

# COMUNE DI ARICCIA

(Prov. di ROMA)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER SELEZIONE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA AI SENSI DELL'ART. 30 DEL D.LGS 12 APRILE 2006, N. 163 E SS.MM.II. PER GLI AA.SS. 2011/2012 (DECORRENTE DAL 1/1/2012), 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015 RISERVATO ALLE COOPERATIVE SOCIALI DI TIPO B (L. 381/91).**

**PREZZO UNITARIO A BASE D'ASTA € 4,20 (I.V.A. ESCLUSA) PER SINGOLO PASTO**

## Art.1

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di produzione, distribuzione e sporzionamento nell'ambito del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole materne ed elementari frequentanti il tempo pieno, i moduli e le attività integrative e gli insegnanti aventi diritto al pasto.

Il servizio consiste nella preparazione, cottura e confezionamento in multirazioni di pasti caldi preparati presso la cucina centralizzata di proprietà comunale, sita in Ariccia, via Strada Nuova, in legame fresco-caldo, ai terminali di consumo ove si provvederà anche alla loro distribuzione.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. n°283 del 1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. n°327 del 1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo. In particolare:

- i prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema a base di uova, panna, yogurt, e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai +4°c .
- gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi devono essere conservati a temperatura tra i +60°c. e i + 65°c., in speciali banchi con termostato.
- gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrosto, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a + 10°c.

La Cooperativa aggiudicataria (più avanti indicata C.A.) dovrà preparare e distribuire circa 800 pasti giornalieri, per l'utenza scolastica il cui numero potrà subire variazioni in aumento o diminuzione in relazione agli anni scolastici di riferimento, utilizzando idonei mezzi di trasporto per la distribuzione, ai terminali di consumo, che dovrà essere garantita nei tempi previsti dai successivi articoli 3 , 20 e 21.

L'Amministrazione Comunale (più avanti indicata A.C.) si riserva, altresì, la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero dei pasti e sia alle sedi dei terminali di consumo indicati, con preavviso scritto di almeno 15 giorni, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo giornaliero pattuito.

E' a carico della C.A. la gestione amministrativa comprendente tutte le fasi della gestione stessa, dall'iscrizione degli alunni al servizio, alla riscossione degli importi dovuti dagli

utenti, sulla base delle tariffe comunicate dall'A.C., alla rendicontazione e alla fatturazione del costo a carico del Comune di Ariccia, secondo le indicazioni annualmente impartite dall'Amministrazione stessa in sede di approvazione delle tariffe dei servizi a domanda individuale.

Il personale della C.A. è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs 196/2003 e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

La C.A. si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

### **Art.2**

La C.A., per lo svolgimento dei servizi indicati dall'art. 1, dovrà procedere all'ordinazione delle derrate alimentari ed accessori per refezione (Tovaglie, posate, bicchieri, ecc.), sulla scorta del numero dei pasti comunicati quotidianamente dall'organo scolastico, tenendo conto dei menù predisposti di cui agli allegati A e B, la cui eventuale variazione e/o ciclicità sarà tempestivamente comunicata dal competente ufficio comunale, e della tabella indicante la grammatura dei vari prodotti alimentari di cui all'allegato C.

### **Art.3**

Il presente appalto avrà durata quadriennale decorrente dal 01 gennaio 2012.

La concessione potrà essere rinnovata per ulteriori 2 (due) anni scolastici dalla data di scadenza, secondo quanto previsto dall'art. 29 del D. Lgs. 163/2006, previa verifica circa la qualità e l'economicità delle condizioni contrattuali nel rispetto dell'interesse pubblico.

Per l'eventuale stipulazione di contratto di servizio successivo, le parti provvederanno ad avviare le trattative entro i 6 (sei) mesi precedenti la data di scadenza del contratto vigente.

Detto appalto, pertanto, cesserà di avere efficacia alla scadenza anzidetta, senza bisogno di disdetta, preavviso o altre formalità ed è fatto esplicito divieto al suo tacito rinnovo.

