

COMUNE DI CROTONE
Servizio Pubblica Istruzione

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Servizio di Refezione periodo novembre – dicembre 2016

INDICE

Art. 1 Definizioni	3
Art. 2 Oggetto dell' Appalto	3
Art. 3 Quantitativi e durata	3
Art. 4 Criteri di aggiudicazione	4
Art. 5 Tipologia dell'utenza e modalità della fornitura.....	5
Art. 6 Sciopero e/o interruzioni del servizio	7
Art. 7 Divieto di cessione e di subappalto.....	7
Art. 8 Centri di produzione dell'Impresa.....	7
Art. 9 Preparazione dei pasti.....	10
Art. 10 Produzione dei pasti	11
Art. 11 Menù	13
Art. 12 Trasporto dei pasti dai centri di produzione alle sedi di refezione	14
Art. 13 Stoviglie e tovagliato	15
Art. 14 Distribuzione ai tavoli	15
Art. 15 Pagamenti.....	15
Art. 16 Personale	16
Art. 17 Controlli di qualità della produzione e del servizio	16
Art. 18 Organismi preposti al controllo	17
Art. 19 Conservazione dei campioni.....	17
Art. 20 Osservazioni – Contestazioni	17
Art. 21 Inadempienze e penalità	17
Art. 22 Risoluzione del contratto.....	18
Art. 23 Garanzia provvisoria e definitiva.....	19
Art. 24 Responsabilità – Danni	19
Art. 25 Svincolo – Deposito cauzionale	19
Art. 26 Controversie giudiziarie.....	19
Art. 27 Informativa... ..	20

SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

REFEZIONE SCOLASTICA Periodo novembre – dicembre 2016

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 Definizioni

Per “Impresa” o “I.A.” si intende l’impresa risultata aggiudicataria alla quale viene affidato il Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Crotona.

Per “Amministrazione appaltante” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale di Crotona che affida all’Impresa il Servizio di Refezione Scolastica.

Art. 2 Oggetto dell’Appalto

L’appalto ha per oggetto il Servizio di Refezione Scolastica che dovrà essere espletato mediante:

- produzione dei pasti nei centri di Produzione dell’Impresa;
- produzione dei pasti nella cucina della struttura Asilo nido comunale;
- trasporto dei pasti stessi attraverso il legame fresco-caldo nelle scuole ubicate nel territorio comunale;
- pulizia, apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli con relativo servizio di apertura dei piatti ai tavoli, sbucciamento della frutta, taglio della carne in piccoli pezzi per essere consumata più facilmente dai bambini più piccoli, scodellamento tradizionale dei pasti nell’Istituto comprensivo Alcmeone (Primaria e secondaria di 1° grado) e nell’Istituto comprensivo Giovanni XXIII plesso Montessori (Infanzia e Primaria) e smaltimento degli avanzi.

Art. 3 Quantitativi e durata

Il servizio avrà durata per il periodo novembre – dicembre 2016 (due mesi), a decorrere dalla data di stipula del contratto.

Qualora allo scadere del relativo contratto non dovessero risultare completate le formalità per l’aggiudicazione della nuova gara d’appalto indetta dalla Stazione appaltante, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo contraente, alle condizioni del contratto e previo rinnovo temporaneo determinato con atto del Responsabile del Servizio per il periodo strettamente necessario all’espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

L’Amministrazione Comunale si riserva, altresì, la facoltà di risolvere il contratto in qualunque momento senza ulteriori oneri per l’Ente medesimo, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte ovvero negli altri casi stabiliti nel contratto medesimo.

Il prezzo a base d’asta dell’appalto comprensivo di tutti i servizi resi è fissato in € 4.10 escluso IVA per ogni pasto somministrato agli utenti del servizio.

Pertanto, il valore presunto del contratto, calcolato moltiplicando i prezzi unitari a base d’asta per il numero dei pasti potenziali massimi previsti, è indicativamente di € 88.942,31 oltre IVA.

Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, non danno titolo all'Impresa per richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto pro-capite.

Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente prenotati e consumati.

Art. 4 Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà nel rispetto di quanto stabilito dal D.lgs 50/2016 art.95, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Le offerte per la gara sono composte da una parte tecnico-qualitativa, nella quale devono essere esplicitati da ciascuna Impresa partecipante gli elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per l'Amministrazione, nonché di una parte economica, rappresentativa del ribasso percentuale offerto per il singolo pasto.

L'offerta sarà valutata con attribuzione di punteggio:

- a. sino ad un massimo di 80 punti per la parte tecnico-qualitativa;
- b. sino ad un massimo di 20 punti per la parte economica.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punti ottenuti e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente.

La Commissione giudicatrice, procederà alla valutazione degli elementi compositivi delle offerte, secondo quanto di seguito specificato, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla normativa.

