

# CAPITOLATO DI APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

## **Titolo I** **Indicazioni generali del servizio**

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

Il servizio di ristorazione scolastica si ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione.

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Saliceto per gli alunni e il personale autorizzato delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado presso il plesso scolastico "Giovanni XXIII", dotato di cucina e refettorio autonomi.

L'aggiudicatario avrà in comodato d'uso gli arredi, gli elettrodomestici, le attrezzature e le stoviglie di proprietà comunale presenti presso la cucina ed il refettorio, riepilogati nell' Allegato A.

Il presente capitolato recepisce le disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*", i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., nonché del D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto "*Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni*".

L'impresa è tenuta all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel presente Capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

### **Art.2 Durata dell'appalto**

Il presente appalto avrà durata per l'anno scolastico 2023/2024. Il prezzo di base offerto dall'operatore economico in sede di gara è da intendersi bloccato per l'intera durata del contratto.

### **Art.3 Tipologia del servizio richiesto** **Servizio di ristorazione scolastica**

Il Servizio comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di ristorazione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, alla preparazione ed alla cottura dei cibi, al loro porzionamento ed alla loro distribuzione nel refettorio;
- b) la fornitura, tutti i giorni dell'anno previsti per la ristorazione scolastica, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto nel presente capitolato;
- c) la fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta;
- d) la consegna e lo scodellamento dei pasti agli utenti delle Scuole dell' Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado;

- e) le fasi successive alla preparazione e distribuzione dei pasti comprendenti il riordino, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature del refettorio. L'acquisto dei relativi prodotti detergenti è a carico dell'aggiudicatario;
- f) la consegna del menù (estivo/invernale) a tutti gli utenti.

Tutte le operazioni suddette sono effettuate con personale dipendente dall'aggiudicatario..

#### **Art. 4 Dimensione presumibile dell'utenza**

Si prevede la fornitura di presunti 3.900 pasti/anno. Il numero di pasti è da considerarsi puramente indicativo ed è subordinato ad eventuali sospensioni dettate da una nuova emergenza pandemica o ad altre evenienze, al momento non determinabili. Le eventuali variazioni che potrebbero verificarsi non daranno luogo a modifiche del prezzo offerto. L'Aggiudicatario si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine a eventuali variazioni del numero dei pasti rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

L'utenza consuma i pasti secondo il seguente orario, da considerarsi, comunque, puramente indicativo. Sarà cura dell'aggiudicatario dimostrare la massima flessibilità in ragione delle disposizioni vigenti e delle indicazioni del Dirigente Scolastico, sentita l'Amministrazione Comunale, all'inizio e durante lo svolgimento del servizio e sino al suo termine:

Scuola dell' Infanzia	Ore 11,30
Scuola Primaria	Ore 12,00
Scuola Secondaria di Primo Grado	Ore 13.00

#### **Art. 5 Prenotazioni**

Il numero dei pasti da erogare verrà comunicato all'aggiudicatario dagli operatori scolastici entro le ore 9.30 di ogni giorno.

Gli alunni devono essere dotati di buono pasto.

Anche il personale docente e non docente addetto alla sorveglianza dovrà essere dotato di buono pasto fornito dal Comune.

Può usufruire del servizio mensa anche il restante personale docente e non docente che eventualmente intenda beneficiarne, purchè in possesso del buono pasto.

#### **Art. 6 Calendario di erogazione del servizio**

L'erogazione del servizio di refezione, fatto salvo quanto indicato all'art. 4, segue il calendario scolastico.

L'aggiudicatario si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale.

#### **Art.7 Sospensione del servizio**

In caso di eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata in anticipo di almeno quattro giorni lavorativi; altrettanto si raccomanda in caso di sciopero del personale dell'aggiudicatario. In ogni caso

l'aggiudicatario dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a forza maggiore, eventualmente tramite altra ditta di ristorazione senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

### **Art. 8 Locali**

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali l'Amministrazione Comunale concede in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto la cucina ed il refettorio unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e distribuzione in loco dei pasti.

Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

### **Art.9 Approntamento e consegna pasti.**

**L'aggiudicatario dovrà provvedere alla preparazione e cottura dei pasti esclusivamente nella cucina concessa in comodato e non si potrà avvalere di cibi già precotti in altra sede.**

## **TITOLO II MENU'**

### **Art. 10 Determinazione del menu**

I menu sono articolati come segue:

- menu estivo da adottarsi nel periodo aprile/settembre
- menu invernale da adottarsi nel periodo ottobre/marzo

Sarà a cura dell'aggiudicatario predisporre tali menù ed ottenere l'approvazione dell'A.S.L. CN 1 e provvedere a darne comunicazione all'Amministrazione Comunale e a distribuirne copia alle famiglie utenti del servizio.

### **Art.11 Struttura del menu**

Il menù è composto da:

- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta di stagione o yogurt o dolce o gelato
- acqua minerale naturale

Su indicazione della competente ASL il primo ed il secondo, per alcune tipologie e non abitualmente, possono costituire anche un piatto unico, purchè con gli stessi valori nutrizionali e calorici.

Le porzioni saranno determinate dal calcolo, sulla base delle apposite tabelle, delle calorie necessarie per ciascuna fascia di età usufruente del servizio.

### **Art. 12 Diete speciali**

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine e debitamente certificate dalle strutture sanitarie competenti, l'aggiudicatario assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto tassativo delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell'A.S.L.

### **Art. 13 Qualità delle vivande**

Il servizio dovrà porre particolare attenzione alla qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da produzioni locali.

**In particolar modo le carni, le verdure, i formaggi ed il pane dovranno essere sempre acquistati presso i produttori presenti sul territorio del Comune di Saliceto.**

Dovrà altresì tenere conto della proposta dell'A.S.L. CN 1 di riduzione dell'utilizzo del sale nelle mense collettive.

### **TITOLO III**

#### **Norme concernenti la distribuzione dei pasti**

#### **Art. 14 Orario di servizio**

I pasti devono essere serviti nel refettorio a cura dell'aggiudicatario.

Indicativamente gli orari del pranzo sono i seguenti:

- Scuola dell'Infanzia ore 11,30 tutti i giorni da lunedì al venerdì
- Scuola primaria ore 12,00 nei giorni di martedì e giovedì
- Scuola secondaria di Primo Grado:ore 13.00 nei giorni di martedì e giovedì

Come già precisato all'art. 4, è richiesta all'aggiudicatario la massima flessibilità per orario e per giorni di servizio, in quanto i pasti del martedì e del giovedì potrebbero in parte dover essere preparati e serviti in altri giorni e gli orari giornalieri dei pasti potrebbero essere divisi in più turni, senza aggravio economico per il Comune appaltatore e senza che l'aggiudicatario abbia nulla a pretendere.

#### **Art. 15 Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione**

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- lavarsi le mani prima di iniziare la preparazione e la distribuzione;
- indossare apposito camice e indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- apparecchiare i tavoli disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli di carta ed i bicchieri capovolti;
- la distribuzione potrà avere inizio dopo che gli utenti hanno preso posto a sedere;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio. I condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- la frutta, o il dolce, o lo yogurt, o il gelato (a secondo del menù giornaliero) devono essere distribuiti solo dopo la consumazione del secondo piatto;
- al termine del servizio gli avanzi andranno gettati;
- il personale addetto alla distribuzione deve evitare l'incrocio tra la fase di distribuzione e la fase di sporcchio/pulizia.

#### **Art. 16 Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal contratto.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari ai sensi della normativa vigente in materia.

## **TITOLO IV DERRATE ALIMENTARI**

### **Art. 17 Caratteristiche delle derrate**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. L'aggiudicatario provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori 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 capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche. Inoltre l'aggiudicatario si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei. L'aggiudicatario si impegna a fornire verdure crude ed insalate allo stato naturale, unitamente a quanto occorre per il loro condimento. Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. Le carni dovranno essere di provenienza locale. E' vietato l'utilizzo di prodotti geneticamente modificati. Gli alimenti provenienti da agricoltura biologica devono essere conformi al Reg. CEE 834/2007 e successive modifiche; le certificazioni e i marchi devono essere riportati sull'etichetta del prodotto. L'aggiudicatario deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune committente idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche.