Alla dimensione presuntiva dell'utenza, calcolata in n. 800 unità giornaliere, corrisponde, per il periodo indicato nel precedente capoverso, un numero presuntivo di pasti annuo pari a 139.200 riferito a una media di 174 giorni scolastici, da preparare nel centro di cottura comunale, sito in Via Strada Nuova, e da trasportare e distribuire nei 10 (dieci) refettori scolastici, le cui ubicazioni e relativo numero presuntivo di pasti giornalieri sono riportati nell'allegato D.

Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo e non si darà luogo a variazioni del prezzo pattuito né ad indennizzi di sorta per eventuali variazioni quantitative in più o in meno, che non eccedano il limite del quinto dell'importo contrattuale. In caso contrario, la C.A. potrà richiedere la rinegoziazione dei patti contrattuali ovvero recedere dalla convenzione. In caso di recesso, dovrà, comunque, garantire, per almeno 30 giorni dalla comunicazione al Comune, la continuazione del servizio.

Presso ogni refettorio la Ditta aggiudicataria dovrà garantire un adeguato numero di addetti che provvederà ai seguenti compiti:

- ricevimento dei contenitori pasto;
- predisposizione del refettorio;
- predisposizione dei tavoli per i pasti;
- scodellamento e distribuzione dei pasti;

Timbro e Firma per accettazione

- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- pulizia dei locali adibiti a refettorio;
- gestione dei rifiuti, adottando il sistema del conferimento differenziato

Per numero adeguato di addetti deve intendersi una presenza di personale che garantisca, oltre alla qualità del servizio, lo svolgimento regolare del consumo del pasto in tempi tali da non interferire con le attività didattiche pomeridiane.

Nel caso in cui venissero riscontrati ripetuti ritardi o disservizi, la ditta dovrà provvedere in merito.

#### **Art. 4**

Il prezzo a base di gara per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, I.V.A. esclusa, è stabilito in € 4,20 (euroquattro/20). Il prezzo a carico dell'utente, residente e non, verrà annualmente stabilito dall'Amministrazione Comunale in sede di approvazione delle tariffe dei servizi a domanda individuale.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso percentuale praticato sul prezzo per singolo pasto, I.V.A. esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico della C.A. dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che la stessa C.A. proporrà in sede di offerta.

La C.A. verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii., come indicato nell'invito di gara.

#### **Art. 5**

Spettano alla C.A., sulla base delle tariffe annualmente stabilite dall'A.C.:

1. i proventi derivanti dalla fornitura dei pasti agli utenti residenti;
2. i proventi derivanti dalla differenza tra il prezzo aggiudicato e la tariffa applicata agli utenti residenti, con relativi addebito e fatturazione all'A.C.;
3. i proventi derivanti dalla fornitura dei pasti agli alunni non residenti;
4. i proventi per la fornitura dei pasti consumati presso le mense scolastiche dal personale docente avente diritto, con relativi addebito e fatturazione all'A.C. e su rimborso del M.I.U.R.;
5. i proventi per la fornitura dei pasti consumati da alunni riconosciuti disagiati dal Servizio Sociale comunale, con relativi addebito e fatturazione all'A.C.;
6. i proventi per la fornitura di pasti consumati da alunni non residenti frequentanti le scuole di Ariccia e riconosciuti disagiati dal Servizio Sociale del rispettivo Comune di residenza, con relativi addebito e fatturazione al Comune stesso.

L'adeguamento Istat sul prezzo aggiudicato verrà riconosciuto alla C.A. a partire dal secondo anno di affidamento. L'onere di detto adeguamento verrà posto a carico degli utenti, nella misura in cui verrà stabilito annualmente dalle tariffe approvate dall'A.C.

#### **Art. 6**

La C.A. ha diritto a procedere sotto la propria responsabilità e a proprie spese al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate da utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno dalla A.C.

#### **Art. 7**

Timbro e Firma per accettazione

---

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana, dal lunedì al venerdì, per i plessi di scuola elementare e materna indicati nell'allegato D negli orari stabiliti dai successivi articoli 23 e 24.