4.1 Elementi tecnico-qualitativi dell'offerta e loro valutazione: punteggio massimo attribuibile 80 punti.

Il punteggio relativo alla QUALITA', ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016, per un massimo di 80 punti, verrà attribuito in sede di gara in conformità ai seguenti parametri:

A 1	ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO		MAX PUNTI 42
a)	Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti, delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, corredata di elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel Centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, ecc.) e piantine dettagliate dei locali del centro di cottura	20	Punti 8 = ciclo produzione seguito. Punti 12 = suddivisione zone produzione per tipologia alimento.
b)	Distanza chilometrica intercorrente tra il luogo in cui viene preparato il pasto e quello in cui viene somministrato	15	
	√ distanza percorribile fino a 5 km (15 punti)		
	√ distanza fra i 5 e 10 km (9 punti)		
	√ distanza fra i 10 ed i 15 km (5 punti)		
	√ distanza fra i 15 ed i 20 km (2 punti)		
	√ distanza oltre i 20 km (1 punto)		
c)	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	3	
d)	Possesso della Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione	4	
A 2	MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO, ASSETTO ORGANIZZATIVO INERENTE IL PERSONALE		MAX PUNTI 15
	Al concorrente che ha prestato maggiore servizio nella preparazione e distribuzione dei pasti di comprovata capacità ed esperienza nel settore della ristorazione scolastica certificato con apposita attestazione scritta rilasciata da Pubblica Amministrazione:		

a)	Oltre anni 20 (in termini di anni scolastici) 15 punti		
b)	Inferiore a 20 anni e superiore ad anni 10 (in termini di anni scolastici) punti 10		
c)	Inferiore a 10 anni (in termini di anni scolastici) punti 5		
A 3	CARATTERISTICHE QUALITATIVE E DI SICUREZZA DEI GENERI ALIMENTARI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI		MAX PUNTI 17
a)	Sistema di controllo della qualità dei generi alimentari all'interno dell'azienda	4	
b)	Uso di prodotti di provenienza biologica o di alimenti a filiera corta descrivendo dettagliatamente l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco (non più di 30 Km.) ed abbiano subito non più di due passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Prodotti stagionali dell'area	7	
c)	Disponibilità alla preparazione di singoli pasti per diete speciali	4	
d)	Disponibilità alla preparazione di singoli pasti per motivi etici o religiosi	2	
A 4	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI		MAX PUNTI 6
a)	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	2	
b)	Interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc.	2	
c)	Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato	2	

Resta inteso che gli elementi qualitativi inseriti nell'offerta tecnica da parte del concorrente costituiranno oggetto di obbligo contrattuale per l'Impresa aggiudicataria senza che nessun onere aggiuntivo, oltre a quello indicato nell'offerta economica, possa essere richiesto all'Ente appaltante ed integra automaticamente la documentazione progettuale posta a base di gara compreso il Capitolato Speciale d'Appalto.

Le imprese concorrenti dovranno predisporre una relazione relativa all'offerta tecnica-qualitativa che deve essere articolata tenendo conto dei criteri da valutare sopra riportati con allegate le schede tecniche utili; la medesima non deve fare riferimento ad elementi economici.

Sopralluogo obbligatorio:

L'operatore economico dovrà effettuare tassativamente accurate visite nei luoghi oggetto del presente appalto, al fine di valutarne problematiche e complessità in relazione alla predisposizione dell'offerta, previa prenotazione telefonica, contattando l'Ufficio Pubblica Istruzione al numero 0962/921235 – 0962/921221.

A tal riguardo si precisa che saranno ammessi al sopralluogo esclusivamente i seguenti soggetti: 1. Legale rappresentante o direttore tecnico dell'operatore economico, del consorzio, o di una delle imprese eventualmente raggruppate o consorziate; 2. Un impiegato tecnico dipendente dell'operatore economico concorrente; 3) un procuratore; 4) un libero professionista tecnico delegato dall'operatore economico.

I soggetti che effettueranno il sopralluogo dovranno presentare, a seconda dei casi, i seguenti documenti di abilitazione al sopralluogo del soggetto: - per i soggetti di cui al precedente punto 1.: certificato della Camera di Commercio anche in fotocopia purché in corso di validità o autocertificazione del legale rappresentante; - per i soggetti di cui al precedente punto 2.: autocertificazione del legale rappresentante dalla quale risulti il rapporto di dipendenza e la relativa

qualifica; - per i soggetti di cui al precedente punto 3.: procura notarile anche in fotocopia; - per i soggetti di cui al precedente punto 4.: delega ad effettuare il sopralluogo.

Si precisa che, in caso di raggruppamenti temporanei di imprese o di consorzi ex art. 2602 c.c. è richiesta l'effettuazione del sopralluogo da parte di tutti i soggetti soprarichiamati rappresentanti il costituendo raggruppamento (mandante o mandataria): nel solo caso di raggruppamento già costituito, sarà sufficiente l'effettuazione del sopralluogo da parte della sola mandataria nominata nell'atto costitutivo del raggruppamento temporaneo.

All'atto del sopralluogo, il soggetto come sopra individuato, che potrà rappresentare in ogni caso un solo operatore economico, dovrà presentarsi con il documento giustificativo della propria qualifica (procura, delega ovvero CCIAA dell'operatore economico) e con il documento di identità. Si provvederà, quindi, alla compilazione di attestazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dall'incaricato dell'Ufficio Pubblica Istruzione e controfirmata dal rappresentante dell'operatore economico, redatta in duplice originale e consegnata al rappresentante dell'operatore economico medesimo. L'attestazione di avvenuto sopralluogo dovrà essere inclusa nella documentazione di gara busta A – "Documentazione Amministrativa".

L'effettuazione del sopralluogo è obbligatoria, a pena di esclusione.

4.2 Offerta economica: punteggio massimo attribuibile 20 punti.

Le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo del servizio definito rispetto alla base d'asta individuata (riferita al singolo pasto) e ad esso è attribuito un punteggio massimo di punti 20. Le Imprese concorrenti devono indicare, in cifre ed in lettere, nell'offerta economica, il prezzo per ciascun pasto complessivamente definito, utilizzando preferibilmente lo schema di offerta economica (Mod.B).