### **Art. 18 Etichettatura delle derrate.**

Tutte le derrate confezionate e sfuse utilizzate devono essere correttamente etichettate ed identificate, secondo le vigenti normative in materia sia nazionale che europee. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alla normativa generale e alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali è prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

### **Art. 19 Conservazione delle derrate.**

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'aggiudicatario, al quale sarà imputata ogni responsabilità in merito.

L'aggiudicatario deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a) non congelare le materie prime acquistate fresche;
- b) non congelare il pane;
- c) curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- d) evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- e) non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente;
- f) non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata.

In ogni caso, quando le derrate non risultassero rispondenti ai requisiti del contratto, il Comune committente richiederà l'immediata sostituzione e l'aggiudicatario provvederà con un menu di emergenza, tale da consentire il servizio.

## **TITOLO V PRODUZIONE DEI PASTI**

### **Art. 20 Norme per la produzione dei pasti**

Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico nutrizionali di seguito indicati. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate in loco nel rispetto dei seguenti criteri:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione,
- le pietanze cotte non devono essere mantenute a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di 65°C se da consumarsi calde e conservate tra 0°C e +4°C se da consumarsi fredde;
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in cella frigorifera tra 0° C e +4°C, salvo le derrate che possano essere cotte tal quali, il prodotto scongelato dovrà essere comunque consumato in giornata;
- le verdure ed i contorni dovranno essere cotti al vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi ad ulteriori lavorazioni;
- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- nessun alimento può essere fritto: frittate e pesci, dovranno essere cotti in forno,
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro, i fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli alimenti o in altro modo;
- non possono essere utilizzati i preparati per puree o prodotti simili, è ammesso quale unico addensante-legante, la fecola di patate;
- i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura,
- i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con una base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità,
- Il condimento delle paste asciutte (pomodoro, pesto, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato, verrà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione e dietro richiesta del commensale,
- per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare il formaggio grana,
- per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte, preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio di oliva,
- la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

### **Art. 21 Linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione di alcuni alimenti il giorno precedente la cottura, purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura tra 0° e +4°C. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli

alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono: arrostiti, lessi e brasati. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

#### **Art. 22 Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, eccetto quelli indicati nell'art. 21.

#### **Art. 23 Pentolame per la cottura**

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex.

### **TITOLO VII DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E QUALITA'**

#### **Art. 24 Sistema HACCP**

L'aggiudicatario, prima dell'inizio delle attività, deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/UE n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Pertanto, l'aggiudicatario 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. Copia del piano di autocontrollo deve essere trasmessa all'Amministrazione Comunale. L'aggiudicatario, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n.178/2002.

#### **Art. 25 Norme di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo alla ditta appaltatrice di attenersi scrupolosamente al dettato normativo di cui al D.Lgs.81/08 e s.m.i.

### **TITOLO VIII GESTIONE DEL PERSONALE**

#### **Art.26 Personale**

Ogni operazione inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, la veicolazione dei pasti, il funzionamento del centro di cottura e dei refettori verrà svolto da personale alle dipendenze dell'aggiudicatario.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione.

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'istituzione scolastica, dell'Amministrazione Comunale. e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi e offensivi.

#### **Art. 27 Organico e rapporto di lavoro**

L'organico deve essere quello indicato nelle tabelle che l'impresa allegherà al contratto di appalto, sia come numero, mansioni, livello e monte-ore.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

L'aggiudicatario sarà inoltre tenuto, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Al riguardo su richiesta dell'Amministrazione Comunale. l'aggiudicatario deve fornire il modello 01/M-AUT (denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione) ed il modello DM10/S (contributi servizio sanitario).