#### **Art. 8**

La C.A. aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti dal presente capitolato per le varie utenze, non dà diritto alla C.A. ad alcun indennizzo o risarcimento.

#### **Art. 9**

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

La Ditta aggiudicataria, nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un cestino freddo; di questa circostanza deve rendere edotta l'Amministrazione Comunale e gli Organi Scolastici con congruo anticipo.

#### **Art. 10**

La C.A. aggiudicataria dovrà essere in possesso delle autorizzazioni richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

#### **Art. 11**

La C.A. aggiudicataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale o di altri organi sanitari o di polizia giudiziaria in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio sia ai locali del centro di cottura e refettori, che ai mezzi di trasporto, dei quali ultimi dovrà fornire con le cadenze richieste dal responsabile del servizio, la mappa e gli orari.

#### **Art. 12**

La C.A. aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni anche conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi avariati o contaminati della cui integrità è responsabile la ditta stessa che ne ha consentito lo scarico da parte del fornitore delle derrate alimentari ed ad ogni danno direttamente o indirettamente connesso all'ingerimento dei cibi somministrati, fatte salve le azioni che potranno essere adottate nei confronti dello stesso fornitore delle derrate alimentari da parte dell'Amministrazione aggiudicatrice.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale, a terzi, a cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della C.A. aggiudicataria, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

A tal fine la C.A. aggiudicataria dovrà stipulare un polizza di assicurazione R.C.T. e per tutti i danni per incendio, scoppio e per altri eventi catastrofici e calamitosi presso una

Timbro e Firma per accettazione

Compagnia di Assicurazioni, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali ove si svolge l'attività della C.A. aggiudicataria con un massimale non inferiore a Euro 2.500.000,00.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale della C.A. aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza R.C.O. con un massimale non inferiore a Euro 500.000,00.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata dalla C.A. aggiudicataria entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e, comunque, prima della stipula del contratto.

### **Art.13**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio appaltato, sono interamente a carico della C.A.; l'A. C. resta sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

### **Art.14**

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A. C. o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico della C.A..

### **Art.15**

La C.A. dovrà produrre i pasti secondo i menù e le grammature di cui agli allegati A, B e C. Il menù invernale sarà erogato dal 01 novembre al 31 marzo.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (allegati A e B) e nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari e tabelle dietetiche (allegato C)

Si intende che tali menù sono indicativi e potranno essere modificati nel corso dell'anno scolastico;

La C.A. dovrà preparare pasti alternativi per gli alunni con particolari allergie o intolleranze alimentari o per patologie con definito vincolo dietetico o per motivi religiosi.

Tali pasti alternativi dovranno essere ben identificati ed identificabili con vaschette o contenitori riconoscibili e personalizzate, che non possano dare adito ad errori.

Le richieste di pasti alternativi saranno giustificate con relativa certificazione medica specialistica che dovrà pervenire, in tempo utile, al Responsabile della cucina.

La Ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete "in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 09,30 dello stesso giorno. Le diete "in bianco" che non necessitano di certificato medico verranno concordate dalle parti al momento della richiesta dei pasti giornalieri.

Rientrano tra le prestazioni connesse con il presente appalto quelle relative all'ordinazione delle derrate alimentari, al controllo delle stesse e a tutte le incombenze connesse con l'ordinazione, ricezione e stoccaggio dei prodotti. Gli operatori responsabili della cucina centralizzata, sono tenuti a controllare la merce e compilare l'apposita scheda del manuale di autocontrollo, previsto dal Regolamento CE 852/2004 che la C.A. dovrà predisporre.

### **Art. 16**

E' consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

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

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata, previa comunicazione scritta, al responsabile del servizio e contemporaneamente agli organi scolastici.

In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, l'Amministrazione Comunale valuterà eventuali proposte sostitutive, con le relative ricette, contenenti l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

### **Art. 17**

La struttura del menù è la seguente:

Pranzo:

un primo piatto  
 un secondo con contorno  
 pane (imbustato singolarmente)  
 frutta fresca.

