



COMUNE DI MORRA DE SANCTIS

PROVINCIA DI AVELLINO

83040 Piazza Francesco De Sanctis - www.comune.morradesanctis.av.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

OGGETTO: COMUNE DI MORRA DE SANCTIS – GARA A PROCEDURA NEGOZIATA – APPALTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER N. 2 ANNI SCOLASTICI (2022/23 e 2023/24) – CIG: Z0D3845150 - CPV 55321000-6

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI SULL' OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Art. 1 - Oggetto

Il presente Capitolato ha per oggetto:

- a) la gestione del servizio di mensa **scolastica** con preparazione e somministrazione di pasti “ non precotti ”, nel rispetto delle norme previste in materia, agli alunni che ne fanno richiesta delle **scuole dell'Infanzia e secondaria** del Comune di Morra De Sanctis, impegnati nel tempo pieno e prolungato, ed al **personale docente** tenuto alla vigilanza, per n. 2 anni scolastici
- b) la **preparazione presso il centro di cottura del plesso Scolastico di Morra De Sanctis**;

Art. 2 - Tipologia dei servizi richiesti

La tipologia dei servizi richiesti è la seguente:

- a) **preparazione dei pasti** presso i centri di cottura istituiti nei plessi scolastici indicati dall'Amministrazione Comunale (A.C.) e;
- b) **gestione del servizio di refettorio** presso il plesso scolastico di seguito indicato;
- c) **pulizia dei locali** e delle attrezzature utilizzati per la preparazione e il consumo dei pasti;

Quanto sopra elencato viene reso secondo le condizioni e le modalità specifiche di effettuazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato, nei relativi allegati, negli altri documenti di gara, nonché nelle eventuali azioni migliorative proposte dall'aggiudicatario in sede di offerta. Si ribadisce che le prestazioni vengono rese con assunzione di rischio e completa esecuzione dell'obbligazione da parte della concessionaria. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare modifiche quantitative alle tipologie dei pasti ed ai menù.

Rimane altresì a carico della concessionaria la gestione completa, per ogni aula mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. 193 del 06/11/2007, in attuazione della Direttiva 2004/41/CE(H.A.C.C.P.)

Art. 3 - Durata del servizio

- Il servizio avrà la durata, di n. 2 anni scolastici
Sarà possibile estendere la durata del presente affidamento per un ulteriore periodo di pari durata, al termine del periodo contrattuale, tenuto conto delle seguenti condizioni:
 - Disponibilità di risorse economiche;

- Proposta di continuità delle attività da parte del RUP che valuterà l'efficienza, la Puntualità e la qualità del servizio reso.
- Disponibilità dell'affidatario.

Tali condizioni saranno oggetto di apposita deliberazione dell'organo competente.

Di conseguenza, ai sensi dell'art. 106, comma 1 del D.Lgs. 50/2016, ai soli fini della determinazione delle soglie dei contratti pubblici di rilevanza comunitaria, l'importo complessivo stimato dei servizi successivi affidati in concessione è pari a € **24.000,00 (Euro ventiquattromila/00)**.

A tal fine la concessionaria è tenuta a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario al perfezionamento della nuova procedura di gara, e comunque per un periodo non superiore a dodici mesi dalla scadenza.

L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula, nei casi previsti dalla legge, l'attivazione del servizio mediante preavviso alla società aggiudicataria di cinque giorni; in tal caso quest'ultima si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato. La concessionaria concorderà con il gestore uscente le modalità di subentro garantendo la continuità del servizio, esonerando il Committente da qualsiasi responsabilità per ritardi del gestore uscente.

Si precisa che:

- Per motivi d'urgenza il servizio, dopo che l'aggiudicazione è divenuta efficace ai sensi dell'art. 32, comma 7 del D.Lgs. 50/2016, potrà avere inizio anche in pendenza della sottoscrizione del contratto;

- Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

Va, inoltre, tenuto presente quanto prescrive il D.L. 95 del 6 luglio 2012, all'art. 1, comma 13, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle eventuali convenzioni stipulate da CONSIP siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato. Qualora la concessionaria non consenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999 n. 488, l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione con preavviso non inferiore a quindici giorni, e previo pagamento delle prestazioni, purché le medesime siano oltre al deciso delle prestazioni non ancora eseguite.

Art. 4 - Dimensione presumibile dell'utenza

- a) **MENSA SCOLASTICA** Per il periodo indicato all'art. 3 il numero presunto di pasti, stimato sulla base dei dati dei trascorsi anni scolastici, è di circa **n. 3.500 annui**. L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare il servizio dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico. Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per l'A.C. Nel corso dell'esecuzione del servizio l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

Art. 5 - Dimensione del servizio da prestare e valore dell'appalto

L'importo complessivo, annuale, presunto del presente affidamento è quantificabile in € **12.000,00 (Euro dodicimila/00)**.

Tale importo viene calcolato sulla base del numero di pasti consumati negli ultimi anni scolastici . L'importo indicato si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari, fermo restando che sarà utilizzato il singolo costo offerto dall'aggiudicatario per determinare l'importo definitivo.

I dati sopra citati hanno valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta. Il contratto per la gestione del servizio di refezione scolastica si configura infatti quale "contratto aperto", intendendosi il contratto in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, per interventi non predeterminati nel numero, ma determinati secondo le necessità al fine di fornire ai cittadini per il periodo individuato esclusivamente il numero dei pasti agli aventi diritto (studenti e docenti che prestano attività di sorveglianza ai sensi delle norme vigenti).

Le indicazioni del fabbisogno esposto nel presente capitolato sono suscettibili pertanto di variazioni in aumento e/o in diminuzione in conseguenza di diversi fattori.

L'aggiudicatario, qualora sia pertanto necessario, è dunque tenuto ad aumentare o diminuire il numero dei pasti somministrati. Anche in relazione al numero dei giorni annui, tale indicazione può variare a seconda dello specifico calendario definito con riferimento ad ogni anno scolastico.

Ad ogni buon conto si ribadisce che:

- nel prezzo unitario di un pasto (impegnativo e vincolante) si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale al Concessionario tutti i servizi, le derrate, la prestazione del proprio personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi;
- il prezzo del pasto è unico.

Art. 6 - Modalità della fornitura

a) Il servizio di **ristorazione scolastica** dovrà svolgersi tutti i giorni, da lunedì a venerdì, nel rispetto del calendario scolastico e negli orari concordati con le Istituzioni scolastiche, come meglio specificato nel prosieguo.

I pasti dovranno essere confezionati attenendosi ai menù ed alle grammature previste nelle tabelle dietetiche allegate. Sarà compito del personale, appositamente incaricato, rilevare le prenotazioni degli alunni che usufruiscono del servizio mensa.

- Attività di recupero delle eccedenze alimentari, attuando una specifica iniziativa volta a favorire la raccolta e redistribuzione giornaliera delle derrate alimentari in eccedenza, nonché dei cibi cotti e non consumati dagli utenti, anche mediante accordi e collaborazioni con enti e istituzioni attivi sul territorio comunale.

TITOLO II - FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 7 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Il CONCESSIONARIO provvederà all'acquisto delle derrate ed avrà il diritto di scegliere, a propria discrezione, i fornitori delle merci.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate.

Le derrate alimentari, selezionate e di prima scelta, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

A richiesta dell'A.C. l'affidatario **dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti** e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

L'approvvigionamento delle derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili, dovrà essere effettuato con regolare frequenza in modo da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente produzione ma in nessun caso con frequenza superiore a 15 giorni.