Il punteggio massimo (20 punti) sarà attribuito all'operatore economico che avrà presentato la migliore offerta.

Alle altre offerte si attribuiranno i punteggi mediante la seguente formula:

$$x = \frac{\text{offerta più vantaggiosa (prezzo più basso)} \times 20}{\text{prezzo preso in considerazione}}$$

Il costo unitario del pasto, stabilito come base d'asta, corrisponde ad € 4,10 IVA esclusa, di € 0,046 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Art. 5 Tipologia dell'utenza e modalità della fornitura

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere erogato ai bambini dell'asilo nido comunale (6 – 12 - 36 mesi), ai bambini delle scuole dell'infanzia statali (3 – 5 anni), agli alunni delle scuole primarie (6 – 11 anni) e secondarie di 1° grado (11 – 14 anni), che ne facciano richiesta, nonché al personale docente ed ATA che presta la propria opera presso le scuole sotto indicate durante la refezione, ai sensi dell'art. 21 del CCNL Comparto Scuola firmato il 29/11/07.

Il servizio di refezione, che sarà informatizzato in tutte le sue fasi, sarà effettuato per le seguenti istituzioni scolastiche con il presunto numero di pasti annuali che potranno variare in eccesso e in difetto senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi:

LOTTO A

Istituto Comp. Rosmini n. 3000

Istituto Comp. Papanice n. 4500

Istituto Comp. Alcmeone n. 2100

Istituto Comp. Don Milani n. 2000

LOTTO B

Asilo Nido	n. 200
Istituto Comp. M.G.Cutuli	n. 2000
Istituto Comp. V.Alfieri	n. 4000

Istituto Comp. Giovanni XXIII n. 4700

I responsabili preposti al servizio mensa dei plessi scolastici, entro le ore 9,30, renderanno disponibili, tramite internet, all'Impresa e contemporaneamente agli uffici della P.I., i dati relativi al numero dei pasti e delle diete speciali da somministrare agli alunni, al personale insegnante ed al personale ATA aventi diritto.

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico comunicato dall'A.C. sulla base delle richieste dei Dirigenti Scolastici, ferma la facoltà dell'A.C. di determinare la data di inizio del servizio.

La fornitura dei pasti dovrà avvenire entro le ore 12.00 per l'asilo nido, le ore 12.15 per le scuole dell'infanzia, le ore 12.50 per le scuole primarie e secondarie di 1° grado.

Il Servizio di Refezione scolastica, reso con pasti veicolati, disciplinato dal presente capitolato, comprende tutte le attività necessarie per la fornitura dei pasti e per l'erogazione del servizio ed è espletato in funzione delle esigenze del Comune appaltante, nell'articolazione delle attività di servizio di cui appresso:

- 1) Acquisto delle derrate, preparazione e cottura dei pasti nei centri di produzione dell'Impresa e nella cucina dell'Asilo nido comunale, confezionamento dei pasti presso i medesimi centri con il sistema del legame fresco-caldo;
- 2) Fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglia in PET. (una bottiglia da ½ di litro per ogni bambino dell'asilo nido e per ogni alunno della scuola infanzia, primaria e secondaria di primo grado, per gli insegnanti e personale ATA presente al momento del pasto);
- 3) Trasporto dei pasti dai centri di produzione fino alle sedi di refezione;
- 4) Fornitura delle stoviglie monouso per la consumazione dei pasti nonché del tovagliato monouso;
- 5) Pulitura, apparecchiatura e sparcchiatura dei tavoli;
- 6) Apertura dei piatti ai tavoli;
- 7) Sbucciamento della frutta, taglio della carne in piccoli pezzi per essere consumata più facilmente dai bambini più piccoli;
- 8) Distribuzione dei pasti confezionati e scodellamento tradizionale dei pasti nelle scuole indicate nell'art.2;
- 9) Smaltimento degli avanzi.

Art. 6 Sciopero e/o interruzioni del servizio

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 1990 n.146 e successive modificazioni ed integrazioni sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

Al verificarsi di scioperi e/o interruzioni del servizio, potranno essere concordate con l'A.C., in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa.

A titolo meramente esemplificativo, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali, sommosse, disordini civili.

L'interruzione del Servizio, determinato da motivi igienico-sanitari addebitabili all'Impresa, darà

luogo a responsabilità gravi previste dall'art. 21.

Art. 7 Divieto di cessione e di subappalto

E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di cedere il contratto stipulato per l'espletamento del presente servizio e di subappaltare, anche parzialmente il servizio, così come di procedere a cessioni di crediti o procure che non siano stati autorizzati; in tal caso il Comune si riserva di invocare la risoluzione del contratto o di incamerare il deposito cauzionale, salvo comunque il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Art. 8 Centri di produzione dell'Impresa

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti avverrà presso i Centri di Produzione pasti che devono essere nella disponibilità dell'Impresa, funzionanti dalla data d'inizio del servizio e per tutta la durata del contratto, con assegnazione del punteggio in base ai tempi di percorrenza della distanza tra il centro di cottura ed il plesso scolastico in questione come indicato in tabella al punto 4.1 del presente capitolato.

La preparazione e la cottura dei pasti per i bambini dell'Asilo Nido verrà effettuata presso la cucina interna alla struttura medesima.

Al riguardo, l'Impresa deve essere in possesso della S.C.I.A. sanitaria relativa ai locali cucina dell'Asilo Nido, da presentare prima della stipula del contratto.

Nelle seguenti scuole: **Istituto comprensivo Alcmeone (primaria e secondaria 1° grado) e Istituto Comprensivo Giovanni XXIII e plesso Montessori (infanzia e primaria)**, dovrà essere effettuato lo scodellamento tradizionale dei pasti.