Cestini freddi:

1 panino con prosciutto cotto o 1 panino con formaggio (per gli utenti delle scuole materne)  
 1 panino con prosciutto cotto e 1 panino con formaggio (per gli utenti delle scuole elementari)  
 1 succo di frutta in brick  
 1 banana  
 1 dessert monoporzione o yogurt

Scuole materne:

1 panino (g. 50) con prosciutto cotto (g. 40) o formaggio caciotta (g. 50)

Scuole elementari:

1 panino (g. 50) con prosciutto cotto (g. 40) e 1 panino (g. 50) con formaggio caciotta (g. 50).

### **Art. 18**

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

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti; in caso contrario dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

Timbro e Firma per accettazione

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed 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, etc. devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc. dovrà far uso di mascherine e guanti monouso.

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere affissa nei locali cucina. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale della C.A. dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specifichino le caratteristiche del contenuto.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse, anche se fornite di retina antinsetti, e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

### **Art. 19**

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

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua.

### **Art. 20**

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

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- i prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C;
- tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure non a foglia;
- la preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura purchè conservate immerse in acqua acidulata;

Timbro e Firma per accettazione

- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- le frittiture vanno realizzate nei forni a termoconvezione;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

#### **Art. 21**

E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrosti, roastbeaf, lessi, brasati) il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o in frigoriferi a temperatura compresa fra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per la conservazione dei prodotti cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

#### **Art. 22**

I pasti vengono conditi direttamente nella cucina centralizzata, immediatamente prima del loro trasporto presso i refettori, salvo nei casi in cui si presentino particolari esigenze, per alcuni tipi di alimenti, di procedere al loro condimento nei terminali di consumo, appena prima della distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve usare esclusivamente parmigiano reggiano o grana che deve essere grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

#### **Art. 23**

La C.A. si impegna a fornire i pasti negli orari stabiliti in accordo con le autorità scolastiche. Tali orari dovranno essere comunicati all'Ufficio Scuola del Comune.

#### **Art. 24**

Per i pasti che verranno trasportati ai terminali di consumo, elencati in allegato, la C.A. deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro cottura e l'arrivo dello stesso presso i plessi scolastici sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto. Comunque detto intervallo di tempo non deve superare i 30 (trenta) minuti.

#### **Art. 25**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente, in modo tale che dalle condizioni degli stessi non derivi



insudiciamento o contaminazione, crociata o da sostanze estranee, agli alimenti trasportati.

Il numero dei mezzi di trasporto ed il personale impiegati dalla C.A. dovrà garantire il regolare svolgimento del servizio ed essere conforme a quanto indicato nel progetto allegato all'offerta.

### **Art. 26**

Per il trasporto dei pasti e delle derrate la C.A. deve utilizzare contenitori isotermici, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80, ed osservare le seguenti prescrizioni:

- 1- i contenitori a chiusura ermetica contenenti i pasti dovranno essere prelevati, negli orari stabiliti, presso la mensa e maneggiati con la massima cura, mantenendoli in posizione orizzontale onde evitare fuoriuscite di liquido, ammassamenti di cibo, ammaccature o rotture varie;
- 2- i contenitori dovranno essere trasportati e consegnati all'interno del refettorio della scuola di destinazione, osservando quanto stabilito nel presente capitolato;
- 3- i contenitori vuoti dovranno essere prelevati dai refettori, chiusi ermeticamente in modo da evitare fuoriuscite di cibo residuo o contaminazione interna degli stessi, e riportati alla mensa di provenienza nella medesima giornata.

Il pane imbustato singolarmente e la frutta, lavata al centro di cottura, saranno trasportati in contenitori di plastica muniti di coperchio.

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei primi piatti sarà necessario provvedere al confezionamento distinto delle paste asciutte cotte e del relativo condimento, che così verranno trasportati ai terminali di consumo e qui, immediatamente prima della distribuzione, amalgamati anche con l'aggiunta del parmigiano reggiano, che sarà stato confezionato a parte.

I pasti dovranno essere riposti in contenitori multiporzione e già suddivisi scuola per scuola.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere compresa tra i +60°C e +65°C fino al momento del consumo (ar t. 31 D.P.R. 327/80).

