



## **COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

#### **ARTICOLO 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO**

L'oggetto del contratto è costituito dall'affidamento del servizio di ristorazione scolastica della Scuola dell'Infanzia di Rivanazzano Terme "Don Alberto Leidi", della Scuola dell'Infanzia di Salice Terme "E. Diviani" (comprensiva delle n. 2 sezioni appartenenti al Comune di Godiasco), della Scuola Primaria di Rivanazzano Terme e della Scuola Secondaria di primo grado di Rivanazzano Terme.

Tale servizio consiste nella:

- a) preparazione dei pasti (comprese le diete speciali) presso i centri cottura di proprietà del Comune di Rivanazzano Terme;
- b) preparazione, trasporto e confezionamento dei pasti destinati agli alunni, agli insegnanti e altri adulti ammessi alla consumazione della Scuola dell'Infanzia "Diviani" di Salice Terme;
- c) sanificazione dei centri cottura (uno sito presso la Scuola dell'Infanzia di Rivanazzano Terme di via Garibaldi ed uno sito presso il Plesso Scolastico di via XX Settembre).

La preparazione e il confezionamento dei pasti avverrà presso i Centri Cottura del Comune di Rivanazzano Terme ubicati uno presso la Scuola dell'Infanzia di Rivanazzano Terme di via Garibaldi ed uno presso il Plesso Scolastico di via XX Settembre.

La somministrazione verrà effettuata dal personale dell'Istituto Comprensivo Statale di Rivanazzano Terme:

- a) per la scuola d'infanzia di Rivanazzano Terme presso il refettorio adiacente il Centro Cottura;
- b) per la scuola primaria e secondaria di I grado presso il refettorio adiacente il Centro Cottura;
- c) per la scuola dell'Infanzia di Salice Terme, il pasto dovrà essere preparato, trasportato e consegnato (mediante il sistema del "legame differito-caldo") presso la scuola medesima, ubicata in Via Gennaro.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione del servizio sono a carico della I.A..

#### **ARTICOLO 2 – DURATA DELL'APPALTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO**

La durata del presente appalto è riferita al seguente periodo: 20 SETTEMBRE 2010 - 31 AGOSTO 2015, salvo proroga ai sensi di legge.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto e, comunque, non oltre i 60 giorni successivi alla scadenza del presente contratto. Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico dell'Istituto scolastico servito, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. Non sono quindi ammesse interruzioni del servizio per chiusura o ferie della ditta aggiudicataria. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura. Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici ( interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc. ) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni

al massimo. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Alla scadenza del contratto, la I.A. si impegna a riconsegnare i locali con gli impianti e le attrezzature al Comune di RIVANAZZANO TERME. Le attrezzature, la stoviglieria e quant'altro acquistato dalla ditta aggiudicataria per l'espletamento del servizio resteranno di proprietà comunale.

Il gestore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni, ai locali sia dei centri cottura che dei refettori, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

### **ARTICOLO 3 - MODALITA' DI GARA**

Il servizio oggetto di appalto è compreso nell'allegato II B al D.lgs. n. 163/2006 e rientra, quindi, tra quelli esclusi dall'applicazione del predetto D.lgs. n. 163/2006, salvo gli artt. 27,65,68 e 225.

La gara di appalto verrà espletata mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. n. 163/2006 con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n.163/2006, valutabile secondo gli elementi specificati all'articolo successivo.

### **ARTICOLO 4 - OFFERTE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le offerte dovranno pervenire entro il termine perentorio e secondo le modalità stabilite nel bando e disciplinare di gara

Non sono ammesse offerte economiche in aumento.

L'amministrazione Comunale, si riserva il diritto di non procedere ad alcuna aggiudicazione, senza che gli offerenti possano vantare diritto alcuno.

L'aggiudicazione, anche nel caso in cui risulti presentata e/o valida una sola offerta, avverrà con i seguenti criteri:

a) **40 punti** sul prezzo di ciascun pasto, al costo più basso.

b) **60 punti** sulla qualità, così suddivisi:

1. Disponibilità di un Centro di Produzione pasti da utilizzarsi in caso di emergenza a distanza non superiore a 10 Km dalla sede del Palazzo comunale di Rivanazzano Terme (calcolati secondo il programma via michelin)

**punti 9**

2. Certificazione di un sistema di qualità  
(ogni certificazione massimo punti 0,20)

**massimo punti 1**

3. Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di produzione

**massimo punti 15**

4. Criteri di selezione e controllo dei fornitori, tracciabilità e certificazioni

**massimo punti 15**

5. Organizzazione del personale (piano organizzativo per personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione del loro profilo professionale – max punti 6; piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto – max punti 4)

**massimo punti 10**

6. Elementi migliorativi e/o aggiuntivi

**massimo punti 10**

di cui

- Impiego di prodotti alimentari di produzione controllata: di filiera tracciata, biologica, lotta integrata, a marchio IGP -DOP - STG, Commercio Equo e Solidale, altro massimo punti 4
- Progetti di educazione alimentare per bambini, docenti, genitori, riferiti alla riduzione degli sprechi e al consumo consapevole massimo punti 2
- Rilevazione qualità attesa e qualità percepita (Customer satisfaction) massimo punti 2
- Dotazione attrezzature aggiuntive rispetto a quelle previste in capitolato per centri comunali di produzione pasti massimo punti 2

## **ARTICOLO 5 - AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità più vantaggiosa, come da bando.

In caso di offerte uguali si procederà secondo quanto stabilito nelle norme di gara. Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dal bando di gara.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi si legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

All'amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

Qualora talune offerte presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione si procederà come previsto nel bando di gara.

