



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

L'anno duemiladiciotto _____ il giorno _____ del mese di _____ in San Valentino Torio, nella sede Comunale di via Matteotti n. 13, posta in Via Frigenti,

INNANZI A ME

dott.ssa _____, Segretario Generale del Comune di San Valentino Torio, autorizzata per legge a ricevere gli atti ed i contratti per conto del Comune medesimo sono comparsi:

- **PER UNA PARTE** -); l'Amministrazione Comunale di San Valentino Torio che affida all'Impresa quanto previsto nel Capitolato e relativi allegati denominata A.C ;
-
- **E PER L'ALTRA PARTE** "Impresa" o "I.A." o "aggiudicatario" ovvero il soggetto d'impresa aggiudicatario al quale viene affidata la gestione del servizio ;

Detti comparenti della cui identità personale io Segretario Generale Dott.ssa Senatore Maria sono certo;

I quali premettono che

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto la **gestione del servizio di refezione scolastica.**

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione e al confezionamento dei pasti presso un proprio centro di cottura distante non oltre 40 minuti dal Comune di San Valentino Torio.

La ditta dovrà, inoltre, a garanzia della continuità del servizio avere la disponibilità di un centro di cottura alternativo distante non oltre 40 minuti dal Comune di San Valentino Torio.

In particolare l'Impresa è obbligata allo svolgimento delle seguenti prestazioni:

- la *preparazione* dei pasti e delle diete speciali personalizzate presso il proprio Centro di cottura;
- fornitura per ogni utente di un kit pluriuso di piatti, bicchieri, posate e relativo contenitore per il trasporto, da affidare ai genitori che dovranno provvedere alla sua pulizia e custodia; successive forniture saranno a carico dell'utente a prezzo di costo;
- la *fornitura* di acqua minerale naturale;
- il *trasporto* e la consegna dei pasti e delle diete speciali personalizzate ai terminali di consumo;
- l'organizzazione di tutto il servizio, informatizzato, per la prenotazione pasti e del pagamento ticket
- (compresa la fornitura del software e hardware con relativa manutenzione);
- *l'organizzazione del servizio di distribuzione con scodellamento*;



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

- l'apparecchiare i *tavoli o banchi* ;
- lo *sbarazzo e sanificazione delle superfici di consumo e del Kit pluriuso, pulizia* dei locali (solo i refettori);
- la *pulizia e la sanificazione* del proprio Centro di cottura;
- la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche o in altre situazioni a richiesta dell'Amministrazione comunale;

Art. 2 – Durata dell'appalto

L'appalto avrà decorrenza dalla stipula del contratto al 31/05/2018.

Art. 3 – Importo unitario pasti

Il costo unitario sei pasti è pari ad € _____;

ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 4 – Garanzie

Come previsto dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 l'impresa aggiudicataria ha costituito garanzia, denominata "garanzia definitiva" pari a _____ n.

Detta garanzia prevede espressamente la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, del Cod. civ. La garanzia verrà svincolata come previsto dall'art. 103, 5° co. del D. Lgs. 50/2016.

Art. 5 – Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato. A tal fine, l'Impresa ha presentato una polizza assicurativa come per legge.

La Committente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dall'Impresa durante l'esecuzione del servizio. Prima della stipula del contratto, l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare copia della suddetta polizza assicurativa.

Art. 6 Tracciabilità flussi finanziari

1. L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

2. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Salerno della notizia dell'inadempimento della propria controparte



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

(subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

3. Con nota prot. _____, ai sensi dei dettami normativi sopra esposti, la Ditta ha comunicato che il conto corrente dedicato è _____, e che la persona delegata ad effettuare le operazioni su tale conto è il sig. _____ in qualità di Legale Rappresentante è _____.

Art. 7 – Divieto di subappalto e di cessione del contratto

È fatto divieto assoluto di subappaltare o comunque cedere in tutto o in parte il servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto, sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

La cessione del contratto è tassativamente vietata.