L'aggiudicatario, si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Si obbliga inoltre ad esibire in qualsiasi momento ed a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

L'aggiudicatario dovrà comunque tenere indenne il Comune committente da ogni pretesa dei prestatori d'opera in ordine al servizio in argomento, posto che il Comune committente deve intendersi a tutti gli effetti estraneo ai rapporti di lavoro esistente tra l'aggiudicatario e i suoi dipendenti. **In ottemperanza a quanto previsto nel contratto collettivo di categoria, l'aggiudicatario ha l'obbligo di assumere il personale alle dipendenze della gestione uscente, salvo diversi accordi che dovranno essere accettati da entrambe le parti. E' fatto divieto di ridurre il numero delle cuoche che, al fine di garantire la qualità del servizio, non dovrà mai scendere al di sotto delle due unità.**

## **Art. 28 Vestiario**

L'aggiudicatario deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R.327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. L'aggiudicatario deve inoltre fornire a tutto il personale calzature rispondenti alle norme di sicurezza vigenti, mascherine e guanti monouso nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

## **Art. 29 Igiene personale**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale e, in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati; non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

## **Art. 30 Rispetto della normativa**

L'aggiudicatario deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'aggiudicatario deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

## **Art. 31 Applicazioni contrattuali**

L'aggiudicatario deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive

previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali. L'aggiudicatario è tenuto altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo tale scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'aggiudicatario.

## **TITOLO IX ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO**

### **Art. 32 Cauzione definitiva**

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'esecutore del servizio, al momento della stipulazione del relativo contratto di appalto, è obbligato a costituire un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% dell'importo netto d'appalto, salva comunque la risarcibilità del maggior danno, tramite fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia dell'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro giorni 15, a semplice richiesta della stazione appaltante. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui all'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevando l'importo dal corrispettivo dell'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

### **Art. 33 Assicurazioni**

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'aggiudicatario, salvo l'intervento a favore dello stesso da parte di società assicuratrici.

L'aggiudicatario si assume la responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dalla ditta stessa. A tal fine l'aggiudicatario deve stipulare presso una primaria compagnia, polizza R.C.T./R.C.O. che copra i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto, anche prodotti per colpa grave, (gestione mensa, somministrazione alimenti, conduzione impianti, utilizzo immobile e contenuti) con un massimale unico per sinistro non inferiore a €. 3.000.000,00 (tremilioni/00) con la relativa estensione alla garanzia R.C.O. per eventuali infortuni derivanti agli operatori dell'aggiudicatario. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell'aggiudicatario durante l'esecuzione del servizio. Va inserita anche nella polizza la rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune, dei suoi addetti e di tutte le persone che operano per nome e per conto dello stesso e di tutti gli utilizzatori della mensa stessa. Copia della polizza deve essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio, a pena di revoca dell'aggiudicazione.

## **TITOLO X ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

### **Art. 34 Manutenzione dei locali, degli arredi, e degli impianti tecnologici**

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli arredi e degli impianti tecnologici di proprietà dell'Amministrazione Comunale, così come le eventuali modificazioni o trasformazioni che l'Amministrazione Comunale dovesse reputare necessarie, restano a carico dell'Amministrazione Comunale che vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi.

Restano escluse dagli oneri del Comune Committente e quindi posti a carico dell'aggiudicatario tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'aggiudicatario. In questo caso il Comune committente provvederà ad opere di intervento resesi necessarie, ma addebiterà le spese sui conti da liquidare all'aggiudicatario..

### **Art. 35 Utenze locale cucina e refettorio**

L'Amministrazione Comunale prende a carico:

- la fornitura dell'energia elettrica
- la fornitura dell'acqua fredda e calda per la pulizia;
- il riscaldamento.

## **TITOLO XI ATTREZZATURE ED ARREDI**

### **Art. 36 Consegna all'impresa dei locali, impianti e arredi**

Il Comune dà in consegna i locali, le attrezzature e gli arredi all'aggiudicatario, il quale si impegna a conservarli in buono stato.

### **Art. 37 Verifiche periodiche**

In qualunque momento, l'Amministrazione Comunale può verificare lo stato di conservazione di quanto consegnato.