In particolare le vivande confezionate con sistema della multirazione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico.

I cestini freddi, in caso di emergenza e le derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare in sacchetti di carta ad uso alimentare.

### **Art. 27**

La distribuzione dei pasti, presso i terminali di consumo, verrà effettuata dal personale alle dipendenze della C.A. che provvederà, per gli alunni della scuola materna, anche a sbucciare la frutta e preparare le pietanze in pezzi piccoli.

### **Art. 28**

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

- indossare apposito camice e indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;

Timbro e Firma per accettazione

- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le bottiglie dell'acqua;
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio;
- il pane, imbustato in confezione singola, deve essere riposto in cestini, non deve cioè essere riposto sui tavoli e così la frutta che deve venire preventivamente lavata con bicarbonato di sodio e asciugata;
- il pane deve essere posto sui tavoli solo quando gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- i contenitori termici verranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta solo con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.

#### **Art. 29**

Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola verrà giornalmente comunicato alla Ditta aggiudicataria, di norma entro le ore 9,30 di ogni giorno, dal personale della scuola incaricato o dal personale incaricato dalla C.A..

#### **Art. 30**

La C.A. è tenuta ad affiggere, all'ingresso della scuola o in apposita bacheca, il menù stagionale che dovrà essere compilato sulla base di quanto previsto dal presente capitolato.

Le eventuali variazioni dovranno essere, perentoriamente, comunicate all'Amministrazione Comunale con motivata giustificazione.

#### **Art. 31**

La Ditta aggiudicataria deve periodicamente far controllare da propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi.

#### **Art. 32**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento, in particolare, alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda a tutta la normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

Timbro e Firma per accettazione

**Art. 33**

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti etc., verrà svolto dal personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria.

Il coordinamento del servizio, che comporta mansioni dirigenziali nell'ambito del lavoro svolto, deve essere affidato ad un responsabile della Ditta aggiudicataria con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

E' a questa persona che spetta la responsabilità del servizio e i rapporti con l'Amministrazione Comunale ed il suo nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato alla stessa prima dell'avvio del servizio.

**Art. 34**

L'organico deve essere, per quantità e qualità professionale, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla Ditta aggiudicataria in fase di offerta e comunque nel rispetto del C.C.N.L.. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

Per la distribuzione dei pasti agli alunni non potrà essere impiegato personale che abbia esclusiva mansione di autista.

La Ditta aggiudicataria, inoltre, dovrà indicare un Responsabile del centro cottura, che dovrà avere idonea qualificazione professionale, che dovrà garantire nelle operazioni di preparazione e distribuzione degli alimenti il rispetto delle norme igienico-sanitarie e di capitolato e che curerà i rapporti con il Comune e con i responsabili dei plessi scolastici.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, in funzione dell'indice derivante dal rapporto quali/quantitativo tra personale inserviente e utenza desumibile dal progetto di organizzazione del lavoro.

Per la distribuzione dei pasti agli alunni non potrà essere impiegato personale che abbia esclusiva mansione di autista.

**Art. 35**

Il personale assente deve essere immediatamente sostituito in maniera tale che l'organico sia sempre al completo.

**Art. 36**

La Ditta aggiudicataria deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42) e di sicurezza (D.Lgs.n.626/94), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti

e/o sanificanti nebulizzati, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

#### **Art. 37**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi approntati per il personale. Gli indumenti da lavoro sono: copricapo, camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dai capelli.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

#### **Art. 38**

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere alla Ditta aggiudicataria l'effettuazione di accertamenti sanitari di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

#### **Art. 39**

La C.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; in particolare, in materia antinfortunistica, la Ditta aggiudicataria deve affiggere nei vari reparti dei locali cucina, adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

La C.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La C.A. dovrà comunque tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Ariccia deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra la C.A. ed i suoi dipendenti.