Art. 8– Spese, imposte e tasse a carico dell'Impresa

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti all'esecuzione del servizio, come previsto dal presente Capitolato speciale, sono a carico dell'Impresa.

Tutte le spese, tasse, diritti di segreteria, ecc... inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione e registrazione del contratto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'Impresa. Sono altresì a carico dell'Impresa tutte le spese e le utenze relative alla gestione del servizio di cui trattasi.

PERSONALE

Art. 9 – Personale

Ogni servizio inerente all'oggetto dell'affidamento verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dovrà essere tutto regolarmente assunto come per legge e per contratto collettivo di categoria e coperto dalle assicurazioni previste dalla legge.

considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto (in particolare quello addetto alla distribuzione dei pasti), l'A.C. si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o inadatto al servizio per comprovati motivi, tenuto conto anche degli aspetti connessi ad un equilibrato rapporto con gli utenti della refezione.



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

L'Impresa è garante della idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato (preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione pasti) e solleva l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

Art. 10 – Organico

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, come quantità, qualifica professionale,

l'Impresa aggiudicataria ha trasmesso l'elenco nominativo di tutto il personale assunto alle proprie dipendenze, con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva ed assicurativa. (ALLEGATO);

La Ditta dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle varie fasi che costituiscono oggetto dell'affidamento, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.

Inoltre dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'Impresa, escludendo l'Amministrazione Comunale. Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'Impresa solleva l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità derivante da danno per fatto proprio o altrui.

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'Impresa dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

Art. 11– Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale a diretto contatto con l'utenza, indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Art. 12 – Idoneità Sanitaria

In sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria l'aggiudicatario si impegna a garantire la formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, con le modalità ed



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

i tempi previsti dalle disposizioni vigenti.

Art. 13 – Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso. Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso e scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Art. 14 – Controllo della salute degli addetti

L'Impresa si impegna a garantire all'Amministrazione che il personale impiegato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico - sanitarie vigenti. A tal fine l'Impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico, al fine di ottemperare alle norme previste dal T.U.S.L. , D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 15 – Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve osservare tutte le norme vigenti previste da leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro. L'Impresa deve inoltre osservare tutte le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative 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. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di essere in regola con le norme di cui sopra.

Art. 16 – Applicazioni contrattuali

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi. L'Impresa è tenuta altresì ad applicare i sopra indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'A.C. da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio di cui al presente appalto, restando l'Amministrazione comunale estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore ed i suoi dipendenti.



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

Art. 17 – Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla normativa vigente in materia, nonché a quanto espressamente previsto dal Capitolato.

CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 18 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Art. 19 – Calendario degli approvvigionamenti delle derrate, preparazione del pasto, tabelle dietetiche, menù.

Le derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti dovranno essere acquistate dall'Impresa osservando scrupolosamente il seguente programma:

- pane: dovrà essere somministrato all'utenza solo quello acquistato dall'I. A. lo stesso giorno del consumo;
 - salumi: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dall'I. A. nei cinque giorni precedenti;
 - formaggi: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dall'I. A. nei cinque giorni precedenti;
 - latte e latticini: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dall'I. A. lo stesso giorno del consumo;
 - uova: dovranno essere somministrate all'utenza solo quelle acquisite dall'I. A. nei cinque giorni precedenti;
 - alimenti surgelati: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquisiti dall'I. A. nei cinque giorni precedenti;
 - frutta e verdura: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata dall'I. A. nei due giorni precedenti;
 - carne: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata dall'I. A. nei tre giorni precedenti.
- L'Impresa dovrà assicurare la tracciabilità dei prodotti, ai sensi del Reg. CE 178/02, e tenere a disposizione dell'A.C. un Giornale degli approvvigionamenti, nel quale dovrà risultare:
- la ragione sociale del fornitore;
 - il giorno e l'orario di consegna;
 - descrizione e quantità della derrata;
 - temperatura della derrata al momento della consegna;
 - stato di conservazione dei prodotti confezionati;
 - stato dell'imballaggio, integrità della confezione, data di produzione e di scadenza, identificazione del lotto, estremi del documento di accompagnamento;
 - motivazione degli eventuali resi.

