di Prevenzione

### 5.1 VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA

Le ditte che intervengono nelle strutture del Comune di Monzuno devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro committente o suo incaricato ed al Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi oggetto dell'appalto. Devono inoltre prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

Le imprese saranno inoltre informate sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi o dei locali dove si interviene.

I corridoi e le vie di fuga in generale saranno mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; saranno sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, ect.), anche se temporanei.

Garantire che i mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

### 5.2 ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GAS E MACCHINE OPERATRICI

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, ecc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo sia per le persone presenti che agli altri automezzi.

L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni, per gli alunni e per i mezzi.

Ogni Impresa deve attenersi alle indicazioni contenute nel Piano di Emergenza Interno dell'edificio in cui si trova ad operare e predisporre di conseguenza la propria struttura per la gestione delle emergenze. In caso di evacuazione dall'edificio: rimuovere le proprie attrezzature che potrebbero costituire intralcio agli interventi di soccorso e seguire le indicazioni degli addetti all'emergenza e/o del personale del committente; recarsi all'esterno attraverso l'uscita più vicina senza attraversare la zona interessata dall'evento.

## 6. RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'APPALTATORE

### 6.1. Individuazione dei rischi Specifici e di Interferenza

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA	Pericoli/rischi	Misure	Note
ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	Consegna dei pasti o delle derrate con automezzi che entrano nell'area scolastica.	Delimitazione delle aree d'accesso.	
ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI	Sono presenti all'interno degli edifici scolastici gli alunni e il personale della scuola	Organizzative tese ad eliminare qualsiasi rischio	



COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	Presenza dei lavoratori della scuola, operatori addetti alla distribuzione pasti ed insegnanti.	Organizzative	
ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	Percorso dedicato dallo scarico dei contenitori dagli automezzi al luogo destinato alle operazioni preliminari alla distribuzione.	Organizzative	
ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	Spazio accessibile ai mezzi che trasportano la mensa	Delimitare gli spazi ed evitare che vengano utilizzati da altri nel momento del carico e scarico.	

## 6.2 INDICAZIONI OPERATIVE

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (Art. 26, D.Lgs. 81/2008). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi.

Prima del trasporto e consegna di materiali presso le sedi comunali interessate dal presente appalto occorre che la Ditta incaricata comunichi al Committente e/o Referente aziendale individuato, il giorno e l'orario previsti, le persone incaricate ed il nominativo del trasportatore, al fine di coordinare le azioni ed impedire interferenze nelle attività in atto. L'accesso e il transito dei dipendenti della Ditta incaricata nelle strutture del Comune di Monzuno sarà comunque coordinato dal Referente aziendale individuato, il quale avrà il compito di verificare che non si creino interferenze eventualmente anche con altri appalti in corso presso quella stessa sede.

Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all'interno delle strutture in oggetto, dovranno essere concordate con il Referente aziendale individuato le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.

LA VELOCITA' DI ACCESSO E PERCORRENZA DI MEZZI DI TRASPORTO NELLE AREE COMUNALI DOVRA' ESSERE LIMITATA AI 10 KM/H; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

1. E' vietato fumare
2. E' vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Referente aziendale
3. Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
4. E' necessario coordinare la propria attività con il Referente aziendale in merito a:
  - Normale attività
  - Comportamento in caso di emergenza ed evacuazione
5. In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente il personale della scuola.
6. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie e da segnaletica di sicurezza esposte nei luoghi di lavoro;
- gli estintori, i naspi e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica e installati in numero e posizione adeguati;

## 7. COSTI DELLA SICUREZZA

I costi della sicurezza sono relativi **esclusivamente** ai rischi di tipo **interferenziale** e relativi al Servizio in oggetto, come indicato dalla Determina dell'Autorità di Vigilanza sugli appalti n°3 del 5 marzo 2008 "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza. L.123/07 e modifica dell'art.3 del D.Lgs.626/94 e art.86 commi 3bis e 3 ter del D.Lgs.163/06."

**I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze (inclusi quelli generali) possono essere eliminati attraverso procedure gestionali, pertanto i costi relativi al rischio interferenze sono da ritenersi pari a euro 0,00.**

## 8. PROCEDURA PER I CASI DI EMERGENZA

Lo scopo della presente sezione è quello di fornire al personale esterno presente nei locali della Committente, le norme di comportamento da osservare nei casi di emergenza.

Per **Emergenza** si intende qualsiasi situazione anomala che: **ha provocato, sta provocando, potrebbe provocare grave danno** quali ad esempio: incendio, esplosione, infortunio, malore, mancanza di energia elettrica, ecc..

