



COMUNE *di*
Cerreto Sannita

Provincia *di* BENEVENTO

Citta' di fondazione
e della ceramica artistica tradizionale



**CAPITOLATO D'ONERI PER APPALTO SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA
DELL'INFANZIA - SECONDARIA 1° GRADO - PER I BAMBINI
ISCRITTI AL CENTRO PRIMA INFANZIA
(Anno scolastico 2019/2020)**

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'Infanzia, Secondaria di primo grado e per i bambini iscritti al Centro Prima Infanzia presso il Comune di Cerreto Sannita, per il periodo indicato nel successivo art. 2.

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta appaltatrice, di seguito chiamato "gestore", con propri capitali, mezzi tecnici, personale ed attrezzature, mediante organizzazione dell'impresa a suo rischio.

Il servizio di mensa scolastica comporta la predisposizione di un numero presunto di pasti pari a **14.342**:

| | <i>n. pasti/anno</i> |
|---|----------------------|
| Per la Scuola dell'infanzia (materna) | 6.981 |
| Per la Scuola Secondaria di primo grado | 4.894 |
| Per il Centro Prima Infanzia | 822 |
| Per gli Insegnanti | 1.645 |
| TOTALE | 14.342 |

Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione comunale in quanto il numero giornaliero dei pasti risulterà dalle effettive presenze degli utenti del servizio.

Art. 2-Durata dell'appalto

L'appalto ha durata per 1' anno scolastico 2019/ 2020. La data di inizio e di fine servizio sarà comunicata all'I. A. a cura del Settore competente del Comune.

Art. 3-Ammontare dell'appalto del servizio

L'importo complessivo presunto dell'appalto è di **euro 47.328,60 Iva esclusa**.

Art. 4 — Oneri inerenti il servizio

L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento del servizio tenendo costantemente adibito un numero di dipendenti non inferiore a 6 unità.

Il personale che sarà a contatto con gli utenti del servizio dovrà essere di fiducia e la ditta dovrà impegnarsi a sostituire quel personale che abbia dato motivi di lagnanza.

Fermo restando tutto quanto indicato nel presente capitolato, sono a carico della ditta appaltatrice:

- L'approvvigionamento delle derrate alimentari e delle bevande, la produzione di pasti per gli alunni della scuola materna, media e per i bambini iscritti al Centro Prima Infanzia;
- L'apparecchiatura dei tavoli del refettorio, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti;
- La fornitura delle tovaglie, piatti e bicchieri monouso;
- Il vestiario del personale, conforme alle vigenti disposizioni in materia di igiene del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti;
- Il posizionamento dei sacchi contenenti i rifiuti negli appositi contenitori posti all'esterno delle scuole;
- La pulizia dei locali della cucina, dei refettori e delle eventuali zone di ripostiglio ad essi attinenti;
- La raccolta del ticket mensa per ciascun alunno da allegare alle fatture di pagamento;
- La produzione della certificazione dell'autorità scolastica attestante il numero dei docenti fruitori dei pasti, da allegare alle fatture di pagamento.

Sono a carico del gestore le spese di materiale di pulizia necessari per la sanificazione e la pulizia dei locali e delle attrezzature, per il lavaggio delle stoviglie utilizzate in cucina e durante la distribuzione dei pasti e per il lavaggio di strofinacci ecc.

Art. 5 - Preparazione e somministrazione degli alimenti

I pasti dovranno essere preparati dalla Ditta Aggiudicataria in giornata presso un proprio Centro di Produzione dei pasti sito ad una distanza massima di 10 Km dal Comune di Cerreto Sannita.

I pasti dovranno essere trasportati e consegnati presso le scuole in contenitori isotermici a mezzo di furgoni coibentati regolarmente autorizzati dalle competenti Autorità.

I pasti saranno distribuiti, salvo variazioni richieste dall'Amministrazione comunale, secondo il calendario seguente:

| | | |
|-------------------------|-----------------------|--|
| Scuola dell'Infanzia | Dal Lunedì al Venerdì | <i>inizio distribuzione dalle ore 12.00</i> |
| Scuola Sec. di 1° grado | Martedì e Giovedì | <i>inizio distribuzione dalle ore 13.00</i> |
| Centro Prima Infanzia | Dal Lunedì al Venerdì | <i>inizio distribuzione dalle ore. 12.00</i> |

Il personale appositamente indicato dalle istituzioni scolastiche si metterà in contatto giornalmente con la ditta appaltatrice entro le ore 9,00 per indicare il numero dei pasti giornalieri da erogare.