L'Impresa dovrà attenersi al menù fornito dall'Amministrazione comunale ed alle eventuali variazioni che questa, a suo insindacabile giudizio, tempestivamente dovesse comunicare all'I. A. stessa.

Analogamente l'Impresa si impegna a realizzare menù dietetici su richiesta dall'A. C



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti ed a conoscenza di tutto il personale, pertanto dovrà essere messo a disposizione anche dell'A. C. un piano dettagliato contenente:

- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;capitolato
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature;
- rilevazione a campione della temperatura dei contenitori in partenza.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e organolettica dei cibi, tenendo presente che l'I. A. nella predisposizione di pasti dovrà osservare il legame "fresco-caldo".

È vietata ogni forma di riciclaggio.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più né in meno in tipo e quantità) da quelli indicati dall'A. C.

È consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le variazioni dovranno comunque essere disposte dall'A. C. dietro tempestiva richiesta dell'I. A.

Art. 20 – Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori di derrate, e trasmettere all'A. C., documentazione di cui al vigente regolamento CE e schede tecniche delle derrate alimentari e di tutti gli altri prodotti (sia monouso che detersivi) utilizzati nel servizio.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 21 – Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'Impresa e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo:

- le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. L'Impresa dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi;
- il personale che lavora nel settore della preparazione e del confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- l'organizzazione dell'Impresa è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento etc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi;
- il responsabile dell' Impresa avrà l' impegno di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata all'Amministrazione dopo l'aggiudicazione del servizio;
- il responsabile competente dell'Impresa dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzione dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne etc.;
- l'A. C. potrà richiedere all'Impresa, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici, nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

Art.22- Conservazione delle derrate

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.
- I prodotti cotti refrigerati, prima dell'uso devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6 °C.
- Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle norme vigenti.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani e locali distinti.
- È tassativamente vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.
- Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

riso ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- È tassativamente vietato fumare all'interno del Centro di Cottura.
- Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico- sanitaria, o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nelle tabelle dietetiche, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'Amministrazione.

Art. 23 – Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 24 – Manipolazione e cottura

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

Art. 25 – Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C, in conformità alle leggi vigenti.

Art. 26 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne tritata deve essere macinata nella stessa giornata della cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture verranno realizzate nei forni a termo-convezione;
- le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne che per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e di formaggio possono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione
- legumi secchi: in ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

L'Impresa deve garantire che il pasto sia sicuro cioè privo di rischi diretti (eliminazione di pietanze che possano causare scottature, soffocamento ecc. per i più piccoli), o indiretti(eliminazione di posate o stoviglie che possano causare tagli ecc.).

Art. 27 – Cottura

Per la cottura devono essere impiegate solo pentole in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

Art. 28 – Condimenti

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alle vigenti normative. Per tutte le preparazioni, crude o cotte, per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

Art. 29 – Menù

L'Amministrazione prevede il menu che dovrà essere osservato indicativamente per tutto l'anno.

L'A.C si riserva di modificare in qualsiasi momento, per giustificati motivi, le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico.

La frutta dovrà essere alternata a seconda della stagione, dovranno esserne forniti almeno tre tipi diversi nella settimana.

È consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

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



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

- -interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata solo previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C.

L'Amministrazione si riserva, per particolari occasioni, di richiedere, in alternativa al pasto del giorno, menù etnici, vegetariani, a buffet ecc..., da concordare con il Servizio Pubblica Istruzione. L'Amministrazione si riserva, altresì, di richiedere all'I.A., in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che, comunque, si riferiscono a tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti nelle tabelle dietetiche.

Art. 30 – Menù alternativi

L'Impresa si impegna alla predisposizione di menù alternativi, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura di cui all'art. 42 , ed è costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate con l'Amministrazione comunale. Nei casi di necessità determinati da motivazioni di salute o religiose, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà stabilita dall'Amministrazione.