#### **Art. 40**

La C.A. deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria, anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto. In particolare devono essere applicate le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale. Il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

#### **Art. 41**

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione del centro cottura e dei refettori scolastici sono a totale carico della Ditta aggiudicataria, rientrando tra le prestazioni di servizio inerenti il presente capitolato, ivi inclusi i prodotti detergenti, sanificanti, nonché i sacchi di polietilene per lo smaltimento dei rifiuti.

#### **Art. 42**

I detersivi e i sanificanti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito adeguatamente ventilato e comunque separati dalle derrate alimentari.

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

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizie deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone preparazione, cottura e distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri, addetti alla distribuzione ed addetti alla preparazione degli alimenti.

#### **Art. 43**

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione.

#### **Art. 44**

I rifiuti provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, adottando il sistema del conferimento differenziato secondo il tipo di rifiuto. Le sostanze grasse verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi del D.Lgs.n.22/1997 e successive modifiche.

#### **Art. 45**

Le pulizie esterne al locale di produzione, utilizzate per le operazioni connesse alla cucina centralizzata, sono a carico della Ditta aggiudicataria che dovrà aver cura di mantenere la suddetta area sempre ben pulita.

#### **Art. 46**

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad eseguire direttamente l'appalto. E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria subappaltare in tutto o in parte le prestazioni di cui al presente capitolato. In caso di subappalto abusivo si procederà alla immediata risoluzione della convenzione. E' fatto, altresì, divieto alla Ditta aggiudicataria della cessione dei crediti maturati in dipendenza del presente appalto.

**Art. 47**

In caso di fallimento o di amministrazione controllata della Ditta aggiudicataria, o , comunque, di perdita della capacità di contrattare con la pubblica Amministrazione, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Amministrazione Comunale provvederà a termini di legge.

**Art. 48**

In caso di morte del Legale Rappresentante della Ditta aggiudicataria è facoltà dell'Amministrazione scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

**Art. 49**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza dall'Amministrazione Comunale ed ai componenti le Commissioni Mensa tutta la collaborazione necessarie, consentendo in ogni momento, a richiesta, il libero accesso ai locali cucina, ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari e le relative fatture dovranno essere viste dal personale a ciò addetto e trasmesse al protocollo dell'Amministrazione Comunale.

**Art. 50**

I controlli verranno effettuati direttamente dall'Amministrazione Comunale, ovvero da aziende specializzate o professionisti di fiducia dell'Amministrazione Comunale (A.S.L. di zona, Istituto Zooprofilattico o altro personale specializzato all'uopo incaricato) e dalla Commissione Mensa.

**Art. 51**

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale (A.S.L. di zona, Istituto Zooprofilattico o altro personale specializzato all'uopo incaricato) saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sul prodotto;
- sulla materia prima;
- sugli intermedi di produzione;
- sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;

Timbro e Firma per accettazione

- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento pasti;
- controllo sul magazzino;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle presentazioni dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente il servizio;
- analisi piano di autocontrollo sia nei confronti della Ditta aggiudicataria che dei loro fornitori al fine di una compiuta analisi del metodo HACCP (D.L. 155-156/1997).

b) Controlli analitici:

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale effettueranno prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

c) Controllo nell'esecuzione dei lavori di adeguamento a norma dei locali e delle apparecchiature.

### **Art. 52**

I controlli effettuati dagli organismi individuati nell'art. 49, comma 1, saranno esclusivamente articolati in controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sul prodotto
- sulla materia prima;
- sugli intermedi di produzione;
- sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- Temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;

Timbro e Firma per accettazione

- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento pasti;
- controllo sul magazzino;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle presentazioni dei piatti.

### **Art. 53**

I tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia, avendo cura di far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla C.A.; qualora i referti diano esito sfavorevole, alla C.A. verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al successivo art. 64.

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

### **Art. 54**

I tecnici incaricati dall'A. C. e così i componenti le Commissioni Mensa sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della C.A..

Il personale della C.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A. C.

### **Art. 55**

L'A. C. farà pervenire alla C.A., per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La C.A. in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 8 giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non fossero ritenute valide, l'A. C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo articolo 64.