Le sedi scolastiche sopra citate dovranno essere attrezzate, a carico della ditta, con una dotazione idonea che risponda alle attuali norme igienico-sanitarie:

- tavolo neutro con ripiano
- un armadio a porte scorrevoli per riporre le stoviglie
- carrelli termici e/o scaldavivande e/o carrelli a due piani di dimensioni adeguate
- pattumiera a pedale
- cassetta pronto soccorso per il personale
- armadi per scope e detersivi

I centri di produzione dovranno essere stati progettati e realizzati per la produzione di pasti che, opportunamente confezionati in contenitori termici, saranno successivamente trasportati, in regime di legame fresco-caldo, alle sedi di refezione. I suddetti locali non devono essere utilizzati per preparazione e somministrazione di alimenti e bevande al pubblico.

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le norme di cui alla legge 283/1962, e s.m.i., per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e del D.P.R. 327/1980, e s.m.i., per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

L'Impresa deve, altresì, uniformarsi al D.Lgs. 155/97, e s.m.i., sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, sia nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi o occupazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

In particolare, i centri di produzione dell'Impresa dovranno rispondere alle prescrizioni di seguito indicate.

I vari ambienti dovranno essere organizzati in modo che ciascuno sia riservato ad uno specifico uso, nel rispetto del principio del "non ritorno" (l'alimento lungo il ciclo produttivo non dovrà mai retrocedere, ma solo avanzare verso l'operazione successiva fino alla spedizione).

In quest'ottica, le strutture dovranno essere articolate perché le materie prime da preparare compiano percorsi brevi, unidirezionali, con la massima limitazione degli incroci. Gli ambienti dovranno essere identificati in base al loro uso e specificazione:

- magazzino prodotti non deperibili
- celle refrigerate per prodotti deperibili (separate per prodotto)
- zone lavorazioni (verdura/frutta – carni/pesce – piatti freddi)
- zona cottura
- confezionamento
- stoccaggio e spedizione
- lavaggio
- spogliatoi, servizi igienici del personale
- uffici
- mensa dipendenti

La disposizione delle predette zone con specifiche destinazioni dovrà consentire la netta separazione fra le zone a più alta contaminazione microbica da quelle meno contaminate.

Le caratteristiche tecniche degli ambienti dovranno rispondere alle seguenti prescrizioni:

Magazzino

E' la zona destinata al controllo merci ed allo stoccaggio dei prodotti non deperibili. Dovrà essere dotata di pavimenti in materiale facilmente lavabili e di rivestimenti alle pareti fino ad un'altezza pari a 2 metri in materiale facilmente lavabile e/o smalto. Gli infissi dovranno essere muniti di rete anti insetto. I prodotti dovranno essere stoccati in scansie in acciaio e/o pedane rialzate. In questa zona dovrà essere collocato un punto per il controllo delle merci ed uno spazio chiuso e/o armadio per detersivi e prodotti di pulizia.

Celle frigorifere

Sono destinate alla conservazione dei prodotti deperibili. Devono essere realizzate prevalentemente con pannelli coibentati, lavabili. All'interno i prodotti devono essere conservati su scaffalature metalliche lavabili. Le celle devono essere diversificate per temperature e prodotti stoccati:

- | | |
|----------------------------------|-------------|
| - cella surgelati | (-18/-20°C) |
| - cella ortofrutta | (+6/8°C) |
| - cella carni | (+0/4°C) |
| - cella salumi e latticini | (+0/4°C) |
| - anticella per lo scongelamento | (+0/4°C) |

Lavorazioni

Le lavorazioni dovranno essere divise per prodotto: lavorazione ortofrutta, carni, piatti freddi. I pavimenti dovranno essere antiscivolo e lavabili, con pilette a pavimento sifonate. Le pareti divisorie dovranno essere rivestite per un'altezza pari a 2 mt di materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi dovranno essere dotati di rete insetto.

Ogni reparto dovrà essere dotato di piani di lavoro, lavelli e lavamani e attrezzature idonee alle lavorazioni previste, tutte realizzate in acciaio inox ed a marchio CE.

Cottura

I pavimenti dei luoghi adibiti alla preparazione e cottura dei pasti dovranno essere antiscivolo e lavabili. Le pareti rivestite per un'altezza pari a 2 mt in materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi dovranno essere provvisti di reti antinsetto. Le attrezzature di cottura (in acciaio inox e a marchio CE) dovranno essere collocate sotto idonee cappe in acciaio inox, provviste di filtri lavabili, per lo smaltimento dei fumi di cottura.

Sul pavimento dovranno essere collocate pilette e griglie in acciaio inox sifonate, per lo smaltimento delle acque di lavorazione e pulizia.

Confezionamento, stoccaggio, spedizione

I pavimenti dei luoghi adibiti al confezionamento, stoccaggio e spedizione dei pasti dovranno essere antiscivolo e lavabili con pilette a pavimento sifonate, le pareti divisorie dovranno essere rivestite per un'altezza pari a 2 mt in materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi dovranno essere provvisti di rete antinsetto. Queste zone dovranno essere attrezzate con linee per il confezionamento dei vari prodotti in contenitori di acciaio (multiporzione) e/o in vaschette in polipropilene e/o alluminio (monoporzione).

Gli alimenti così confezionati dovranno essere riposti in contenitori termici e/o carrelli termici e dovranno essere portati ai terminali di consumo con autoveicoli furgonati e coibentati idonei all'uso.