Art. 31 – Diete speciali

L'Impresa, su richiesta dell'Ufficio Pubblica Istruzione o in altra forma stabilita dall'A.C., deve approntare diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire di concerto con la dietista ed in conformità a quanto previsto dalle disposizioni vigenti.

Ogni pasto speciale deve essere personalizzato e dovrà essere contenuto in un contenitore monoporzione, contrassegnato dal nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinato, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. I contenitori monoporzioni devono essere inseriti in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo. L'Impresa si impegna a custodire e a non diffondere le informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso, secondo le disposizioni vigenti in materia di protezione dei dati personali.

Art. 32 – Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere proposte solo per giuste motivazioni.

Art. 33 – Struttura dei Menù



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

Menù giornaliero

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane
- Frutta
- Acqua minerale naturale cl. 50 per utente.

TABELLE DIETETICHE

Art. 34 – Quantità e qualità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti, per realizzare le pietanze sono riportate sul menu. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso allo scongelamento.

L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, da un esame sommario anche dei soli caratteri organolettici, non idonei.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'Impresa dovrà comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Art. 35 – Variazione dei piatti

Qualora l'Impresa intendesse predisporre variazione nelle preparazioni per migliorare la riuscita del piatto, dovrà inoltrare richiesta scritta all'Amministrazione comunale e presentare le grammature di tutti gli ingredienti delle variazioni proposte.

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 36 – Scodellamento e contenitori per il trasporto

Il servizio sarà erogato mediante scodellamento, con piatti, bicchieri e posate (pluriuso); tovagliolo e tovaglietta (monouso) il tutto a carico dell'Impresa.

I contenitori termici da utilizzare per il trasporto dei pasti devono essere rispondenti alle normative sanitarie vigenti.

Sui contenitori termici dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione,



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto e quant'altro prescritto dalle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati.

Inoltre sui contenitori deve essere apposta un'etichetta riportante il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

Per il trasporto delle diete speciali, il contenitore dovrà riportare, chiaramente nome o codice e classe degli alunni cui sono destinati i pasti.

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti a norma e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 37 – Mezzi di trasporto

I mezzi per il trasporto dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, possedere la registrazione DIA e comunque essere conformi alle vigenti normative di legge.

l'impresa ha comunicato i seguenti mezzi di trasporto :

- a) Automezzo _____ ;
- 1) Autista _____;

Si impegna ad effettuare la sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati ogni _____;

Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 38 – Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'Impresa nelle aule o nei locali adibiti a refettorio. Fra il termine della preparazione, cottura e confezionamento dei pasti e la somministrazione agli alunni dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore 40 minuti.

La consegna dei pasti per le scuole d'infanzia avverrà dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 11,45 alle ore 12,15 . Il personale scolastico, incaricato del controllo, firmerà, per ricevuta, restituendone copia all'Impresa e inoltrando l'originale al competente Ufficio Pubblica Istruzione per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione.

SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 39 – Prenotazione e consegna dei pasti



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

Il numero dei pasti da fornire presso ciascuna scuola sarà prenotato entro le ore 9,00. L'Impresa alla consegna dei pasti, nei vari plessi scolastici, dovrà controllare la rispondenza tra il numero delle prenotazioni e il numero dei pasti da distribuire.

Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze, l'Impresa dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

Art. 40 – Norme per la somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai Menù;

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C.

Art. 41 – Personale addetto alla distribuzione

Nei plessi scolastici indicati dall'Amministrazione comunale, l'Impresa dovrà provvedere alla distribuzione del pasto con proprio personale. Tale personale dovrà tenere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. L'Impresa si impegna a mettere a disposizione, per il servizio di refezione, n. _____ secondo quanto indicato in sede di offerta, in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. In caso di necessità l'Amministrazione comunale potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. Come precedentemente specificato l'Impresa deve provvedere al termine del servizio allo sbarazzo dei rifiuti, che dovranno essere smaltiti secondo le disposizioni dell'A.C.

Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'Impresa si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo, professionalmente qualificato, alla verifica delle corrette operazioni di distribuzione.