### 8.1. Emergenza INCENDIO ED EVACUAZIONE

Misure di Prevenzione e Protezione:

All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota. In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è **115 Vigili del Fuoco**.

Vostro comportamento di sicurezza.

- In caso di **piccolo incendio** cercate di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi con una uscita alle spalle e senza correre rischi.
- Qualora non riusciate a spegnerlo cercate di chiudere la finestra ed uscite chiudendo la porta, quindi:
- Date l'allarme e fate uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo **mantenendo la calma**.
- **Avvertite i Vigili del Fuoco – 115**
- Togliete la corrente dal quadro elettrico azionando l'interruttore generale.
- Prelevate una planimetria dal muro ed uscite dall'edificio con la planimetria.
- Recativi al punto di ritrovo e verificate la presenza dei colleghi.
- Attendete l'arrivo dei pompieri, spiegate l'evento e consegnate la planimetria.

### 8.2. PRONTO SOCCORSO

Misure di Prevenzione e Protezione:

L'Appaltatrice deve dotare il proprio personale distaccato di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03.

Vostro comportamento di sicurezza:

- Qualora Vi trovaste nella necessità di un intervento di Pronto Soccorso, intervenite solo se ne avete la possibilità e se siete in possesso della qualifica di addetto al Primo Soccorso secondo il DM 388/03.
- Utilizzate i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione.
- Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il **118 Pronto Soccorso**.

## 9. PRESCRIZIONI

In applicazione dell'art. 18 del DLgs. 81/08, ogni lavoratore dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro. Nei

luoghi di lavoro è vietato fumare, portare e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro.

#### **10. VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA**

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta da ciascuna impresa, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

I suddetti costi sono a carico dell'impresa incaricata di svolgere Servizio in oggetto, la quale deve dimostrare, in sede di verifica dell'anomalia delle offerte, che gli stessi sono congrui rispetto a quelli desumibili.

#### **11. FIRME PER APPROVAZIONE**

<b>Figure</b>	<b>Nominativo</b>	<b>Firma</b>
Datore di lavoro/Committente		
Responsabile del Procedimento		

## ALLEGATO A

### VERBALE DI SOPRALLUOGO

In relazione all'incarico che l'Impresa Appaltatrice:

ha ricevuto dalla Committente: **Comune di Monzuno – Ufficio Tecnico** di svolgere le attività di cui al Contratto Prot. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

presso gli edifici scolastici previsti nel Servizio **i sottoscritti**, nelle rispettive qualità di:

- **RSPP** :

- **Coordinatore Tecnico dell'Appaltatrice:**

- **Responsabile del Servizio:**

#### DICHIARANO

1) di aver eseguito congiuntamente, in data odierna, un sopralluogo preventivo sui luoghi ove si dovranno svolgere i lavori stabiliti, allo scopo di valutare i rischi presenti riferibili all'ambiente di lavoro ed alla interferenza tra le attività presenti, nonché di mettere l'Appaltatrice nelle condizioni di informare i propri lavoratori sui rischi presenti nei luoghi dove essi dovranno operare, così come richiesto dall'art. 26 del D.Lgs 81/08;

2) di non aver riscontrato, nel corso del sopralluogo medesimo, alcun pericolo e/o rischi per i quali non siano state definite le opportune azioni preventive e comportamentali;

3) che l'Appaltatrice è autorizzata all'utilizzo delle attrezzature di proprietà della Committente comprese nel Capitolato d'Appalto e negli altri elaborati di gara.

Resta inteso che il Coordinatore Tecnico dovrà rivolgersi al RSPP della Committente ogni qualvolta ritenga necessario verificare eventuali situazioni di potenziale rischio, riferibile all'attività della Committente o di altra Ditta eventualmente operante nella stessa area, previa adozione da parte sua di ogni opportuna cautela e misura di prevenzione.

Resta pure inteso che sulla base dei rischi specifici individuati, la ditta appaltatrice provvederà a :

- produrre un proprio documento di valutazione dei rischi specifici;
- informare e formazione i lavoratori (artt. 36 e 37 del DLgs 81/08);
- mettere a disposizione dei lavoratori adeguate ed appropriate attrezzature (art. 71 D.Lgs. 81/08);
- Fornire ai lavoratori idonei DPI (art. 77 D.Lgs. 81/08).

Lì, .....

*Firma del RSPP*

*Comune di Monzuno / Ufficio Tecnico*

.....

*Firma del Coordinatore Tecnico*

*per la ditta Appaltatrice*