L'A. C. potrà inoltre far pervenire eventuali prescrizioni alle quali la C.A. dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della contestazione. C.A., entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

### **Art. 56**

La durata dell'appalto è quella stabilita nell'art. 3, salvo in ogni caso, l'insindacabile facoltà dell'Amministrazione Comunale di recedere in qualsiasi momento dalla convenzione previo avviso di 30 giorni a mezzo raccomandata A.R. nei casi previsti dal successivo art. 61.

Timbro e Firma per accettazione

---



Nessuna indennità o rimborsi sono dovuti per qualsiasi titolo a causa del recesso, ad eccezione di quanto previsto dal comma 2, dell'art.1373 del C.C..

#### **Art. 58**

La spesa derivante dall'appalto sarà finanziata con fondi provenienti da contributo famiglie, con fondi comunali, con fondi MIUR e con fondi di altre Amm.ni Comunali come meglio esplicitato all'art.5.

#### **Art. 59**

Sarà cura della C.A. comunicare all'utenza interessata le modalità di pagamento delle quote a loro carico.

Le fatture relative alla fornitura dei pasti agli alunni riconosciuti disagiati dal Servizio Sociale comunale, o di altre Amministrazioni, al personale docente, nonché quelle riferite alla sola quota di compartecipazione eventuale dell'Ente, dovranno contenere il timbro e la firma del rappresentante dell'impresa o di un suo delegato e dovranno essere presentate all'Ufficio Protocollo del Comune di Ariccia per la successiva liquidazione.

#### **Art. 60**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere la convenzione ai sensi e per gli effetti delle norme del Codice Civile:

- 1) in caso d'inosservanza del divieto di cui al precedente art. 47;
- 2) grave negligenza derivante da grave e/o reiterata inosservanza delle clausole contrattuali. In particolare, la C.A. sarà considerata gravemente negligente qualora cumuli, nel corso della durata dell'appalto, penalità per un importo pari o superiore alla cauzione definitiva prestata;
- 3) gravi e reiterate irregolarità nel servizio.

In caso di risoluzione alla Ditta aggiudicataria sarà corrisposto l'importo dovuto per il servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, salvo l'escussione della polizza fidejussoria nei casi previsti per legge. E' fatto, comunque, salvo, quanto, in materia di risoluzione e di recesso, disposto dalla convenzione d'appalto.

#### **Art. 61**

La C.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. La C.A. dovrà garantire in particolare la rispondenza alla L. n°136/2010 art.3, con la comunicazione per i pagamenti di conto corrente dedicato e della persona autorizzata ad operare su esso.

#### **Art. 62**

Tutte le spese, imposte e tasse, ad eccezione dell'I.V.A., inerenti alla convenzione saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

#### **Art. 63**

Per eventuali controversie giudiziarie, e in ogni modo derivanti dalla convenzione, la competenza è del Foro di Velletri.

E' escluso il ricorso ai Collegi arbitrali ai sensi degli artt. 806 e 808 del C.P.C..

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi ed ai regolamenti vigenti.

#### **Art. 64**

La Ditta aggiudicataria nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio e secondo la gravità e la reiterazione delle violazioni alle prescrizioni del presente capitolato e della convenzione di appalto, le seguenti penalità: da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 1.500,00.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare all'Amministrazione Comunale le controdeduzioni, entro e non oltre 15 giorni dalla notifica della contestazione. Ai fini della notifica delle contestazioni la Ditta aggiudicataria elegge domicilio in Ariccia.

In caso di non accoglimento delle controdeduzioni si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione Comunale direttamente sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione Comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'Amministrazione Comunale saranno notificate alla Ditta aggiudicataria in via amministrativa.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

In ogni caso l'Amministrazione Comunale può applicare la risoluzione contrattuale dopo il verificarsi di tre inadempienze anche diverse.

L'Amministrazione Comunale può procedere poi nei confronti della Ditta aggiudicataria alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione; nel qual caso la Ditta aggiudicataria è tenuta a reintegrare detta cauzione entro i termini stabiliti nel provvedimento di applicazione della sanzione e, laddove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.