Art. 42 – Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'Impresa, preposto al confezionamento dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, così come indicato dall'Amministrazione comunale.

Art. 43 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione a carico dell'Impresa

Per la distribuzione dei pasti agli alunni, gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- i refettori devono essere puliti ed areati per un tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
- i banchi nelle aule e i tavoli nei refettori dovranno essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- le posate i piatti e i bicchieri, tutti pluriuso e personali, dovranno essere sanificati con lampada germicida UV;



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

- indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa;
- togliere dalle mani anelli e ori in genere;
- all'arrivo dei pasti controllare le quantità di cibo;
- i contenitori termici per il trasporto dei pasti, le ceste per la frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- le posate i piatti e i bicchieri pluriuso, personali, dovranno essere forniti dall'Impresa all'inizio del servizio;
- l'Impresa dovrà fornire tovagliette monoposto (o tovaglie), tovaglioli, ceste per il trasporto del pane e cesti per il trasporto della frutta;
- le ceste del pane e della frutta devono essere ben tenute ed accuratamente pulite;
- le confezioni di acqua minerale devono restare integre fino alla consegna agli alunni;
- in caso di necessità (alunni della scuola dell'infanzia o diversamente abili) assistenza al pasto;
- aprire le vaschette contenente i pasti e sbucciare la frutta eccetera;
- nel caso in cui al momento dell'apertura delle vaschette, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza corpi estranei ecc.) il personale dell'Impresa è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura e contemporaneamente segnalare l'accaduto all'A.C.;
- i pasti devono essere serviti con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, in accordo con l'insegnante;
- il cibo avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti;
- le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno finito di consumare i pasti.

Art. 44 – Pulizie del Centro di produzione pasti

Il centro di cottura dovrà essere pulito e disinfettato quotidianamente così come le attrezzature e mobili.

Tali pulizie dovranno essere effettuate con le modalità e le frequenze di seguito indicate, che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano comunque il livello minimo di prestazione, potendo ogni Impresa, nel proprio manuale di autocontrollo prevedere articolazioni più capillari:

A. Operazioni giornaliere

Tutte le aree del centro cottura (ingresso, eventuale ufficio, corridoi, magazzino, zone preparazione, cottura, confezionamento, servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti. Il lavaggio dovrà essere effettuato con detergente alcalino tensioattivo, il risciacquo e la disinfezione con



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

disinfettante.

In particolare i forni dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici nonché sulle stesse attrezzature. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati per immersione in disinfettanti cationici.

I servizi igienici annessi alla cucina, ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti impiegando detergenti alcalini clorattivi. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispensa di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituite all'inizio di ogni settimana.

B. Operazioni settimanali

Settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

Le pareti dovranno essere trattate con detergenti disinfettanti a base di quaternari di ammonio e disinfezione con prodotti specifici a base di cloro.

I contenitori per il trasporto dei pasti dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia.

Sempre settimanalmente pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, pulizia dei vetri, sia interni che esterni, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

C. Operazioni trimestrali

Pulizie generali e straordinarie di tutte le aree del centro, dei locali nei quali sono ubicati gli impianti e delle canale e bocchette degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi.

Tutte le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali e trimestrali dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

PULIZIA E IGIENE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI E DEI REFETTORI

Art. 45 – Prodotti per la pulizia.

I prodotti utilizzati per l'espletamento delle pulizie, devono essere conformi alle normative vigenti.



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

Art. 46– Modalità di pulizia dei refettori o classi

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori da effettuarsi giornalmente consistono in:

- sanificazione dei tavoli;
- dopo il pasto: sparcchiatura e pulizia dei tavoli, pulizia degli arredi (armadi, carrelli ecc.), spazzata, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti di pavimenti ed eventuali corridoi di collegamento. La Ditta appaltatrice dovrà inoltre provvedere alla pulizia generale straordinaria dei refettori che, prima dell'inizio del servizio, si rendesse necessaria.

Art. 47– Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione, dopo l'utilizzo, deve essere riposto in un armadio chiuso a chiave, adibito appositamente a tale funzione.