Art. 6 - Concessione spazi destinati alla ristorazione

All'atto dell'aggiudicazione del servizio il Comune darà in concessione al gestore i vani dei plessi scolastici e gli arredi ivi ubicati destinati alla ristorazione scolastica.

Di tutto il complesso dato in comodato d'uso, il gestore ne dovrà far uso conformemente alle finalità perseguite dal presente Capitolato ed ha l'obbligo, alla fine del servizio, della loro restituzione in condizioni analoghe alla loro presa in carico.

Il gestore del servizio provvederà a sua cura e spese alla manutenzione ordinaria degli arredi e materiale vario che si rendesse necessario per la regolare continuità del servizio compresa la sostituzione o l'integrazione delle dotazioni eventualmente perse o danneggiate.

Il gestore sarà inoltre tenuto all'uso e conduzione dei locali e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a

mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, salvo il normale deperimento derivante dall'uso, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

Il Comune rimane obbligato a provvedere:

- alla consegna dei locali ed impianti in perfetto stato d'uso nonché degli arredi nello stato d'uso in cui si trovano;
- ad effettuare la manutenzione straordinaria dei locali e dei connessi impianti;
- al pagamento delle utenze (energia elettrica, acqua, riscaldamento, gas).

Art. 7-Accesso ai locali per lavori, controlli ed ispezioni

Il gestore dovrà consentire in qualsiasi momento l'accesso ai locali della scuola ai tecnici ed al personale incaricato dal Comune e dall'Azienda Sanitaria Locale per l'espletamento di tutti i controlli ritenuti opportuni per l'accertamento dello stato dell'immobile, delle condizioni di manutenzione dello stesso, dell'osservanza delle prescrizioni del presente capitolato e del rispetto delle norme igienico-sanitarie.

I tecnici ed il personale del Comune potranno essere accompagnati, durante i loro controlli, dal personale del gestore del servizio.

Art. 8 - Caratteristiche quantitative e qualitative degli alimenti

I pasti dovranno essere conformi per tipologia, qualità e grammatura al menù proposto dalla A.S.L. competente per territorio.

Le derrate fornite dovranno essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti igienici e sanitari. Le confezioni ed etichettature dovranno essere conformi alle vigenti leggi in materia: non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Dovrà, inoltre, essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti alimentari.

Il gestore è tenuto a fornire, in caso di richiesta in tal senso, tutta la documentazione relativa ai vari generi alimentari usati.

Controlli qualitativi e quantitativi delle derrate alimentari nelle varie fasi di approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione, lavorazione e

consumo potranno essere attuati al fine di garantire la somministrazione di un pasto rispondente a tutti i requisiti igienico-sanitari e dietetici.

Per quanto riguarda la qualità delle derrate alimentari utilizzate esse dovranno essere conformi alle linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica proposto dall'Assessorato alla Sanità della Regione Campania. In particolare:

- le verdure dovranno essere di vegetali di stagione, fresche, selezionate prive di additivi, integre delle qualità nutritive, di naturale e compiuta maturazione. Quelle non fresche di stagione dovranno essere surgelate, mai in scatola, eccetto i pomodori pezzati o interi;
- la frutta deve essere di stagione, selezionata, fresca e di ottima qualità, esente da difetti visibili;
- la carne deve essere fresca, di primo taglio, con il certificato di provenienza da allevamenti italiani;
- la pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo, non frantumata;
- il riso deve essere del tipo R.B. di ottima qualità, privo di impurità;
- l'olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità, di gusto perfettamente irreprensibile e assolutamente esente da difetti, la cui acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso. Le confezioni devono riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli artt. 3 e 26 del D.Lgs. 27.01.92 n. 109;
- le uova devono essere fresche, di categoria A, conformi alle vigenti leggi sulla commercializzazione;
- le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione. Per il condimento dei primi piatti dovrà essere utilizzato esclusivamente Grana Padano o Parmigiano Reggiano;
- gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti.

E' tassativamente vietato l'uso degli alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati.

Art. 9 — Menù: variazioni e diete speciali

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti per la realizzazione del piatto previsto;

- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, black-out ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà, in ogni caso, essere concordata con l'Amministrazione comunale a mezzo di comunicazione scritta o fax, previo nulla osta dell'A.S.L. competente per territorio.

Le alternative o sostituzioni di prodotto, rese necessarie da contingenza di mercato, dovranno preventivamente essere concordate tra le parti.

Il centro di cottura deve avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla ristorazione scolastica, che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 5% dei pasti per refettorio) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio extravergine di oliva IGP) o minestrina in brodo vegetale;
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, grana) od, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, sulla semplice richiesta dei genitori degli alunni da comunicare al referente della scuola.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da favismo, da idiosincrasia per specifiche pietanze;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.).