L'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire così come specificato: pane giornalmente; frutta ed ortaggi con frequenza minima due volte la settimana; carni fresche: con frequenza minima due volte la settimana e il tempo massimo intercorrente fra il porzionamento all'origine e la messa in cottura non dovrà superare le 24 ore.

Il CONCESSIONARIO dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibile all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle merceologiche.

Art. 8 - Etichettatura delle derrate

Le derrate dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Non saranno ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dal concessionario dovranno contenere i seguenti dati:

- nome del fornitore originario, qualora non fosse possibile indicare il nome del trasformatore;
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova);
- natura del prodotto;
- data di scadenza;
- lotto di appartenenza;
- data di confezionamento;
- quantità;

Art. 9 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti

Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, art.31 e dal D.Lgs. 193/2007. Il pane dovrà essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta e la verdura fresca dovranno essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi. I mezzi di trasporto dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

Art. 10 - Utilizzo di prodotti provenienti da colture particolari

In relazione a quanto disposto dall'art. 59 della Legge 488 del 23/12/1999 sull'introduzione nella dieta giornaliera, delle mense scolastiche, di prodotti biologici, tipici, tradizionali e a denominazione protetta, l'operatore economico concorrente dovrà specificare, in sede di offerta, i prodotti con tali caratteristiche. Il Concessionario dovrà garantire la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e di produzione integrata, in misura non inferiore a quanto dichiarato ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto.

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24/06/91 reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL 775 del 31/12/1992 da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs 220 del 17/03/1995.

TITOLO III - MENU'

Art. 11 - Menù

I menù sono definiti, su indicazione del SIAN- Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - (Dipartimento di Prevenzione ASL AV1) sulla base del grado di scuola.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nella Tabella dietetica allegata al presente Capitolato. In casi particolari, i menù potranno essere

concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli, a garanzia dell'utenza, e previo parere positivo del SIAN o di altro presidio sanitario specialistico.

Art. 12 - Variazione dei menù

E' consentita, in via temporanea, una variazione dei menù in caso di 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, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Ogni variazione dovrà in ogni caso venire preventivamente ed immediatamente comunicata all'A.C. che potrà attivare accertamenti sulle cause della disfunzione riservandosi, ove si evidenziassero responsabilità dell'Concessionario, di applicare le penalità previste dal seguente capitolato. Ogni variazione dovrà essere concordata con l'A.C. ed avere, di norma, durata non superiore a 24 ore, salvo che non dipenda da indicazioni di ordine sanitario a tutela della salute pubblica.

L'A.C. 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. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell' A.C..

Art. 13 - Struttura del menù

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, **prodotti alimentari aggiuntivi o alternativi** al pasto ordinario in occasione di festività o iniziative particolari, per un numero complessivo di giorni comunque non superiore a sei per ciascun anno scolastico.

Art. 14 - Orari di somministrazione dei pasti

La fornitura dei pasti avviene, in via ordinaria, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali. **L'orario del pranzo** verrà fissato dall'A.C. nel rispetto delle esigenze didattico-organizzative delle istituzioni scolastiche, concordando con il Concessionario le eventuali modifiche al piano di servizio proposto dalla stessa all'atto dell'aggiudicazione.

Art. 15 - Stagionalità

Laddove non diversamente specificato, gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità individuato nel calendario ortofrutticolo.

TITOLO IV - TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Art. 16 - Quantità delle vivande

Nelle Tabelle Dietetiche allegate sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. La ditta dovrà prevedere la fornitura di una **percentuale aggiuntiva non inferiore al 10%** in ogni ingrediente, per consentire eventuali ripassi. Queste ultime 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. 17 - Diete speciali

Alla ditta aggiudicataria, come previsto dalla L.123/2005, art. 4, dalla L.R. n° 2/2003 – art. 4, comma 3, e dalla DGRC n. 2163/2007, è fatto obbligo, previa richiesta degli interessati, di fornire pasti differenziati ai soggetti aventi problemi connessi all'alimentazione (errori metabolici, morbo celiaco o intolleranza al glutine, fibrosi cistica del pancreas), nonché ai diabetici, ai dislipidemicici e a coloro che sono affetti da allergie alimentari in genere. A tal proposito si precisa che sarà a carico della ditta

l'acquisto dei cibi impiegati. Il centro di cottura dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti dalle suddette patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire da parte di un dietista e dovrà essere controfirmata dal medico curante. In particolare:

- nel caso di soggetti utenti affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di soggetti utenti portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno. Spetta al Concessionario integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art. 18 - Diete in bianco

Il centro di cottura provvede alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco, un panino, frutta ed acqua.

Art. 19 - Diete differenziate per esigenze etnico-religiose

Il Concessionario è tenuta, su richiesta dell'utenza, a predisporre menù conformi ad esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con l'attrezzatura e la struttura della cucina. Le variazioni andranno concordate con l'A.C. nelle prime settimane dall'inizio del servizio.

Art. 20 - Introduzione di nuovi pasti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, il Concessionario deve presentare all'A.C. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche.

TITOLO V - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 21 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi dell'A.C. utilizzati dal Concessionario

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione gratuita della Ditta appaltatrice, esclusivamente per il servizio di cui all'appalto e per la durata del contratto, i locali adibiti a cucina e refettorio, i magazzini, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per la preparazione e distribuzione dei pasti, ubicati presso la sede dell'**edificio scolastico di Morra De Sanctis**.

La concessionaria dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori. L'Impresa dovrà provvedere ad una corretta modalità di conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

il CONCESSIONARIO si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature, se non di tipo migliorativo e se non preventivamente concordate con l'A.C e comunque senza oneri per quest'ultima. L'eventuale ripristino è a carico del Concessionario, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto previa

stesura di apposito verbale. Il CONCESSIONARIO ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il CONCESSIONARIO per garantire il regolare svolgimento del servizio anche in caso di guasti o situazioni accidentali che impediscono l'utilizzo del centro comunale, potrà utilizzare un proprio centro cottura alternativo nel ricadente nella giurisdizione territoriale dell'ASL AV. Tale centro dovrà essere dotato di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie previste dall'art. 2 della Legge 30/04/1962 n. 283 e successive modificazioni ed integrazioni. Tale autorizzazione deve risultare rilasciata, esclusivamente, a favore dell'impresa concorrente all'appalto. In tal caso il CONCESSIONARIO dovrà presentare copia autenticata dell'autorizzazione sanitaria per "Preparazione, cottura, confezionamento di pasti d' asporto".

Art. 22 - Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, sia in fase di consegna al Concessionario che di riconsegna all'A.C. a termine del periodo contrattuale, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e di un rappresentante del Concessionario. Tale adempimento dovrà essere ultimato rispettivamente: non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio ed immediatamente dopo la cessazione dello stesso. Il materiale che all'atto della consegna dovesse risultare non funzionante verrà scartato e, se ritenuto necessario dall'A.C., reintegrato. Pertanto, tutto il materiale messo a disposizione del CONCESSIONARIO si intende funzionante ed in buono stato.

Art. 23 - Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C., ed in ogni caso con periodicità annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, il Concessionario provvederà alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'A.C. Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendessero necessari, saranno a totale carico del CONCESSIONARIO, che dovrà provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del CONCESSIONARIO, l'A.C. potrà provvedere alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta al Concessionario ed addebitandogli le spese, oppure applicare le penali previste nel presente Capitolato fino alla risoluzione dello stesso per interruzione del servizio.