Lavaggio

I pavimenti dei locali adibiti al lavaggio dovranno essere antiscivolo e lavabili, le pareti rivestite per un'altezza pari a 2 mt in materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi dovranno essere provvisti di rete antinsetto. Le macchine per il lavaggio delle varie minuterie di cucina (in acciaio inox e a marchio CE) dovranno essere poste sotto cappa in acciaio inox per captare i vapori.

Spogliatoio, servizi igienici

Dovranno essere divisi per sesso, dotati di servizi igienici e docce adeguati al personale presente. Per ogni addetto dovrà essere previsto un armadietto metallico a doppio scomparto.

Impianti

Tutti gli impianti dovranno essere realizzati ai sensi delle leggi vigenti e certificati ai sensi della L.46/90.

I Centri di Produzione dovranno essere muniti di idonea autorizzazione sanitaria, emessa dalle Autorità competenti, unita alle altre autorizzazioni previste per la veicolazione dei pasti.

Art. 9 Preparazione dei pasti

Caratteristiche delle derrate alimentari.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti leggi.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche merceologiche salvo l'utilizzo di derrate speciali. L'Impresa dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la fornitura dei pasti.

Con il termine "prodotti tipici" si indicano i prodotti tipici locali e ove è possibile quelli a denominazione d'origine protetta (DOP) o i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP).

Etichettature delle derrate e dei contenitori dei pasti.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi (D.Lgs. 109/92, e s.m.i, D.Lgs. 110/92, e s.m.i, D.Lgs. 111/92, e s.m.i.) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità.

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'Impresa dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. L'Impresa dovrà acquisire

dai propri fornitori le derrate alimentari e rendere disponibili all'Amministrazione Contraente idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi e alle specifiche merceologiche.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati possibilmente in prossimità della loro lavorazione, utilizzando così, preferibilmente prodotti alimentari di produzione locale. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

I prodotti devono essere introdotti in cucina privati dal loro imballo secondario (cartone, legno).

Conservazione delle derrate.

La merce deve essere stoccata in ambiente idoneo ad assicurare la conservazione, confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igienico sanitarie che disciplinano la materia.

Al fine di garantire una stabilità dei prodotti e quindi un loro completo utilizzo nei limiti della loro durata commerciale dovranno essere garantiti:

un'adeguata temperatura del deposito

un'adeguata umidità degli ambienti di deposito

un'adeguata igiene degli ambienti di deposito

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti ittici ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti.

Come meglio specificato nel Manuale di corretta prassi igienica del Ministero della Sanità i prodotti cotti, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero alle temperature previste dalla legge.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con l'utilizzo di pellicole sottili e/o recipienti rispondenti alla normativa di riferimento, di natura biodegradabile quali ad esempio quelli realizzati con le attuali tecnologie polimeriche o realizzati con tuorlo d'uovo o amido e film sottili alimentari composti da sostanze naturali.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti e pentolame in alluminio. Devono essere utilizzate adeguate tecnologie per la conservazione del sottovuoto.

I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi dovranno essere trasferiti immediatamente nei rispettivi frigoriferi al momento della consegna e durante la loro conservazione, l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento dovranno essere controllate quotidianamente attraverso la verifica delle temperature segnate sul display.

I prodotti non deperibili invece come la pasta, il riso, lo scatolame, devono essere conservati in confezioni ben chiuse e in un ambiente fresco e asciutto.

Le fasi della conservazione successive alla consegna devono assicurare sia nelle celle frigorifere che nel magazzino o dispensa le condizioni più basse di umidità ambientale per evitare una repentina degradazione delle derrate. E' necessario procedere all'ispezione periodica dei magazzini e delle celle per la verifica delle condizioni di deposito e per il controllo di eventuale presenza di infestanti, nonché dell'integrità delle derrate. Gli scaffali e le attrezzature dovranno essere posizionate in modo da poter eseguire le pulizie anche nei punti meno accessibili. Le confezioni devono essere immagazzinate ad un'altezza minima di almeno 20 cm. da terra. Inoltre la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione più vicino al limite di utilizzo e per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrostiti, preparazione di carne, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociate.

Riciclo.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

Art. 10 Produzione dei pasti.

Preparazione dei pasti.

I pasti dovranno essere preparati presso i Centri di Produzione dell'Impresa escluso quelli per l'Asilo nido che devono essere preparati presso il locale cucina della medesima struttura.

Manipolazione e cottura.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutti gli impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico-sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

Tecniche di preparazione e cottura.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione dell'Amministrazione Comunale un piano dettagliato contenente:

- ricettario;
- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

Preparazione delle carni.

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione.

Una volta completata la cottura delle carni, le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua. Per il raffreddamento dei cibi cotti dovranno essere utilizzati gli abbattitori rapidi di temperatura secondo le normative vigenti.

Preparazione dei piatti freddi.

Nel caso di consumo di prodotti crudi come gli insaccati o stagionati come i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili, i tempi delle lavorazioni.

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327.

Lavaggio dei vegetali.

I vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali l'Impresa dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai prodotti delle stesse.

Qualora queste apparecchiature non fossero disponibili, le verdure, i vegetali e la frutta dovranno essere sottoposti ad un processo di sanificazione con l'ausilio di prodotti specifici e/o sostituiti con prodotti di 4^a gamma.

Operazioni preliminari alla cottura.