Questi menù particolari devono essere obbligatoriamente comprovati da un certificato medico del medico curante, da far pervenire all'autorità scolastica

che provvederà a comunicare al gestore del servizio per la predisposizione del menù specifico.

Il gestore, inoltre, deve garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose.

La documentazione sanitaria per le variazioni dei menù legate a motivi religiosi sarà richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati in confezioni monoporzione personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

Art. 10 — Norme igieniche per la preparazione e produzione dei pasti

Il personale addetto deve garantire che la preparazione dei pasti rispetti le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e garantisca la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione.

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiama il documento "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato in G.U. n.134 del 11 giugno 2010. In particolare:

- a) I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria anche per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo o del caldo.
- b) Il gestore del servizio dovrà attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché a quanto previsto da tutta la normativa comunitaria (pacchetto igiene) e nazionale vigente e di interesse specifico.
- c) Il gestore deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti,

mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

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

Art. 11 - Norme di buona pratica

Nell'espletamento del servizio, il gestore dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

1) Conservazione:

- evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- evitare scorte e stoccaggi;
- conservare i prodotti cotti esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse ed al riparo dall'umidità;
- tutti i condimenti e gli aromi dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capacità;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione.

2) Congelamento e scongelamento:

- non ricongelare le materie prime congelate, non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mettere sottovuoto gli alimenti solo se in possesso di una precisa autorizzazione sanitaria dell'Asl competente per territorio.

3) Temperatura:

- mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;
- mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10°C (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C.
- tra l'ultimazione della cottura e del trasporto non devono intercorrere più di un'ora e 30 minuti;
- mantenere secondi piatti e contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto.

Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/+10°C in contenitori chiusi con acqua potabile, e contro l'imbrunimento, conservate con limone e/o aceto);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di budini, arrostiti bolliti, brasati di carne bovina, ragù, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura

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

E' 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, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.

Art. 12 - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali.

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, oltre a rispondere a vigenti disposizioni legislative, rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali. Per tale motivo, si richiede che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca i seguenti alimenti di origine biologica: verdura fresca, frutta fresca, carne bovina, carne suina, carne avicunicola, pane a fette.

Nella realizzazione del servizio bisognerà, inoltre, dare preferenza ai prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometri zero" o di "filiera corta"), contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile. Per questo motivo, l'Amministrazione comunale richiede che le ditte orientino la propria scelta nell'acquisto delle derrate verso le aziende aventi sedi nelle zone circostanti, anche al fine di promuovere una ricaduta positiva nel territorio e nell'economia locale.

In qualsiasi momento l'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di ottenere idonea documentazione da cui si evinca che per la produzione dei pasti si privilegiano i prodotti biologici, tipici, tradizionali e provenienti dal commercio equo e solidale previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

Art. 13 — Disposizioni in materia di qualità del servizio e di sicurezza.

Il gestore del servizio, prima dell'inizio delle attività, deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/Ue n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Pertanto, l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Copia del Piano di autocontrollo deve essere trasmessa al Comune.

A richiesta del Comune, il gestore dovrà dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CEE n. 178/2002.

E' fatto obbligo al gestore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dal D.Lgs. 9/4/2008, n. 81 e, pertanto, essa dovrà adottare tutte le precauzioni e cautele atte a prevenire infortuni e ad assicurare e salvaguardare l'incolumità del personale. Il Comune s'intende, quindi sollevato da ogni responsabilità civile e penale, anche verso terzi, derivante dal mancato rispetto delle disposizioni di cui al suddetto D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i..

Resta a carico del gestore la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 14 - Disposizioni per il personale

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico del gestore.

Il servizio verrà effettuato dalla ditta per un numero di ore adeguate a garantire l'ottimizzazione del servizio con personale il cui organico dovrà essere sufficiente, sia per numero che per qualificazione personale a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro, conservare e custodire con diligenza e cura le attrezzature e i locali.

Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia; una divisa riconoscibile per il diverso colore dovrà essere usata unicamente durante le fasi della pulizia. Tutto il personale dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria secondo le leggi vigenti. Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

Art. 15 — Igiene del personale

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

Art. 16 - Obblighi della ditta rispetto al proprio personale.

Il gestore del servizio si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente appalto tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso in vigore nelle località dove si esercitano i servizi, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi D.Lgs. 81/2003 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 17—Norme specifiche per le cooperative sociali.

Quale condizione di ammissione al procedimento, il Committente richiede al gestore, nel caso in cui si trattasse di cooperativa sociale, l'impegno ad assoggettarsi a specifiche norme dettate allo scopo di tutelare i diritti dei soci e di creare condizioni di leale concorrenza fra tutti i soggetti partecipanti alla gara.