Art. 24 - Manutenzione dei locali e degli impianti

E' a carico del CONCESSIONARIO la manutenzione ordinaria dei locali e la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e gli impianti avuti in consegna dei quali dovrà garantire la perfetta efficienza in ogni momento. Degli interventi di manutenzione straordinaria di competenza del CONCESSIONARIO, che venissero a rendersi necessari, dovrà essere immediatamente e formalmente informata l'A.C. che, quale proprietaria, si riserva di inviare direttive tecniche vincolanti per il Concessionario. **All'A.C. compete l'onere della sola manutenzione straordinaria dei locali.** Qualora la Ditta non dovesse eseguire gli interventi necessari entro 10 giorni dall'accertamento del guasto, l'A.C. potrà provvedere, ponendone il relativo costo a carico del CONCESSIONARIO inadempiente.

Agli effetti del presente articolo, si precisano le seguenti definizioni:

- **Manutenzione ordinaria:** si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura;
- **Manutenzione straordinaria:** si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature, impianti e arredi. Corre l'obbligo, comunque, al CONCESSIONARIO di inviare semestralmente all'A.C. copia degli atti attestanti gli interventi effettuati di manutenzione ordinaria e straordinaria a carico del CONCESSIONARIO

Art. 25 - Accessi

Sarà consentito il libero accesso ai locali utilizzati come refettorio o centro di cottura al personale tecnico o amministrativo dell'A.C. o di imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si dovesse rendere necessario, previo preavviso di almeno 1 ora al CONCESSIONARIO. L'A.C. non assume alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra. L'accesso agli incaricati dell'A.C. dovrà essere garantito in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non sarà consentito l'accesso al personale estraneo al CONCESSIONARIO, fatta eccezione per quello istituzionalmente preposto ai controlli previsti dalla vigente normativa di legge e per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'A.C. e del CONCESSIONARIO. Ogni deroga e responsabilità sarà a carico del CONCESSIONARIO

TITOLO VI - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 26 - Completamento delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

L'Amministrazione comunale mette a disposizione del gestore i locali di sua proprietà sopra specificati e adibiti a cucina, nonché fornelli, tavoli, sedie, pentolame e stoviglie ivi installati. Il Concessionario dovrà provvedere, tutto compreso nel prezzo di aggiudicazione del pasto, ad integrare le attrezzature necessarie per lavorazione, cottura e distribuzione, gli arredi, le stoviglie in dotazione per la preparazione dei pasti. Al termine del contratto il gestore dovrà riconsegnarli nello stesso stato in cui gli sono stati consegnati, tenuto conto dell'usura.

Art. 27 - Oneri inerenti il servizio

Saranno a totale carico del Concessionario, e interamente compensati nel prezzo unitario del pasto, tutti i costi derivanti dalla gestione del servizio e dall'obbligo d'informare l'utenza. A titolo esemplificativo:

a) Tutte le spese, nessuna esclusa, relative a:

- preparazione dei pasti;
- pulizia ed al riassetto delle cucine, dei locali strettamente pertinenti e del refettorio, ivi compresi i serramenti, i vetri, le veneziane, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti;
- fornitura di detersivi e attrezzi per la pulizia delle cucine e lavaggio delle stoviglie e del pentolame;
- fornitura delle stoviglie durature laddove previste;
- fornitura del materiale a perdere (tovaglette, tovaglioli, piatti, bicchieri, posate);
- manutenzione ordinaria dei locali;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti;
- fornitura del metano per il funzionamento degli impianti della cucina;
- gestione del servizio di refettorio;
- implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso la cucina e presso il refettorio;
- elaborazione ed applicazione di piani d'emergenza determinati da circostanze non dipendenti dalla volontà dell'A.C.;
- alla formazione e addestramento del proprio personale, di quello comunale e statale, secondo quanto previsto all'art. 50;
- ogni altro onere, espresso e non, nel presente capitolato, ad **esclusione delle spese per la fornitura di acqua, energia elettrica** e per il **canone relativo ai rifiuti solidi urbani**, che rimangono a carico dell'A.C.

b) L'informazione all'utenza realizzata attraverso:

- l'esposizione permanente delle tabelle dietetiche in tutti i locali adibiti a refettorio, in apposita bacheca, per tutta la durata del servizio;

- la messa a disposizione delle tabelle analitiche merceologiche;
- le comunicazioni all'utenza in forma scritta richieste dall'A.C.

Art. 28 - Assicurazioni RCO e RCT

La gestione del servizio sarà fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità, penale e civile, del concessionario che risponderà dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti dell'A.C., restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento per danni arrecati a persone e/o cose.. A tale scopo l'Appaltatore si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza **RCT/RCO** nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto, nonché dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione. Dovranno altresì essere compresi in garanzia tutti i danni derivanti da comportamenti anche omissivi del proprio personale (o parasubordinato), per tutte le attività oggetto del presente capitolato. Il Comune sarà esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente (o parasubordinato) dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere sarà da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza **RCO**. Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Comune entro la data di inizio del servizio. Qualora l'Appaltatore abbia già attiva una copertura assicurativa con i medesimi contenuti, egli dovrà produrre specifica dichiarazione dal soggetto garante di capienza e pertinenza della garanzia in essere, specificando o integrando la polizza in essere per renderla perfettamente conforme a quanto previsto dal presente articolo. La presentazione della polizza condiziona la stipula del contratto, mentre la non presentazione è motivo di revoca della aggiudicazione.

Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica il servizio, e comunque non inferiore a:

- RCT - € 5.000.000,00 per sinistro
- RCO - € 2.500.000,00 per sinistro.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia pro-evento, per ogni anno assicurativo.

La copertura assicurativa dovrà essere estesa alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati). Resteranno ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria gli importi dei danni rientranti nei limiti delle eventuali franchigie previste dalla prescritta polizza.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti. Ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal Comune di Morra De Sanctis, in contraddittorio con i rappresentanti della ditta. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti della Amministrazione stessa, senza che la ditta potrà sollevare eccezione alcuna. Resta a carico del Comune l'assicurazione dei danni cagionati o subiti dai locali sede dell'attività oggetto dell'appalto – nonché dai rispettivi beni contenuti – ove la responsabilità per tali danni non sia imputabile alla ditta aggiudicataria né a soggetti dei quali la stessa debba rispondere a norma di Legge.

Art. 29. Responsabile/Coordinatore del servizio

La concessionaria ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio al servizio, alla A.C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della società appaltatrice e avere qualifica professionale idonea.

Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per la A.C. pertanto deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. a tale scopo la concessionaria, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

Art. 30 - Sospensione del servizio

In caso di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o il CONCESSIONARIO dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore. L'A.C. potrà procedere, a titolo cautelativo, alla sospensione parziale o totale del servizio fino ad un massimo di 10 gg continuativi, e per non più di tre volte in ciascun anno scolastico, dandone motivata anticipata comunicazione al CONCESSIONARIO, senza che questi abbia nulla a pretendere.

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta aggiudicataria o in altro caso di forza maggiore, la stessa si impegna a garantire la distribuzione di un pasto freddo di uguale valore commerciale e dietetico a quello previsto dal menù, e nel rispetto di tutte le norme igieniche.

TITOLO VII - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 31 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale adibito alla preparazione di pasti, fatta salva ogni altra prescrizione di legge in materia igienico-sanitaria, dovrà essere provvisto di camice bianco, cuffia e calzature igieniche e deve fare uso di guanti monouso e preferibilmente di mascherine. Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato. L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione. Le operazioni critiche dovranno essere condotte secondo procedure note e documentate.