Art. 48 – Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione, dopo l'utilizzo, deve essere riposto in un armadio chiuso a chiave, adibito appositamente a tale funzione.

Art. 49 – Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere, nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Art. 50 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 51 – Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina, dovranno essere raccolti in appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Le altre sostanze grasse verranno trattate in conformità alle normative vigenti. L'Impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di San Valentino Torio in materia di raccolta differenziata.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Art. 52 – Servizi igienici

I servizi igienici, annessi alla cucina, dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti in appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere o ad aria.

NORME DI PREVENZIONE , SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 53 – Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia.

In particolare l'Impresa deve redigere, sia per la cucina che per i refettori, nei quali effettua la distribuzione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento deve essere trasmesso all'A.C., la quale si riserva di dare proprie indicazioni a cui l'Impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

È onere dell'Impresa organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza dell'Impresa sia dell'Amministrazione, come pure il Legale rappresentante dell'Impresa ed il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa che dell'A.C.

Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. I DPI, che l'Impresa intende adottare, devono essere comunicati al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione comunale.

Art. 54 – Norme generali per l'igiene del lavoro



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

L'Impresa ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dalle vigenti normative in materia.

Art. 55 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 56 – Piano di evacuazione

L'Impresa aggiudicataria dovrà redigere il piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere trasmessa all'Amministrazione comunale.

Art. 57 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, anche quando l'utilizzo di tali indumenti non sia previsto dalle schede di sicurezza.

Art. 58 – Pulizia di impianti ed attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso la cucina centralizzata dovranno essere deterse e disinfettate come previsto dai precedenti articoli. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 59– Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale

È 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 dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del Capitolato speciale.

L'Impresa dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

Art. 60 – Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point)

L'Impresa, nello svolgimento del servizio, deve seguire un piano di autocontrollo di qualità, secondo quanto indicato in sede di offerta. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n.852/04 ss.mm.ii, concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, laddove è a carico dell'Impresa, 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 sui cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto l'Impresa deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Dovranno esser previsti analisi almeno annuali sulle derrate che saranno indicate dall'Amministrazione comunale, al fine di garantire l'assenza di O.G.M. nelle stesse.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il Centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali, nonché di enti incaricati dalla ASL.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti dell'Amministrazione comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art. 61 – Rilievi dei tecnici

I tecnici incaricati dei controlli sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

Art. 62 – Contestazioni all'Impresa Aggiudicataria

L'Amministrazione comunale farà pervenire all'Impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo, ed eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro tre giorni. Se entro tre giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova o giustificazione, l'Amministrazione comunale applicherà le penali previste dal presente contratto.

PENALI

Art. 63 – Penalità previste per il servizio di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

I controlli, saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, alle scuole dove saranno consumati. Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e nei suoi allegati, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

1. qualora non fosse rispettato il limite di 40 minuti tra la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti e la somministrazione agli alunni, penali pari al 20% dell'importo dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto freddo alternativo;
2. qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati in un plesso scolastico, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel plesso scolastico; se le deficienze nelle grammature fossero rilevate su almeno dieci contenitori presso il centro di cottura, le suddette penali saranno applicate per tutti i pasti preparati nello stesso centro. Se comunque durante tali conteggi fossero accertate porzioni inferiori di oltre il 15%, sarà applicata un'ulteriore penale pari al 20% dell'importo pieno di tutti i pasti forniti;
3. per eventuali cambiamenti nei menù, non concordati con il Servizio Pubblica Istruzione, penale di € 800,00, per ogni giorno di somministrazione del menù non concordato;
4. per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione, la conservazione dei pasti, la pulizia e sanificazione del Centro Cottura, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di € 800,00 per inadempienze accertate al centro di cottura e di € 400,00= per ogni inadempienza accertata nelle singole scuole; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto, la penale sarà di € 400,00= per ogni mezzo di trasporto;
5. per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, penale di € 800,00=;
6. qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti alle scuole, superiori a 15 minuti, penale di € 150,00= per ogni scuola;
7. per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di € 1.000,00=, con ulteriore penale di € 1.000,00= se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi l'A.C. di respingere la fornitura con l'obbligo da parte dell'Impresa di fornire un pasto sostitutivo;
8. per il mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.A.C.C.P., penale di € 800,00= e penale di € 300,00= per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola;
9. per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli sopra indicati anche riferito alle singole pietanze, penale di € 800,00= se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di € 300,00= se riferite ai pasti di ogni singola scuola;
10. qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali - calcolate come indicato al precedente paragrafo - saranno raddoppiate, riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo;
11. per la mancata erogazione o somministrazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di € 150,00= ad un massimo di € 1.000,00= in relazione alla gravità del caso.