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

- la preparazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate.
- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte.
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato confezionato.
- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo.
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata.
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione.
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C.
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano.
- sono vietate le carni al sangue, i cibi fritti, i conservanti e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda e pesce crudo.
- sono consentiti i surgelati ed i prodotti sottovuoto.

Pentolame per la cottura.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolai in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentolame in alluminio.

Art. 11 Menù

I menù ed i pasti sono predisposti e forniti in conformità a quanto indicato nell'allegato 1 contenente le specifiche relative alle derrate alimentari provenienti da produzioni convenzionali.

I menù sono definiti per 4 settimane nel rispetto delle indicazioni di cui allegato 1.

Oltre ai menù previsti, l'Impresa, su richiesta dell'A.C., concordemente con l'ASL di Crotone,

dovrà approntare diete speciali per gli utenti affetti da particolari patologie con vincolo dietetico definito: allergie alle proteine, latte e uovo e celiachia.

Nel caso di imprevisti che rendano necessario il cambio del menù, l'Impresa è tenuta a darne comunicazione scritta all'A.C., ad avvisare tempestivamente tutte le scuole interessate ed il Responsabile della Medicina Scolastica ASL Crotone.

Art. 12 Trasporto dei pasti dai centri di produzione alle sedi di refezione

Contenitori per il trasporto.

L'impresa dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti dai Centri di Produzione, appartenenti all'Impresa medesima, alle singole Sedi di Refezione.

Il trasporto dovrà essere effettuato, con mezzi e personale dell'Impresa, nelle Sedi di Refezione indicate dall'Amministrazione Appaltante e secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dai Responsabili Scolastici.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 ed all'Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti. Contenitori (in plastica) e casse termiche utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "*contenitore ad uso alimentare*" o apposito logo. Il trasporto di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idonee a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi, dovrà essere effettuato con uso di contenitori ed imballaggi idonei ed atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca. I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, secondi piatti e contorni) dovranno essere trasportati in casse termiche e contenitori in plastica distinti per sede di refezione.

I pasti da scodellare (primi piatti – pasta-condimenti, verdure, legumi – secondi piatti e contorni) devono essere trasportati in contenitori termici a norma di legge tali da consentire il mantenimento ottimale dei requisiti organolettici degli stessi.

Le casse termiche utilizzate per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C (mantenimento temperatura con placca eutettica), il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso.

All'esterno, sulle casse, dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- la Sede di Refezione;
- il contenuto della cassa;
- il numero dei pasti.

Confezionamento

I pasti verranno confezionati in contenitori monoporzione, termosigillati ed etichettati per le scuole dove non viene effettuato lo scodellamento.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare, la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare.

Mezzi adibiti al trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge (D.P.R. 327/80, art. 43, e s.m.i.) e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o

altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura.

I mezzi dovranno essere in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

I mezzi dovranno recare la scritta esterna "Trasporto pasti".

L'Impresa dovrà elaborare e presentare in sede di attivazione del servizio un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nelle singole Sedi di Refezione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, nel rispetto dei tempi massimi indicati negli articoli precedenti.

L'Impresa dovrà garantire, inoltre, che la consegna dei pasti nei vari plessi scolastici avvenga in tempi tali da assicurare che la qualità dei pasti sia ovunque la medesima.

Art. 13 Stoviglie e tovagliato

Il set di stoviglie e tovagliato monouso, in materiale a perdere, per la consumazione dei pasti deve essere fornito dall'Impresa.

Il peso singolo dei diversi materiali dovrà essere conforme almeno ai seguenti valori:

- piatto fondo semi rigido in polistirolo bianco gr. 13,630 peso singolo (minimo queste grammature) dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e s.m.i.;
- piatto piano semi rigido in polistirolo bianco gr. 15,640 peso singolo (minimo queste grammature) dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e s.m.i.;
- bicchiere 200cc n(g) polistirolo crystal trasparente rigido o polistirolo bianco almeno gr. 4 dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e s.m.i.;
- tovagliolo 33x33 doppio velo in ovatta di cellulosa gr. 3,85 peso singolo (minimo queste grammature);
- tovagliato monouso di misura sufficiente a coprire interamente i tavoli della mensa;
- posate in plastica dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e s.m.i..

Art. 14 Distribuzione ai tavoli

L'Impresa, dopo aver provveduto alla pulizia e all'allestimento dei tavoli, provvederà alla distribuzione dei pasti con l'apertura, per le scuole dell'infanzia e primarie, dei contenitori ed allo scodellamento tradizionale nelle scuole già indicate (art.8).

La stessa provvederà alla sparcchiatura e lavaggio dei tavoli.

Art.15 Pagamenti

Alla fine di ogni mese l'Impresa aggiudicataria dovrà emettere apposita fattura indicando le prestazioni effettuate nel mese di riferimento, nonché le coordinate bancarie ed il numero di conto corrente su cui sarà effettuato il pagamento.

Dopo aver accertato la regolarità della documentazione presentata nonché gli attestati rilasciati dai responsabili scolastici, l'A.C. provvederà alla liquidazione delle spettanze dovute per il servizio effettuato dall'I.A. entro sessanta giorni dalla data di ricevimento della fattura.

Art. 16 Personale

L'impiego del personale dovrà essere adeguato sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.

L'Impresa si obbliga all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione contrattuale, degli

obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale e all'assunzione di tutti gli oneri relativi. Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro. La ditta aggiudicataria si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione, copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assistenziali relativi al personale in servizio. Nel caso pervengano al Comune comunicazioni e/o diffide, eventuali azioni cautelative anche in via stragiudiziale, ex art. 1676 c.c., l'Ufficio potrà sospendere il pagamento dei corrispettivi fino all'ottenimento di documentazione comprovante il rispetto da parte della Ditta di obblighi contributivi e contrattuali nei confronti del personale impiegato.