Art. 32 - CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA

Il Concessionario dovrà predisporre, ai sensi dei regg. CE 178/2002 e 852/2004 e del D.Lgs. 193/2007, nonché delle Linee Guida generali sull'applicazione delle procedure riferite ai principi del sistema HACCP redatte dalla Commissione Europea, ispirate ai principi enunciati nel "Codex Alimentarius" CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003 un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano dovrà contemplare oltre alla produzione anche il servizio di refettorio ed essere redatto tenendo conto delle peculiarità della cucina utilizzata e delle caratteristiche del plesso in cui avviene la distribuzione. Il CONCESSIONARIO dovrà integrare il piano con le misure di derattizzazione e disinfestazione poste in atto dall'A.C. presso il plesso e le strutture. Nel plesso scolastico, cucina, struttura, in cui si effettuano operazioni di produzione o distribuzione e consumo dei pasti, **dovrà essere depositata copia aggiornata della parte del piano di autocontrollo** ivi applicata.

Il Concessionario dovrà individuare, tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità, **il responsabile del presente piano di autocontrollo e comunicarne il nominativo all'A.C., contestualmente all'inizio del servizio.** Il CONCESSIONARIO si impegna a far rispettare il piano di autocontrollo al proprio personale addetto ed al personale comunale e statale a qualunque titolo eventualmente coinvolto nel processo di produzione ed erogazione del servizio. **Tale regolamento dovrà essere visibile all'interno delle strutture produttive e fornito in copia al Comune.** Laddove il responsabile del piano di autocontrollo dovesse riscontrare inadempienze nell'esecuzione del piano da parte del personale non dipendente dal CONCESSIONARIO, ne darà sollecita comunicazione all'A.C. per i necessari e conseguenti provvedimenti. Ogni variazione e/o aggiornamento del piano di autocontrollo dovrà essere fornito in copia al Comune e dovrà riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Art. 33 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Concessionario dovrà prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente riponendoli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune uno a disposizione del CONCESSIONARIO), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di -18°C per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora di prelievo. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

primo piatto:

- pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
- risotti, minestre: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

secondi piatti:

- campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

contorni:

- campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
- pane: campioni sul prodotto tal quale.

Art. 34- Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica.

Art. 35 - Conservazione delle derrate

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0°C e 4C . Le uova dovranno essere tenute fuori da frigorifero; quelle non consumate il giorno stesso della consegna dovranno essere eliminate e non potranno essere conservate presso il centro di cottura. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc., dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

E' vietata ogni forma di **riciclo** dei cibi preparati.

TITOLO VIII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 36 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, conformemente a quanto previsto dai regg. CE 178/2002 e 852/2004 e del D.lgs. 193/2007.

Art. 37 - Linea refrigerata

Può essere ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 4°C . Gli alimenti per i quali può essere consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 38 - Condimenti

Tutte le preparazioni alimentari dovranno essere condite utilizzando **olio extra vergine di oliva o burro**, conformemente a quanto previsto dagli **Allegati 1 e 2**.

Per i condimenti a crudo di pietanze, verdure e sughi, e per la preparazione di pietanze cotte e salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 1987.

Art. 39 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione. Norme per il personale

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che dovranno essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie, piatti;
5. procedere alla distribuzione, una volta che gli alunni abbiano preso posto a tavola;
6. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
7. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel centro di cottura;
8. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
9. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri (per i freddi) e termici (per i caldi), sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
10. utilizzare per la distribuzione utensili adeguati;
11. procedere alla distribuzione del secondo piatto solo dopo che gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
12. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
13. mettere il pane in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

TITOLO IX - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 40 - Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione, da eseguire presso la cucine e il refettorio al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, come quelli da eseguire ai mezzi di trasporto, saranno regolamentati da apposite procedure elaborate dal Concessionario e comunicate all'A.C.

E' fatto obbligo al Concessionario provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I detersivi e i prodotti di sanificazione da utilizzare nei suddetti dovranno essere conformi alle Tabelle Merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti ed essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa. Dovranno inoltre essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta, e conservati in locale apposito o in armadi chiusi, lontano dalla zona di preparazione e cottura. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazioni degli alimenti.

Art. 41 - Rifiuti

Tutti i residui dovranno essere smaltiti nei rifiuti. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) dovrà mai essere

depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del centro di cottura o del plesso scolastico, nell'ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione dell'A.C. Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desolatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali saranno a carico del concessionario si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere al concessionario il riciclaggio del materiale a perdere.

Art. 42 - Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani dovrà essere impiegato sapone e tovagliette a perdere.

TITOLO X - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 43 - Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo all'concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

TITOLO XI - CONTROLLI DI QUALITA'

Art. 44 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso al concessionario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal concessionario alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'ASL, il personale incaricato dell'A.C., nonché eventuali altri che saranno formalmente indicati dall'A.C.

L'A.C. farà pervenire al concessionario, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali il concessionario dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Il concessionario non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio se non preventivamente comunicati per iscritto all'A.C. il concessionario sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento. L'A.C. ha la facoltà di commissionare, ad una struttura di propria fiducia, controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche. Le analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche, commissionate dall'A.C. non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità e indicate in sede di offerta tecnica.

Art. 45 - Esercizio dell'autocontrollo da parte del CONCESSIONARIO

La concessionaria dovrà essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici; tale piano dovrà essere elaborato secondo i principi contenuti nelle direttive della CE reg. 178/2002, reg. 852/2004 e del D.lgs. 193/2007 .Il concessionario dovrà, inoltre, disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati. Dovrà, inoltre, essere in possesso di un sistema di qualità interno. Le documentazioni e le procedure riferite ai piani indicati nel presente articolo, oltre che i trattamenti di pulizia e sanificazione previsti all'art.38, dovranno essere trasmesse all'A.C. entro 30 gg. dalla data di inizio del servizio.

Art. 46 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti. Commissione Mensa

Il controllo potrà essere effettuato anche da una commissione che sarà costituita in accordo tra Ente appaltante e Scuola. Il concessionario provvederà a fornire ai rappresentanti della commissione mensa, formalmente autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camice e copricapo monouso), da indossare durante la visita senza preavviso al Centro di cottura e consentire loro l'assaggio delle pietanze servite. A tali rappresentanti non sarà consentita, invece, alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art. 47 - Metodologia del controllo di qualità

I tecnici legittimamente autorizzati effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione. La quantità di derrate prelevate di volta in volta sarà quella minima e comunque rappresentativa della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati. I tecnici saranno tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze del concessionario il quale non dovrà interferire su tali procedure di controllo.

Art. 48- Blocco delle derrate

I controlli effettuati dagli incaricati dell'A.C. potranno dar luogo al "blocco delle derrate" con eventuale variazione dei menù, concordata con l'A.C., senza dar luogo ad alcuna interruzione del servizio, interruzione della quale il concessionario sarebbe considerata responsabile con conseguente applicazione delle sanzioni previste ai successivi Titoli XVI e XVII. Il blocco delle derrate potrà essere disposto dall'A.C. anche in via cautelare qualora si verificassero rischi di pregiudizio per la salute degli utenti per la somministrazione di particolari alimenti

TITOLO XII - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 49 - Personale dell'Impresa Aggiudicataria

L'Impresa aggiudicataria dovrà presentare, prima dell'inizio del servizio, il **Piano di utilizzo del personale** indicante l'elenco nominativo di tutto il personale da impiegare nel centro di cottura e nel refettorio, completo di indicazione delle qualifiche possedute da ciascun operatore, dei tempi di impiego e della posizione contributiva. Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dai regg. CE 178/2002 e 852/2004, dal D.lgs. n. 626/94 e dalla legislazione antecedente. Semestralmente dovrà essere consegnata copia del Mod. DM/10 ed annualmente copia del CUD. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata per scritto all'A.C. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale.