### **Art. 38 Modificazioni**

L'aggiudicatario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, o trasformazioni al locale, nonchè agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

## **TITOLO XII PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

### **Art. 39 Igiene dei locali e delle attrezzature**

L'aggiudicatario deve provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato del locale e delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale a lui affidati per garantire le prestazioni contrattuali.

#### **Art. 40 Pulizia e sanificazione**

L'aggiudicatario deve provvedere alla pulizia e alla sanificazione quotidiana delle attrezzature, del locale e degli arredi.

#### **Art. 41 Detersivi**

I detersivi utilizzati per lo svolgimento delle operazioni di pulizia, dovranno essere conformi alle schede tecniche di sicurezza fornite all'aggiudicatario al momento dell'acquisto dei detersivi stessi ed impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in modo idoneo.

#### **Art. 42 Rifiuti**

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

### **TITOLI XIII VIGILANZA E CONTROLLO**

#### **Art. 43 Organismi preposti al controllo del servizio**

L'organismo preposto al controllo è la competente A.S.L.

#### **Art. 44 Diritto di controllo dell'amministrazione comunale**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro cottura, i mezzi di trasporto e i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. E' altresì facoltà della Amministrazione Comunale disporre la presenza presso il refettorio di propri incaricati con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

#### **Art. 45 Metodologia del controllo qualità**

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto di controllo.

#### **Art. 46 Conservazione campioni**

Allo scopo di mantenere adeguati i controlli ed analisi l'aggiudicatario ha l'obbligo di conservare per 48 ore, in appositi sacchetti sterili e alla temperatura di +4° C, un campione del pasto completo prodotto ogni giorno.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione, saranno utilizzati nel caso si verificano casi di tossinfezione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

#### **Art. 47 Contestazioni**

L'Amministrazione Comunale. farà pervenire all'aggiudicatario per iscritto, eventuali contestazioni rilevate dall'organo di controllo, l'aggiudicatario è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate, entro 10 giorni, in relazione alle contestazioni mosse.

#### **Art. 48 Penali**

A tutela delle norme contenute nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale., qualora si verificano inadempienze dell'aggiudicatario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, si riserva di procedere all'applicazione di penalità in relazione alla gravità delle inadempienze.

In particolare l'aggiudicatario. è soggetto a penalità:

1. €. 50,00 per ogni pasto giornaliero non fornito;
2. €. 2.500,00 nel caso di utilizzo di derrate avariate/scadute, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiologiche elevate;
3. €. 500,00 per ritardi nella consegna o nella distribuzione delle vivande;
4. €. 200,00 nel caso di variazione del menu approvato dall'A.S.L. competente;
5. €. 2.500,00 per mancata conservazione dei campioni prevista dal presente capitolato;
6. €. 1.000,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle disposizioni tecniche in fase di preparazione, trasporto e distribuzione;
7. €. 1.500,00 per ogni mancato rispetto degli adempimenti riguardanti la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature;
8. €. 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
9. da €. 500,00 a €. 1.500,00 per ogni ulteriore violazione delle norme previste dal presente capitolato non espressamente indicate nel presente articolo, a seconda della gravità;

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati, né di procedere alla risoluzione del contratto qualora tali inadempienze siano particolarmente gravi e reiterate.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da contestazione formale dell'inadempienza con la quale si inviterà l'aggiudicatario. a formulare le proprie controdeduzioni entro e non oltre il termine di dieci giorni dalla data di trasmissione della contestazione. Trascorso tale termine, l'Amministrazione Comunale procederà all'applicazione delle penalità.

Nel caso in cui si verificano penalità per più di tre volte nel corso di un anno scolastico, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere la risoluzione del contratto.

### **TITOLO XIV PAGAMENTI**

#### **Art. 49 Prezzo e pagamenti dei pasti**

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante. Con il pagamento del prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati da parte del Comune tutti i servizi prestati dall'aggiudicatario nell'esecuzione del presente capitolato sulla base del numero dei pasti forniti. Si intende compensata, pertanto, ogni voce relativa alle derrate alimentari, preparazione, cottura, contenitori termici, attrezzature, tovaglie, tovaglioli di carta, prodotti per pulizia, sanificazione dei locali del centro cottura e del refettorio, distribuzione e personale.