L'Impresa dovrà ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto negli articoli da 37 a 42 del D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del personale impiegato per l'espletamento del servizio. Essa dovrà, inoltre, ottemperare alle norme di cui al D.Lgs. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni ed in generale alla normativa comunitaria riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con l'Amministrazione comunale al fine di attuare le misure più idonee per la prevenzione dei rischi e delle malattie a favore dei lavoratori impiegati nelle strutture pubbliche.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per lavori di pulizia. In particolare il personale addetto alla somministrazione dei pasti dovrà: 1. portare la cuffia e vestire una divisa, sulla quale dovrà essere apposta la denominazione della ditta, costantemente pulita ed in ordine; 2. essere in regola con le vigenti norme in materia igienico-sanitaria; 3. astenersi dal fumare nelle aree vietate.

L'Impresa è obbligata ad ottemperare a quanto previsto dalle norme contrattuali vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione. Il personale dovrà essere regolarmente assunto alle dipendenze della ditta appaltatrice nel pieno rispetto delle leggi e regolamenti in materia di lavoro e dei relativi C.C.N.L.. L'Amministrazione appaltante rimane comunque esonerata da ogni e qualsivoglia responsabilità nei confronti dei lavoratori addetti per l'inosservanza delle normative sopra richiamate, nonché per il pagamento dei contributi assicurativi, previdenziali ed assistenziali, retribuzioni e per ogni altro adempimento, la cui competenza è esclusivamente dell'impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'impresa la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 17 Controlli di qualità della produzione e del servizio

E' facoltà dell'A.C., in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportuno, effettuare controlli di conformità a quanto previsto dal presente capitolato.

L'Impresa deve garantire l'accesso nel centro cottura agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura interessata al servizio di che trattasi. In tale circostanza l'Impresa deve fornire ai visitatori, camici, copricapo, guanti monouso e maschera.

Art. 18 Organismi preposti al controllo

I controlli possono essere esercitati dal Dipartimento Area di prevenzione e/o dal Responsabile e/o personale dell'Unità operativa di Medicina Scolastica dell'ASL e dalla Commissione Mensa, sia nei locali della cucina che nei locali in cui viene erogato il servizio di refezione.

I controlli nei Centri di Refezione da parte della Commissione Mensa saranno articolati in:

- tempi di trasporto e distribuzione pasti;
- controlli a vista sul pasto e sulla modalità di somministrazione da parte del personale a ciò incaricato;

- controlli sulla regolare fornitura dei menù previsti dal capitolato;
- controllo del peso dei singoli piatti forniti e compresi nei menù;
- prova di assaggio sul pasto campione.

I controlli, eseguiti presso il centro di cottura dell'Impresa, saranno articolati in controlli a vista:

- abbigliamento di servizio degli addetti;
- professionalità degli addetti;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- modalità di lavaggio;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico dei servizi.

Detti controlli non dovranno comportare interferenze con lo svolgimento del servizio.

L'A.C. può, altresì, effettuare in qualsiasi momento, controlli relativi all'organizzazione del servizio nelle scuole interessate.

Art. 19 Conservazioni dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa dovrà prelevare una porzione di ogni pasto della giornata, riporlo nel sacchetto sterile con indicata la data di confezionamento e l'indicazione del pasto contenuto, e conservarlo a temperatura da 0 a 4 gradi centigradi per le 72 ore successive.

Qualora si dovessero verificare inconvenienti durante il pasto, gli insegnanti presenti ed eventualmente gli operatori dell'Impresa, dovranno immediatamente informare il Servizio di Medicina scolastica, il Responsabile P.I. del Comune, la medesima Impresa e ove necessario conservare in frigo l'eventuale pasto contestato.

Art. 20 Osservazioni – Contestazioni

L'A.C. farà pervenire per iscritto all'Impresa le osservazioni e le contestazioni in merito alle eventuali inadempienze riscontrate nei centri di refezione e nel centro di cottura dell'Impresa a seguito dei controlli effettuati. L'Impresa è tenuta a fornire in risposta giustificazioni scritte e documentate in relazione alle osservazioni e contestazioni mosse.

Art. 21 Inadempienze e penalità

Ove le osservazioni e le contestazioni si configurino come inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dall'Amministrazione sanzioni in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Le sanzioni che l'Amministrazione si riserva di applicare sono le seguenti:

- 1) Per violazione di quanto stabilito dai menù e dalle tabelle dietetiche € 250,00.
- 2) Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei (insetti, pietruzze, frammenti di plastica o di terra, ecc.) nei pasti consegnati dall'Impresa € 1000,00.
- 3) Per mancata consegna dei pasti € 50,00 a pasto.
- 4) Per ritardo o anticipo nella consegna dei pasti € 250,00.
- 5) Per consegna dei pasti difforme dal menù previsto e non concordato € 2.000,00.
- 6) Per mancato servizio di scodellamento nella scuola di cui all'art.8 € 1.000,00.
- 7) Per mancato rispetto delle temperature e/o dei tempi di veicolazione previsti dalla normativa sanitaria € 300,00.
- 8) Per scarsa igiene dei tavoli usati per la mensa, assenza di tovagliato di carta e stoviglie, € 250,00.
- 9) Per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità preposta, € 4.000,00.
- 10) Per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 19 del presente capitolato € 1.000,00.