Art. 50- Organico addetti

L'esecuzione del contratto dovrà essere svolta da personale alle dipendenze del concessionario. Tutto il personale impiegato per il servizio dovrà possedere Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione e scodellamento dovrà scrupolosamente seguire l'igiene personale. Tutte le disposizioni del presente Titolo dovranno essere scrupolosamente osservate dal concessionario.

Il concessionario dovrà individuare e comunicare all'A.C. il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative, che verranno impiegate per l'esecuzione dello stesso. L'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tale caso il concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. **Il numero degli addetti** impiegati dalla Ditta **dovrà essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato**, sia nelle fasi di preparazione ed erogazione dei pasti sia nella fase di riassetto e pulizia del locale refettorio, garantendo in ogni caso all'utenza il tempo necessario per un consumo tranquillo del pasto.

Art. 51- Igiene del personale

Il concessionario fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza (es. calzature antiscivolo), da indossare durante le ore di servizio. Il personale addetto alla manipolazione e preparazione dovrà curare l'igiene personale e durante le ore di lavoro non dovrà indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologi e avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti dovrà essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non dovrà essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 52 - Formazione e addestramento

Il concessionario dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C.. A tali corsi il concessionario è tenuto ad invitare anche il personale dell'A.C. ed il personale ATA statale in servizio presso le scuole; a tale scopo il concessionario informerà, con congruo anticipo, gli Uffici preposti dell'A.C. circa il programma definito (luogo, orario e tematiche trattate).

La durata della formazione del personale addetto alla **produzione del pasto** non dovrà essere inferiore a n. 20 ore annuali. In particolare i temi trattati durante tale formazione dovranno essere:

1. Alimentazione e dietetica;
2. Autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
3. Igiene e microbiologia degli alimenti;
4. Conservazione degli alimenti;
5. Salute e sicurezza sul lavoro;
6. Comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La durata della formazione degli addetti al **servizio di refettorio** non dovrà essere inferiore a 10 ore annuali. I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio di refettorio dovranno essere i seguenti:

1. norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
2. pulizia, sanificazione, disinfezione;
3. comunicazione con l'utenza;
4. dietetica particolare.

Art. 53 - Rispetto della normativa

Il concessionario dovrà 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 e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre il concessionario dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 54- Applicazione contrattuale

Il concessionario dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

TITOLO XIII - PENALITA'

Art. 55 - Penalità e risoluzione anticipata del contratto per colpa dell'assuntore

In caso di inottemperanza ad una delle clausole di cui al presente capitolato, l'A.C. applicherà, di volta in volta e a suo insindacabile giudizio, penali variabili da € 260,00 a € 5.200,00, a seconda della gravità della violazione commessa e secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni del concessionario, le quali dovranno pervenire entro 5 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Si riporta di seguito una **tipologia di inadempienze**, che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione:

1. mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
 2. mancata consegna di derrate o parti di pasti;
 3. grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
 4. variazioni ai menù, senza preventiva autorizzazione dell'A.C.;
 5. prodotti non conformi alle tabelle merceologiche o non tempestivamente sostituiti;
 6. mancata o errata preparazione delle diete speciali;
 7. presenza di corpi estranei nei prodotti;
 8. personale inferiore a quanto stabilito;
 9. pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
 10. carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
 11. mancato adempimento degli interventi di manutenzione;
 12. mancata esposizione nei locali per la refezione delle Tabelle dietetiche, o mancata messa a disposizione delle Tabelle Analitico-merceologiche (art.26) o del Piano di autocontrollo (art.30).
- L'A.C. si **riserva il diritto di risolvere il contratto**, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

TITOLO XIV- PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 56 - Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto è il prezzo risultato dalla gara e si intende fisso per tutta la durata del contratto. Nel prezzo del pasto sono interamente compensati dal Amministrazione comunale al Concessionario tutti i servizi oggetto del presente capitolato.

Art. 57 - Conteggi e Fatturazione

Il conteggio e il pagamento dei pasti effettivamente consumati sarà effettuato mediante buoni che l'assuntore provvederà a ritirare da ciascun plesso scolastico e che consegnerà al Comune di Morra De Sanctis a fine mese insieme alla fattura fiscalmente regolarizzata. Su ciascuna fattura dovrà essere indicato il numero dei pasti effettivamente ordinati e forniti e i buoni ad essa allegati dovranno avere impressa la data del loro utilizzo e non dovranno presentare né manipolazioni né abrasioni;

Art. 58 - Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture, previa verifica, da parte del funzionario competente, di regolarità della fornitura effettuata e dell'avvenuta corresponsione dei versamenti periodici effettuati a favore degli Enti Assicurativi per il periodo immediatamente precedente a quello del canone in pagamento. **Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al concessionario, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.**

In allegato alla fattura riguardante la mensa scolastica l'I.A. dovrà puntualmente presentare una distinta contenente il prospetto dei giorni di mensa effettuati nel corrispondente mese, il numero giornaliero degli utenti, diviso tra alunni delle tra tipologie di scuola e docenti, e la dichiarazione relativa ai prodotti lattiero caseari utilizzati per la preparazione dei pasti, necessaria per l'ottenimento degli aiuti comunitari derivanti dall'applicazione del Reg. (CE) n. 657/08.

L'Amministrazione Comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto per il servizio di che trattasi soltanto previa acquisizione ex art. 16-bis, comma 10 del DL 185/2008 del DURC che attesti la regolarità contributiva dell'appaltatore. Non si procederà, pertanto, alla liquidazione della fattura in presenza di un DURC da cui risulti in via definitiva l'irregolarità contributiva dell'impresa aggiudicataria.

Art. 59 - Tracciabilità dei pagamenti

Le fatture dovranno essere intestate a: COMUNE DI MORRA DE SANCTIS – Servizio Pubblica Istruzione – Piazza Municipio n. 1, 83040- Morra De Sanctis (AV).

La concessionaria è tenuta ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della legge 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge.

Ai sensi della Legge n. 136 del 2010 è prevista la risoluzione dei contratti in tutti i casi in cui le transazioni non siano state eseguite mediante bonifico bancario o postale ovvero mediante il ricorso di altri strumenti comunque idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. In particolare è tenuta a comunicare all'Amministrazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto della presente concessione, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. La concessionaria è altresì tenuta a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi. La comunicazione deve essere effettuata (con strumento tracciabile: raccomandata postale, PEC) prima della stipula del contratto, riportando tutti gli elementi utili all'effettuazione delle transazioni finanziarie quali: - riferimenti del soggetto beneficiario (denominazione dell'impresa, ragione sociale, sede legale e codice fiscale); - dati del conto corrente, con riferimento particolare al codice IBAN (nonché codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e relativa filiale/agenzia nella quale è acceso il conto corrente); - nominativi e riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) delegate ad operare sul conto corrente dedicato (dati anagrafici, codice fiscale).

Art. 60- Durata del contratto

Il contratto avrà la durata dall'effettivo inizio del servizio, fino al **31 maggio 2024**, con possibilità di estensione del servizio di pari durata (Art. 35 comma 4 e art. 63 comma 5 del D. Lgs. n. 50/2016)

ARTICOLO 61 – TRATTAMENTO E TUTELA DEI DATI P E R S O N A L I

Ai sensi del D.Lgs. n.196 del 30.06.2003 e successive modifiche ed integrazioni il Comune di Morra De Sanctis è titolare del trattamento dei dati personali connessi al servizio oggetto del presente appalto.