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

Per altri casi di inadempimenti non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempimento stesso, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di €. 300,00= ad un massimo di €. 2.000,00=.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista dal Capitolato.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 64 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale e fallimentare a carico dell'Impresa;
- b) qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa o dei suoi fornitori;
- c) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nel Centro di produzione o presso uno o più refettori;
- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- e) interruzione non motivata del servizio;
- f) assenza non giustificata superiore a cinque giorni dell'incaricato responsabile del servizio;
- g) subappalto dei servizi ;
- h) cessione del contratto a terzi;
- i) mancata realizzazione o difformità nella realizzazione del progetto/i gestionale/i indicato/i in fase di offerta;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) inadempimenti reiterati (più di 3 volte) nel corso del medesimo anno scolastico che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- l) per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, per la mancata applicazione dei contratti collettivi, per ritardi reiterati dei pagamento delle retribuzioni al personale dipendente;
- m) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste in sede di offerta;
- n) mancato rispetto del monte ore giornaliero e/o settimanale;
- o) mancata fornitura e installazione delle attrezzature offerte in sede di gara;
- p) qualora l'appaltatore sia colpito da provvedimento definitivo di applicazione di una misura di prevenzione di cui all'articolo 6, della legge 159 del 6.09.2011 e art. 67 della medesima legge, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per reati di usura, riciclaggio, nonché per frodi nei riguardi della



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

stazione appaltante, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati al servizio, ai sensi dell'articolo 108, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., nonché per violazione degli obblighi attinenti la sicurezza sul lavoro;

q) inosservanza del disposto della legge n. 136/2010 e s.m.i.

Ogni comunicazione della Stazione Appaltante attinente a quanto sopra sarà notificata alla sede legale dell'Aggiudicatario.

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere:

- di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni;
- affidare il servizio alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta aggiudicataria.

E' sempre fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dall'inadempimento contrattuale.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dall'Impresa ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341 C.C.

COSTO DEL PASTO

Art.65 – Pagamento servizio ristorazione

l'Impresa dovrà inviare, mensilmente, all'Ufficio Pubblica Istruzione le fatture, corredate delle bolle di consegna dei pasti, vidimate per conferma dell'avvenuta fornitura dai capi d'istituto (o loro delegati).

Art 66 – Impegni nei confronti dell'ASMEL

L' I.A. si obbliga a provvedere al pagamento del corrispettivo del servizio per le attività di gara fornite a favore di ASMEL consortile S.c. a r.l., fissato nella misura dell'1 % oltre IVA, sull'importo a base di gara, pari a € 584.,10 oltre IVA;

RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI E ALLEGATI

Art.67 – Rinvio a norme di diritto vigenti

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente contratto si rinvia al capitolato speciale ed a quanto previsto dal Codice dei contratti pubblici (D. Lgs. 50/2016) e dal Codice Civile ed alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno

Richiesto io, Segretario Generale Dott.ssa Senatore Maria del Comune di San Valentino Torio ho ricevuto il presente atto, scritto in modalità elettronica da persona di mia fiducia, su n ----- fogli con bolli versati in modo virtuale, del quale è stata data lettura alle Parti contraenti che lo approvano ed insieme a me lo firmano a termini di legge.

IL SEGRETARIO COMUNALE

L' IMPRESA