Il pagamento avverrà su presentazione di regolare fattura elettronica mensile, corredata dai buoni pasto, entro 30 giorni dal ricevimento della fattura, fine mese.

#### **Art. 50 Revisione dei prezzi**

Il prezzo offerto in sede di gara è da intendersi bloccato per l'intera durata del contratto.

#### **Art. 51 Risoluzione del contratto**

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 C.C., è facoltà del Comune appaltante risolvere il presente contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1453 del C.C. nei seguenti casi:

1. interruzione del servizio senza giusta causa;
2. inosservanza reiterata delle disposizioni di legge
3. gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative nonché delle norme del presente capitolato;
4. concessione in subappalto non autorizzato;
5. grave inadempimento o frode dell'aggiudicatario;
6. frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
7. mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale;
8. casi di grave intossicazione alimentare;
9. avvenuta applicazione di tre sanzioni nell'arco di un semestre.

L'Amministrazione Comunale potrà altresì procedere alla risoluzione in tutti i casi previsti dal Codice Civile e dal Codice dei Contratti D.Lgs. 18.04.2016 n. 50 e successive modificazioni ed integrazioni.

Nel caso di risoluzione, l'aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

#### **Art. 52 Contratto**

La forma per la stipula del contratto sarà la lettera commerciale.

#### **Art. 53 - Osservanza delle leggi e dei regolamenti**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'aggiudicatario avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore o che potessero essere eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

**PLESSO SCOLASTICO "GIOVANNI XXIII"**

**REFETTORIO MENSA SCOLASTICA**

**ELENCO ATTREZZATURE DI PROPRIETA' COMUNALE**

- N. 1 FRIGO 40 A.PO
- N. 1 TAVOLO ARMADIO
- N. 1 ARMADIO PENSILE P/SCORREVOLI
- N. 1 LAVELLO 14L16DL
- N. 1 EROGATORE ACQUA PEDALE (MY15)
- N. 1 RIPIANO DI FONDO PROF. 700
- N. 1 KIT SCARICO VAS.H325
- N. 1 LAVASTOVIGLIE FRONTALE
- N. 1 CARRELLO TERMICO
- N. 2 SEPARATORI PER BACINELLE 1/1GN
- N. 3 BACINELLE
- N. 1 MESTOLO CM 12
- N. 1 SCHIUMAROLA
- N. 1 CUCCHIAIONE
- N. 1 COLTELLO PANE
- N. 1 PALETTA LISCIA CM 10
- N. 1 ARMADIO STOVIGLIE IN NOBILITATO PER ALIMENTI 160X45X190
  
- N. 100 PIATTI FONDI R185
- N. 100 PIATTI PIANI F195
- N. 100 BICCHIERI IN PLASTICA T501
- N. 100 COLTELLI
- N. 100 FORCHETTE
- N. 100 CUCCHIAI
- N. 100 CUCCHIAINI
- N. 100 COPPETTE IN PLASTICA PER BUDINO S095
- N. 6 TOVAGLIE CERATE 160x70
- N. 15 CESTINI PER PANE
- N. 15 CESTINI PER FRUTTA
  
- N. 40 FORCHETTE (scuola dell'infanzia)
- N. 40 CUCCHIAI (scuola dell'infanzia)
- N. 40 CUCCHIAINI (scuola dell'infanzia)
- N. 40 BICCHIERI IN PLASTICA (scuola dell'infanzia)
- N. 40 PIATTI FONDI IN PLASTICA (scuola dell'infanzia)
- N. 40 PIATTI PIANI IN PLASTICA (scuola dell'infanzia)
- N. 40 COPPETTE IN PLASTICA PER BUDINO (scuola dell'infanzia)
- N. 3 TOVAGLIE CERATE 160x70 (scuola dell'infanzia)
  
- N. 32 SEDIE SCOCCA COLORE BLU H. 46
- N. 16 SEDIE SCOCCA COLORE BLU N. 30
- N. 6 TAVOLI MULTIUSO 160X70X76 H
- N. 3 TAVOLI MULTIUSO 160X70X53 H