Principi generali:

- Tutti i dati personali forniti all'Amministrazione nell'ambito del presente capitolato saranno trattati nel rispetto della D.Lgs. n.196 del 30.06.2003 e successive modificazioni.
- Il soggetto gestore si impegna ad osservare la massima riservatezza nei confronti delle notizie di qualsiasi natura comunque acquisite nello svolgimento delle attività di cui al presente capitolato.

Le parti prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del presente contratto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi. Ai sensi della succitata normativa vigente in materia di protezione dei dati personali, con la sottoscrizione del contratto di concessione la concessionaria assume le funzioni e gli obblighi del Responsabile esterno del trattamento dei dati personali, di cui entra legittimamente in possesso per l'adempimento degli obblighi contrattuali, e a tale fine indica, prima della sottoscrizione del contratto, il soggetto, in possesso dei necessari requisiti di esperienza, capacità ed affidabilità, idoneo a garantire il pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia, ivi compreso il profilo della sicurezza. Il predetto Responsabile opera nel rispetto delle vigenti disposizioni normative, delle istruzioni stabilite al presente articolo e di quelle ulteriori che dovessero essere impartite dall'Amministrazione comunale. In particolare attua le misure di sicurezza fisiche, organizzative, logistiche necessarie per la protezione dei dati, fornendo le relative istruzioni al personale impegnato nel servizio. I soggetti che, a qualunque titolo, operano per conto dell'appaltatore sono qualificati come "incaricati del trattamento" dei dati personali. La concessionaria è responsabile del proprio personale e deve garantire che lo stesso osservi le norme di riservatezza delle informazioni riferite a persone che fruiscono delle prestazioni oggetto del servizio di cui al presente appalto. La concessionaria, in quanto affidataria dei servizi, è Responsabile del trattamento dei dati, In ogni caso: a) i dati trasmessi dall'Amministrazione e/o raccolti direttamente dagli utenti o di cui l'Aggiudicatario sia venuto comunque a conoscenza nelle fasi di espletamento del servizio, debbono essere trattati solo ed esclusivamente per le finalità connesse al corretto espletamento dei servizi affidati e nel pieno e totale rispetto della vigente normativa in materia di riservatezza; b) è fatto divieto di comunicare dati sensibili e particolari a terzi c) è fatto divieto di diffondere dati se non in forma anonima e secondo le indicazioni fornite dal titolare; d) la concessionaria dovrà adottare le opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, sia con riferimento agli archivi cartacei, che a quelli informatici utilizzando, a tale scopo, tutti i mezzi offerti dalla più moderna tecnologia; e) i dati dovranno essere conservati per il tempo strettamente necessario connesso esclusivamente alla gestione dei servizi oggetto di affidamento; a tal fine l'Aggiudicatario si impegna, in assenza di proroga dell'affidamento dei servizi, a consegnare i dati all'Amministrazione Comunale entro 30 giorni dalla conclusione del contratto, senza conservarne copia alcuna, né come banca dati elettronica, né in forma cartacea; contestualmente, il Legale Rappresentante dell'Aggiudicatario trasmette apposita dichiarazione di responsabilità nella quale attesta di non avere conservato copia alcuna delle banche di dati personali utilizzate per l'affidamento dei servizi o di cui comunque sia venuta a conoscenza, in dipendenza dello stesso. Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, la concessionaria è comunque tenuta al risarcimento del danno provocato agli interessati in violazione della normativa richiamata.

Art. 62 - Stipula contratto e spesa contrattuali

La concessionaria si impegna a stipulare il contratto di concessione, in forma pubblica amministrativa, sulla base di quanto stabilito nel presente capitolato e nel rispetto della normativa vigente. La concessionaria si impegna a presentarsi per la stipula entro il termine che sarà comunicato dal Comune di Morra De Sanctis ed a presentare la documentazione che lo stesso riterrà necessario richiedere. Ove tale termine non venga rispettato, senza giustificati motivi, il Comune di Morra De

Sanctis può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dall'aggiudicazione e potrà dare inizio alla procedura in danno per le spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente ed eventuale ulteriore danno, con incameramento del deposito cauzionale provvisorio. In tal caso il servizio potrà essere aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria o secondariamente ad altra società in possesso dei medesimi requisiti di qualificazione. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, saranno a carico della concessionaria.

Art. 63 - Esecuzione in pendenza di stipula

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

Art. 64- divieto di subappalto

Per la particolare caratteristica del servizio, resta vietato alla concessionaria, sotto pena di risoluzione "de iure" del contratto e di incameramento della cauzione, il subappalto totale o anche parziale, sotto qualsiasi forma, del presente servizio;

TITOLO XVI - PRESCRIZIONI GENERALI E PENALITA'

Art. 65 - Cauzione definitiva

La concessionaria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento di quanto previsto dal presente Capitolato.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento.

Per la disciplina della cauzione definitiva (forma, modalità, contenuto della garanzia, svincolo) si fa riferimento all'art. 103 del D.LGS 50/2016.

La cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione dell'attestato di buon esito o di regolare esecuzione. La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più alla concessionaria rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque il risarcimento del maggior danno.

Il Comune ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del servizio, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno della concessionaria; ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza dei lavoratori. Il Comune può richiedere alla concessionaria la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

TITOLO XVI - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIENZA E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 66 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 c.c., le seguenti ipotesi:

- a) inosservanza anche di uno solo degli impegni assunti con le dichiarazioni prodotte per l'assegnazione di punteggi utili ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico del concessionario ;
- c) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività del concessionario;
- d) impiego di personale non dipendente del concessionario;
- e) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione della cucina;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dipendenti dal servizio effettuato dal concessionario;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione totale o parziale del servizio;
- l) subappalto totale o parziale del servizio;

L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto con semplice comunicazione scritta inviata mediante raccomandata A/R, indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti, senza che la concessionaria possa reclamare indennizzi di sorta. La risoluzione del contratto non pregiudica in ogni caso il diritto del Comune al risarcimento dei danni subiti a causa dell'inadempimento. Alla concessionaria verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio regolarmente effettuato prima della risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Qualsiasi danno provocato al patrimonio dell'Ente in dipendenza del rapporto oggetto dell'appalto comporterà l'obbligo di risarcimento da parte della concessionaria. Con la risoluzione del contratto sorgerà, per il Comune, il diritto di affidare a terzi la prestazione (dando priorità ad eventuale società che ha partecipato alla gara per l'affidamento del presente servizio in base alla relativa graduatoria), o la parte rimanente di essa, in danno della concessionaria inadempiente. Alla concessionaria inadempiente saranno addebitate le eventuali maggiori spese sostenute dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Nel caso di minori spese, nulla sarà corrisposto alla concessionaria inadempiente. L'esecuzione in danno non esimerà la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso potrà incorrere a norma di legge per i fatti che avessero motivato la risoluzione del contratto. La concessione si intenderà in ogni caso revocata nel caso di fallimento della concessionaria e nelle ipotesi di sottoposizione della stessa alle altre procedure concorsuali derivanti da insolvenza.

E' data espressa facoltà al Comune di procedere a verifiche delle attività e degli atti contabili e amministrativi della concessionaria al fine di verificare il perfetto adempimento di tutte le obbligazioni assunte con la stipula del contratto. La cauzione definitiva copre gli oneri che l'Amministrazione comunale è chiamata a sostenere a causa del mancato o inesatto adempimento della concessionaria.