Il Committente richiede, inoltre, l'impegno ad applicare per tutti i lavoratori, soci e non soci, anche in deroga ad eventuali difformi regolamenti interni, le condizioni retributive, previdenziali ed assicurative previste dal CCNL di riferimento. In altre parole, si richiede l'impegno a garantire a tutti i lavoratori, soci e non soci, senza distinzione alcuna, il pagamento delle ferie, le indennità di malattia, i permessi matrimoniali, l'accantonamento TFR, la maturazione del periodo ferie, l'eventuale scatto di anzianità maturato dal dipendente, le mensilità aggiuntive, sempre e comunque in misura non inferiore a quanto previsto dal CCNL.

La "ratio" sottesa alla presente disciplina sottomissoria è rappresentata dall'intento di evitare che gli stimoli competitivi dei concorrenti si focalizzino sul costo del lavoro, comprimendolo attraverso l'utilizzo del rapporto di

associazione, con discapito dei soci lavoratori e con riduzione della qualità delle prestazioni e dei livelli di servizio all'utenza.

Art. 18 - Controlli di qualità del servizio di refezione.

La Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere l'elenco di tutto il personale previsto per l'espletamento del servizio con l'indicazione dei nominativi e della qualifica funzionale.

Il Comune si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, che il servizio si svolga sempre secondo standard e modalità prefissati nel presente Capitolato e nel Piano di Autocontrollo, sia presso le sedi destinate alla refezione sia nel centro cottura.

Il suddetto piano di Autocontrollo (in caso di rinnovo dell'appalto dovrà essere riesaminato per l'aggiornamento di legge) dovrà essere distinto tra reparto cucine e reparto refettori e redatto a norma del D. Lgs. N. 193/07 e s. m. e i., garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP. In caso di possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2000 per le attività/erogazione di servizi di ristorazione collettiva, gestione mense scolastiche, la validità di questa dovrà essere confermata per tutta la durata dell'appalto compreso l'eventuale rinnovo.

Il Piano di controllo HACCP deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- identificare i punti critici di controllo;
- fissare i limiti critici per ciascun punto;
- stabilire procedure di sorveglianza;
- determinare misure correttive;
- stabilire procedure di verifica;
- documentare e registrare tutte le procedure.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste dal Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune di Cerreto Sannita; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

L'Amministrazione comunale si riserva inoltre il diritto di procedere, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sulla pulizia dei locali e sul controllo delle derrate e dei pasti sia in cucina che nei refettori.

Art. 19 — Diritto di controllo del Committente.

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

Il gestore dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona del Centro di produzione dei pasti, degli spazi messi a disposizione per la ristorazione ubicati presso le scuole, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 20 - Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze.

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della ASL, il responsabile del Settore Amministrativo, gli amministratori comunali, nonché altri soggetti e/o strutture specializzate e incaricate dal Committente.

Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

Art. 21 -Abbigliamento dei membri degli organismi di controllo.

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

Art. 22 - Metodologia del controllo qualità.

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime previste dal D.P.R. 327/1980 e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Art. 23 - Tipologia dei controlli.

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

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

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

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile della ditta che gestisce il servizio di refezione scolastica.

Tale ditta è tenuta comunque ad effettuare ogni anno i controlli previsti dal proprio piano di autocontrollo igienico, da sottoporre ad analisi microbiologica e/o chimica, comunicando alla committente i risultati delle analisi.

Art. 24 — Blocco delle derrate.

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

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

Art. 25 - Rilievi dei tecnici.

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

Art. 26 - Conservazione dei campioni.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari il gestore del servizio dovrà prelevare almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a + 4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

Art. 27 - Smaltimento dei rifiuti.

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori dislocati all'esterno dei locali mensa.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche. E' prevista la raccolta differenziata della frazione umida, della carta, della plastica e del multimateriale secondo le indicazioni fornite dal Comune di Cerreto Sannita.

Art. 28 - Interruzione del servizio.

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale della ditta che gestisce il servizio, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

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

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Committente e del gestore del servizio, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

Art. 29—Assicurazioni.

Il gestore del servizio si assume tutte le responsabilità che dovessero derivare da eventuali avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati e/o avariati.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune od a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserve o eccezioni, a totale carico del gestore, salvo gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo la ditta aggiudicataria dovrà contrarre apposita polizza assicurativa contro i rischi di cui ai precedenti commi, da presentare obbligatoriamente prima dell'inizio della fornitura, con massimale unico di euro 1.500.000,00.

Art. 30 - Inadempienze e penalità.