11) Per carenza igienica degli autisti, dei contenitori, dei mezzi di trasporto dei pasti, ecc...
€ 800,00.

12) Per interruzione del servizio dovuto a motivi igienico-sanitari € 2.000, 00.

Il ripetersi della violazione di cui al punto 9 comporterà il raddoppio della sanzione pari ad € 8.000,00, non escludendo l'applicazione di ulteriori sanzioni da parte del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL. Sono, comunque, sempre fatti salvi i diritti dell'Amministrazione Comunale e dei terzi che potranno essere fatti valere nelle opportune sedi giudiziarie. E' inoltre fatto obbligo all'Impresa di avvertire immediatamente il Dipartimento di Prevenzione nel caso dovesse manifestarsi qualsiasi problema di natura igienico – sanitario nel centro di cottura.

Art. 22 Risoluzione del contratto

L'Amministrazione Comunale ha, inoltre, la facoltà, indipendentemente dall'applicazione delle sanzioni suindicate di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1454 C.C., a tutto rischio e danno del prestatore del servizio, con riserva, altresì, di risarcimento dei danni cagionati, in caso di ripetute violazioni alle pattuazioni contrattuali che determinino grave inadempienza e, conseguentemente, di procedere all'incameramento del deposito cauzionale e all'esecuzione del servizio in danno al prestatore, a carico del quale resterà l'onere del maggiore prezzo pagato rispetto a quanto convenuto in sede di aggiudicazione.

L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto in caso di:

- 1) gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dopo due diffide formali da parte dell'Amministrazione;
- 2) mancato inizio del servizio nel termine comunicato dall'Amministrazione;
- 3) abbandono o sospensione ingiustificata dell'attività intrapresa dal prestatore del servizio;
- 4) gravi ed ingiustificate irregolarità nell'esercizio o per reiterate o permanenti irregolarità, anche non gravi, che comunque compromettono la regolarità o la sicurezza dell'esercizio medesimo;
- 5) mancata sostituzione del personale in seguito a motivata richiesta dell'Amministrazione;
- 6) qualora il prestatore del servizio non ottemperi agli obblighi stabiliti dal presente Capitolato in tema di sicurezza, regolarità e qualità dell'esercizio;
- 7) impiego del personale non in possesso dei requisiti previsti;
- 8) mancata ottemperanza da parte del prestatore del servizio di norme imperative di legge o regolamentari;
- 9) qualora il prestatore del servizio infranga gli ordini emessi nell'esercizio del potere di vigilanza e controllo dell'Amministrazione;
- 10) fallimento o di altra procedura concorsuale di liquidazione;
- 11) perdita dei requisiti di idoneità morale, tecnica e finanziaria previsti dalla normativa vigente in materia;
- 12) sub-appalto totale o parziale dell'affidamento del servizio, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione Comunale.

Nei suddetti casi la risoluzione si verificherà di diritto qualora l'Amministrazione comunichi al prestatore del servizio mediante raccomandata a.r che intende avvalersi di questa clausola risolutiva. E' comunque riconosciuta all'Amministrazione la facoltà di richiedere al prestatore del servizio la corresponsione dell'importo delle penali previste all'art.21 del presente Capitolato e gli ulteriori danni.

Art. 23 Garanzia provvisoria e definitiva

A) La "garanzia provvisoria" è stabilita nella misura del 2% dell'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, intestata al Comune di Crotone, mediante fideiussione conforme allo schema 1.1 approvato con d.m. n. 123 del 2004, integrata dalla clausola esplicita di rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, corredata dall'impegno di

un fideiussore al rilascio della cauzione definitiva;

B) La “garanzia definitiva”, a garanzia degli obblighi contrattuali, in base all’art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, è stabilita nella misura del 10% dell’importo contrattuale, incrementabile in funzione dell’offerta, mediante fideiussione conforme allo schema 1.2 approvato con d.m. n. 123 del 2004, integrata dalla clausola esplicita di rinuncia all’eccezione di cui all’articolo 1957, comma 2, del codice civile.

Gli importi della garanzia provvisoria e della garanzia definitiva sono ridotti del 50% per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità della serie europea ISO 9001:2008.

Art. 24 Responsabilità – Danni

L’Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale verso terzi derivante dall’espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato. A tal fine l’Impresa dovrà stipulare adeguata polizza assicurativa con massimale non inferiore a € 2.000.000,00. Il contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamento subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell’Impresa, per un massimale non inferiore a € 2.000.000,00.

Art. 25 Svincolo – Deposito cauzionale

Al termine del servizio, liquidati tutti i conti, definite le eventuali contestazioni e vertenze che fossero insorte, l’Amministrazione Comunale rilascerà il nulla osta per lo svincolo del deposito cauzionale, da effettuarsi a domanda della ditta aggiudicataria senza che la medesima possa pretendere interessi di sorta per lo svincolo stesso.

Con lo svincolo della cauzione si intenderà, per patto espresso, estinto e risolto ogni rapporto giuridico tra l’Amministrazione Comunale e l’Impresa esecutrice del servizio.

Art. 26 Controversie giudiziarie

Eventuali controversie che dovessero insorgere in ordine all’esecuzione del servizio ed all’interpretazione del contratto tra l’Impresa ed il Comune non componibili in via amichevole, saranno demandate al Giudice Ordinario.

Il Foro competente è quello di Crotona.

Art. 27 Informativa

Per informazioni rivolgersi al Servizio Pubblica Istruzione – via Settino n°9.