La cauzione è prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, delle penali, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per fatto della concessionaria a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

TITOLO XVII – TRATTAMENTO DATI PERSONALI E SENSIBILI E RISERVATEZZA DEI DATI

Art. 67 - Tutela della privacy

- Ai sensi del D.lgs. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni il Comune Morra De Sanctis, titolare dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori utenti della mensa scolastica e alle rispettive famiglie, nonché a tutti gli utenti del Servizio a domicilio, designa

la ditta aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, dovesse acquisire.

- L'aggiudicataria procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione.
- In particolare essa:
- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- l'autorizzazione al trattamento deve essere limitata ai soli dati la cui conoscenza è necessaria e sufficiente per l'organizzazione del servizio comprendendo i dati di carattere sanitario, limitatamente alle operazioni indispensabili per la tutela e l'incolumità fisica dei minori e di tutti gli utenti;
- non potrà comunicare a terzi né diffondere i dati in suo possesso;
- non potrà conservare i dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto di appalto. Tutti i dati, documenti, gli atti in suo possesso dovranno essere restituiti alla Civica Amministrazione entro il termine di 5 giorni dalla scadenza contrattuale;
- dovrà adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dal D.P.R. 318/89;
- La violazione od omissione delle prescrizioni sopra descritte rileva ai fini dell'applicazione di eventuali penalità da parte dell'Amministrazione Comunale;
- Ai sensi del D.lgs.196/2003 oltre alle ipotesi di responsabilità ivi contemplate l'aggiudicataria è comunque obbligata in solido con il titolare per i danni provocati agli interessati in violazione della medesima.

Art. 68 – Riservatezza dei dati

A norma del D.lgs. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni i dati raccolti nell'ambito del presente procedimento di gara sono esclusivamente finalizzati alla stessa . L'utilizzazione e l'eventuale comunicazione ad organi e uffici dell'amministrazione sono limitate agli adempimenti necessari nel rispetto del fine di cui sopra. I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 10 del D.lgs. 196/2003 a cui si rinvia.

TITOLO XVIII - RECESSO

ART. 69 - Facoltà di recesso

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto, o da alcune parti di esso , con preavviso di almeno due mesi.

TITOLO XIX- CONTROVERSIE

Art. 70 - Foro competente

Ogni eventuale controversia che non possa essere definita direttamente fra la società affidataria e Amministrazione Comunale, sarà deferita alla giurisdizione ordinaria competente, in ipotesi di esito infruttuoso dei procedimenti disciplinati dall'art. 205 del D.Lgs. 50/2006, così come richiamati dal successivo art. 206. Per le controversie eventuali che dovessero insorgere fra l'Amministrazione Comunale e la concessionaria è competente il Foro di Avellino.

TITOLO XIX - DISPOSIZIONI FINALI

Art. 71 - Norme generali

Oltre a quanto previsto nel presente capitolato, si osservano, inoltre, tutte le disposizioni del Codice Civile e le leggi ed i regolamenti che riguardano la materia.

La concessionaria è tenuta inoltre al rispetto di tutte le norme emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità governative, comunitarie, regionali, provinciali e comunali connesse con il servizio oggetto del presente capitolato, successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione di nuove normative di cui al comma precedente. La presentazione della domanda da parte delle società concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutte le norme e regolamenti vigenti riguardanti la materia, nonché, alla completa accettazione di tutte le disposizioni del presente Capitolato.

Art. 72 - Allegati

Sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato generale i seguenti allegati:

- **All. A** - Caratteristiche delle derrate alimentari;



COMUNE DI MORRA DE SANCTIS PROVINCIA DI AVELLINO

83040 Piazza Francesco De Sanctis - www.comune.morradesanctis.av.it

Allegato A al Capitolato Speciale d'appalto

Il presente allegato indica le caratteristiche e la qualità delle derrate alimentari (compresa l'acqua che dovrà essere somministrata durante i pasti) che dovranno essere utilizzate per la preparazione di pasti per il servizio mensa scuola dell'infanzia e primaria, sulla base di quanto prescritto nel capitolato d'appalto. Il Comune si riserva di controllare che la merce utilizzata corrisponda alla descrizione fatta nel presente allegato. A tal fine la ditta dovrà indicare, a richiesta del Comune, la provenienza di tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti. Eventuali discordanze potranno essere oggetto di penalità secondo quanto previsto nell'art. 55 del Capitolato.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

▪ **CARNI FRESCHE**

Dovranno essere acquistate dalla Ditta appaltatrice i seguenti tipi di carne, tutti di provenienza italiana, sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica:

- Carni Bovine
- Carni Suine
- Carni avicunicole (tacchino e pollo)

La qualità delle carni dovrà essere di prima, così essa è definita dalla scienza veterinaria e dalle consuetudini del mercato locale. Saranno perciò sempre escluse, o rifiutate, le carni di qualità inferiore alla prima e quelle che comunque risultino all'esame sommario (o in seguito a perizia sanitaria e controlli di laboratorio) avariate, alterate, sofisticate, adulterate, male assestate o di taglio irregolare. Il disossamento delle carni dovrà avvenire secondo le regole della buona tecnica. Le carni acquistate dovranno essere fornite con caratteristiche che presentino i requisiti di freschezza, ingrasso e sanità, per ogni specie di animale, di prima qualità da accertarsi insindacabilmente dall'Amministrazione con mezzi opportuni. In particolare le carni dovranno essere macellate di recente, presentarsi in ottimo stato di conservazione e senza alcun segno di invecchiamento. Dovranno essere prive di qualunque odore e sapore disgustoso, il colore dovrà essere rosso vermiglio- roseo brillante nel caso di carne bovina, a seconda del taglio e dell'età. Le carni suine dovranno essere di colore rosa chiaro e i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda. Le carni avicunicole dovranno provenire da animali allevati a terra, nutriti esclusivamente con mangimi vegetali con esclusione di quelli modificati geneticamente. Sono escluse dalla fornitura le carni di animali allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie) Le carni devono provenire da animali in ottimo stato di nutrizione con giusto rapporto scheletro/carne.

Saranno rifiutate, in ogni caso, le carni sottoposte a congelazione o surgelazione.

Le carni dovranno provenire da animali in ottimo stato di nutrizione, regolarmente macellate e ammesse al libero consumo. Il selezionamento delle carni sarà fatto secondo le regole della buona tecnica di laboratori autorizzati e nel rispetto di idonee condizioni microclimatiche ambientali. La conservazione sino al momento della consegna sarà assicurata a temperatura compresa fra 0° a + 2°.

Le carni dovranno essere tassativamente fresche e provenienti da allevamenti situati nel territorio nazionale.

La carne dovrà appartenere ad animali di prima qualità in perfetto stato di nutrizione e ingrassamento, allevati esclusivamente per la macellazione rispettando le vigenti norme. Per la constatazione della salubrità delle carni saranno osservate le prescrizioni di legge vigenti in materia

e in particolare quelle del Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni relativa alla disciplina della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. Per quanto non contemplato nella presente disposizione, in relazione alla materia sanitaria, di commercio e vendita della carne, si fa riferimento alle leggi e regolamenti in vigore.