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo la formale contestazione (anche via fax e/o pec) ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Aggiudicatario, le quali devono pervenire entro 8 giorni dalla data della contestazione.

Le "Non Conformità" elevate hanno valore di contestazione formale.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, dell'entità economica dell'inadempienza, del rischio per la sicurezza della salute degli utenti, della ripetizione della inadempienza.

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

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che, di norma, comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancata consegna di pasti interi o parte di essi;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia;
- non conformità dell'analisi microbiologica o chimica rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle Tabelle dietetiche;
- mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;

- ritardo, di oltre quindici minuti, nella consegna o somministrazione dei pasti presso ciascun locale di consumo;
- mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80;
- fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- variazione del menù non autorizzato dal Comune;
- pulizia dei locali, non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salvo segnalazioni alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti prescritti;
- non conformità degli indumenti di lavoro;
- malfunzionamenti o carenze rilevanti del sistema di gestione delle prenotazioni dei pasti e/o della riscossione;
- errato conferimento dei rifiuti.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate sanzioni da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 2.500,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione Appaltante può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi nei confronti dell'Impresa

Art. 31 - Risoluzione del contratto.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, è facoltà del Comune appaltante risolvere il presente contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- interruzione del servizio senza giusta causa;
- inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato e del CCNL;
- concessione in subappalto, totale o parziale, dei servizi;
- grave inadempimento o frode dell'impresa atto a compromettere il risultato del servizio;

- in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
- non attuazione del progetto presentato;
- casi di grave intossicazione alimentare;
- avvenuta applicazione di tre sanzioni nell'arco di un semestre.

Il Comune potrà altresì procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal Codice Civile e dal Codice dei Contratti pubblici di cui al D. Lgs. n. 50/2016 .

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'Impresa incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del Comune, in forma di lettera raccomandata. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune, di azioni di risarcimento per danni subiti.

Art.32 - Disdetta del contratto da parte del gestore.

Qualora il gestore dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

Verrà inoltre addebitata al gestore la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio di refezione scolastica ad altre ditte concorrenti, a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

Art.33 — Cauzione provvisoria e definitiva

La cauzione provvisoria deve essere costituita nella misura del 2% dell'importo a base d'asta.

L'Operatore Economico (Ditta Aggiudicataria), a garanzia del corretto e puntuale svolgimento del Servizio, dovrà costituire una garanzia denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione ai sensi dell'art. 103 del D.lgs 50/2016 e s.m.i. con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del medesimo decreto pari al 10%, del corrispettivo globale del

contratto, cauzione che, in caso di inadempimento da parte dell'Aggiudicatario, verrà escussa dal Comune.

La fidejussione bancaria o polizza assicurativa presentata al Comune, al termine del contratto, sarà svincolata previa constatazione di completo adempimento del servizio.

Art.34 - Subappalto o cessione del contratto

E' assolutamente vietato all'aggiudicatario di subappaltare, anche solo in parte, o comunque cedere il contratto della fornitura, sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento danni.

Art. 35 - Pagamento.

Il pagamento da parte del Comune delle fatture mensili relative al servizio in oggetto sarà effettuato nel termine di 30 (trenta) giorni dalla data di presentazione delle stesse.

Alle fatture dovranno essere allegati i ticket-mensa relativi allo stesso periodo a cui esse si riferiscono nonché la certificazione dell'autorità scolastica circa il numero dei docenti che hanno usufruito del servizio per lo stesso periodo.

Art. 36 - Tutela della privacy.

E' fatto divieto alla ditta e al personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa.

Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme del D.L.vo 196/2003 e successive modificazioni.

A tutti gli effetti di legge l'aggiudicatario è riconosciuto quale soggetto responsabile della raccolta e trattamento dei dati acquisiti in relazione all'espletamento del servizio in oggetto.

Art. 37 - Tracciabilità dei flussi finanziari.

Ai sensi delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 commi 1 e 2 della Legge n. 136/2010, i pagamenti relativi al presente contratto saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale secondo quanto comunicato dall'appaltatore.

Costituisce obbligo dell'appaltatore utilizzare, per il rapporto contrattuale uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva per il presente rapporto contrattuale.

L'appaltatore è obbligato a comunicare a questa Stazione appaltante i seguenti dati: - Estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i (codici IBAN) - Generalità e codice fiscale delle persone autorizzate ad operare sugli stessi.

Art. 38 - Richiamo alla legge.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si fa riferimento al Codice civile ed alle disposizioni legislative in materia.

Cerreto Sannita lì, 24.09.2019



Responsabile del Settore Amministrativo
Dott.ssa Francesca Calandrelli