▪ ***UOVA FRESCHE***

Per uova si intendono le uova di galline in guscio atte al consumo alimentare. Le uova richieste dovranno essere di categoria A uova fresche, classificate nella categoria di peso: gr. 60 - 65. Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio normale e intatto;
- camera d'aria altezza non superiore a 6 mm;
- albume chiaro, limpido, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo visibile alla speratura solamente come ombratura;

Sul dispositivo di etichettatura, di cui deve essere munito l'imballaggio, deve essere indicata la data di produzione delle uova rispettando le vigenti norme. Le uova non conformi alle presenti disposizioni non saranno accettate dalla Ditta appaltatrice. Per quanto non contemplato nella presente disposizione, in relazione alla materia sanitaria, di commercio e vendita delle uova, si fa riferimento alle leggi e regolamenti in vigore.

▪ ***PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI***

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in buone condizioni igieniche. Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie, dovranno, se confezionate in filetti, essere esenti da materie estranee, organi interni, animi di sangue, e privi di spine. All'esame visivo dovranno presentarsi puliti, spellati e diliscati. Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

▪ ***DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGIO E BURRO***

I formaggi oggetto della fornitura dovranno essere prodotti con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende nazionali, registrate e controllate dalle autorità competenti, secondo il D.P.R. 54 del 14.01.97. I formaggi dovranno essere prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione nazionale riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente secondo il D.P.R. 54 del 14.01.97. La ditta appaltatrice dovrà acquistare i seguenti tipi di formaggio e burro:

- ✓ Formaggio di pasta molle tipo "Dolce di Macomer", "Dolce Sardo";
- ✓ Parmigiano Reggiano;
- ✓ Grana Padano;
- ✓ Burro di panna

I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipiche della varietà richiesta.

▪ ***PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI***

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere freschi, classificati di prima qualità, commercialmente esenti da difetti, esenti da tracce pericolose di trattamenti antiparassitari e da segni di muffa, di presentazione accurata (D.M. 07.08.1958 e L. 13.05.67 n. 268). La loro confezione dovrà essere effettuata in cassette, contenitori o buste igieniche sanitariamente ineccepibili secondo le vigenti norme in materia. Per quanto non contemplato nella presente nota, in relazione alla materia sanitaria di commercio e vendita dei suddetti prodotti, si fa riferimento alle leggi e regolamenti in vigore.

Frutta

La Ditta Appaltatrice dovrà fornire i seguenti tipi di **frutta**:

arance – limoni – mandarini – mandaranci – mele – banane – pere – pesche – eventuali altri frutti di stagione.

La merce fornita dovrà corrispondere allo standard della varietà indicata dal fornitore ed esente da difetti sia esterni che interni. In particolare si richiede:

Per gli agrumi: Uniforme colorazione della buccia (salvo il limone), adeguato contenuto in succo, non eccessivo spessore della buccia, non eccessiva acidità del succo;

Per le mele: dovranno essere esenti dai seguenti difetti: raggrinzimento della buccia, sapore amaro;

Per le pere: dovranno essere esenti da imbrunimento della polpa.

Ortaggi

Dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo reciso.

Legumi

Dovranno essere puliti, di pezzatura omogenea, sani e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti e altri corpi estranei (frammenti di pietrisco).

La Ditta Appaltatrice dovrà fornire i seguenti tipi di ortaggi e legumi:

carote – patate – cipolle – lattughe – pomodori – zucchine – belga – indivia – prezzemolo – sedano – pomodori – bietole – fagioli – lenticchie

(I legumi dovranno aver subito massimo un anno di conservazione dopo la raccolta)

▪ **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI PRODUZIONE NAZIONALE**

Dovrà essere di produzione nazionale, non dovrà rilevare odori e sapori disgustosi. Dovrà essere ottenuto meccanicamente dalla spremitura delle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici.

Il prodotto dovrà corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di “Olio extravergine di oliva, con non più dell’1% del peso, di acidità”. Dovrà essere limpido, fresco, privo di impurità, dovrà avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Inoltre dovranno essere scrupolosamente osservate le norme generali dei regolamentiannonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell’olio d’oliva, sia le caratteristiche fissate dalle norme italiane per il controllo dei grassi e derivati. Lo stesso tipo di olio dovrà essere usato anche per la cottura dei cibi.

▪ **PANE, PASTA ALIMENTARE E RISO**

Pane

Per pane deve intendersi il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta e lievito con aggiunta di sale. Il pane dovrà essere confezionato con farina di frumento di prima qualità tipo O (zero) di cui alle vigenti norme. I panini dovranno avere una pezzatura massima di gr. 100 e il loro contenuto in acqua non dovrà superare il livello imposto dalle norme vigenti. Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche e ai requisiti suindicati e consegnato dopo un periodo di stagionatura di almeno 4 ore, lavorato a perfetta regola d’arte, ben cotto, soffice, leggero, con crosta aderente in ogni parte alla mollica, di odore e sapore gradevoli. Non potrà essere accettato per la somministrazione pane riscaldato o rigenerato o surgelato, pertanto potrà essere fornito solo pane prodotto nel medesimo giorno della consegna. Il pane dovrà essere trasportato in contenitori ben puliti, di materiale lavabile con adeguata copertura igienica. Gli automezzi utilizzati per il trasporto dovranno essere adibiti solo a questo uso, puliti e muniti di cassone a chiusura.

Pasta alimentare

La pasta di semola di grano duro dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione, priva di farine estranee coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura. Gli imballaggi dovranno recare, in lingua italiana il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione e il tipo di pasta, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto sul quale, a norma della legge 04.07.67 n. 580, sarà tollerata una differenza massima del 2%,

Riso

Dovrà rispondere ai requisiti della legge, non dovrà essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche e definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed altri agenti infestanti, ed alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni dovranno essere sigillate, riportare le dichiarazioni riguardanti il peso netto, la ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione e tutte le altre dichiarazioni previste dalla Legge.

▪ ***POMODORI PELATI***

I prodotti dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.P.R. N. 428 dell' 11.4.75. Il prodotto dovrà essere di provenienza nazionale dall'ultimo raccolto e dovrà essere confezionato in stabilimenti nazionali. I contenitori dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.P.R. 777/82. L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art. 3 del D.lgs. n. 109 del 27.01.92.

▪ ***ACQUA MINERALE NATURALE***

L'acqua da somministrare durante i pasti dovrà essere di tipo oligominerale naturale (di marca primaria), fornita in confezioni sigillate, preferibilmente singole. Le indicazioni nelle etichette delle acque minerali dovranno essere conformi al decreto ministeriale del 01.02.83.

▪ ***PRODOTTI ALIMENTARI VARI***

Dovranno essere acquistati dalla Ditta appaltatrice i seguenti tipi di prodotti alimentari vari (coloniali - salumi - dolci), sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica:

aceto di puro vino – passato di pomodoro – tonno in olio di oliva – zucchero semolato – spezie e aromi – prosciutto cotto senza conservanti – farina 00, semola e semolato – sale alimentare iodato;

Le caratteristiche chimiche e merceologiche dei suddetti prodotti dovranno essere conformi alle disposizioni delle vigenti leggi.

L'Amministrazione potrà disporre in qualsiasi momento, a suo insindacabile giudizio, tutte le prove e gli accertamenti che riterrà necessari per controllare la rispondenza dei prodotti ai requisiti stabiliti nel presente allegato e rifiutare generi ritenuti difettosi o comunque non rispondenti in pieno a tutte le caratteristiche ed ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge.

Per quanto non contemplato nella presente nota, si farà riferimento a quanto stabilito dalle leggi sanitarie in materia di alimenti.

Il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, dovrà essere in grado di fornire per tutti i prodotti sopraelencati, l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.