## **ARTICOLO 6 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO**

La I.A. dovrà provvedere con proprio personale alla preparazione dei pasti e al riordino, pulizia e sanificazione dei centri cottura. L'utenza potenziale risulta così distribuita:

**RISTORAZIONE SCOLASTICA N. PASTI MEDI MENSILI PRESUNTI** (sulla base dei dati relativi all'anno 2009)

Scuola Infanzia di Rivanazzano Terme (presso le aule della scuola medesima - durante il normale calendario scolastico):

N. 3.250

Scuola Infanzia di Salice Terme (presso le aule della scuola medesima - durante il normale calendario scolastico):

N. 8.650 (circa 3.350 Rivanazzano T. e circa 5.300 Godiasco)

Scuola Primaria (durante il normale calendario scolastico):

N. 9.900

Scuola Secondaria I grado (durante il normale calendario scolastico):

N. 1.550

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per l'A.C.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, l'A.C. si riserva la possibilità di affidare a mezzo di procedura negoziata ed in coerenza con il piano di produzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

Il comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la I.A.

Il valore presunto del contratto su base annuale è di euro 96.902,50 IVA esclusa.

Il valore complessivo presunto del contratto è di euro 484.512,50 IVA esclusa, tenendo conto della durata ordinaria del contratto.

I numeri dei pasti riportati e quelli complessivi annui sono dati del tutto indicativi e non costituiscono obbligo per l'A.C.; il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno attraverso le prenotazioni dei pasti.

Spetta, in ogni caso, all'I.A. il corrispettivo per i soli pasti effettivamente ordinati e forniti.

#### **ARTICOLO 7– ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI**

La I.A. si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari concordati con l'Amministrazione Comunale.

Indicativamente gli orari del pranzo sono i seguenti:

- ore 11.30 scuola infanzia Salice Terme;
- ore 11,30-11.45 scuola infanzia Rivanazzano Terme
- ore 12,15 scuola primaria;
- ore 13:00 scuola secondaria di I grado

Detti orari potranno subire variazione nel corso dell'anno.

La somministrazione verrà effettuata dal personale dell'Istituto Comprensivo Statale di Rivanazzano Terme:

- a) per la scuola d'infanzia di Rivanazzano Terme presso il refettorio adiacente il Centro Cottura;
- b) per la scuola primaria e secondaria di I grado, presso il refettorio adiacente il Centro Cottura;
- c) per la scuola dell'Infanzia di Salice Terme, il pasto dovrà essere preparato, trasportato e consegnato (sistema legame differito caldo) presso la scuola medesima, ubicata in Via Gennaro.

#### **ARTICOLO 8 - PRENOTAZIONE PASTI**

Il personale scolastico procede quotidianamente alla raccolta prenotazioni e presenze pasti nei singoli plessi, e provvede quindi all'inoltro dei dati ai Centri Cottura.

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nei menù in vigore (allegato A) e dovranno essere preparati con prodotti in conformità all'allegato B) "Qualità materie prime per la ristorazione scolastica".

Durante l'appalto potranno essere apportare modifiche alle caratteristiche merceologiche delle materie prime e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti dall'allegato A), senza aumento di spesa del servizio.

Le parti concorderanno le eventuali variazioni economiche, ove occorrano a seguito di significative variazioni di qualità delle derrate.

#### **ARTICOLO 9 – MODALITA' DI PREPARAZIONE – TRASPORTO – CONSEGNA**

I pasti dovranno essere preparati presso i centri cottura, con personale e derrate a carico della I.A., la quale dovrà provvedere alla consegna al personale scolastico per la somministrazione presso i terminali di consumo (refettorio, aule scolastiche, ecc.).

Laddove è previsto il trasporto dei pasti, questo dovrà avvenire utilizzando mezzi di trasporto della I.A. e garantendo il legame fresco-caldo, a mezzo di contenitori termoisolati (per le diete speciali si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati minorazione).

I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg CE 1935/2004).

Costituiscono parte integrante del presente Capitolato Speciale i seguenti allegati:

- "Qualità materie prime per la ristorazione scolastica", allegato B
- "Metodi di cottura", allegato C;

- “Prospetto grammature” per la scuola d’infanzia, primaria e secondaria di 1<sup>a</sup> grado, nonché grammature a crudo dei primi e secondi piatti, allegato D;
- “Norme generali per l’applicazione del menu”, allegato E;
- “Proposte di ricette per la formulazione di un menu”, allegato F.

#### **ARTICOLO 10 - TRASPORTO PASTI PRESSO SCUOLA “DIVIANI”**

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con automezzi a ciò autorizzati, rispondenti a quanto previsto dall’art. 43 del D.P.R. 327/80 e propri della Ditta aggiudicataria, previa comunicazione al Comune della relativa targa.

Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto delle seguenti prescrizioni.

- i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando i contenitori termici che devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati ecc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
- il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l’altro materiale presso il plesso scolastico, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere, non prima di 20 minuti dall’orario stabilito per la somministrazione, presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora l’Amministrazione o l’ASL lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l’utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Tutti i contenitori dovranno comunque garantire l’assoluto rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, del quale un incaricato della scuola conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell’Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

#### **ARTICOLO 11 – RESPONSABILITA’ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti dall’esercizio del servizio, compreso l’ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati.

La I.A., pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell’esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

A tale proposito, la I.A. contrarrà per tutta la durata del contratto un’assicurazione contro i rischi dall’esercizio dell’attività, con massimale non inferiore a € 1.500.000,00, anche prodotti per colpa lieve, inerenti la gestione della ristorazione scolastica, con espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di RIVANAZZANO

TERME. Infatti il Comune di RIVANAZZANO TERME è da ritenersi, per questi effetti, come terzo.

La I.A. dovrà coprire, altresì, i rischi di danno per furto, incendio, scoppio o altri eventi calamitosi relativamente all'immobile ed alle attrezzature di proprietà del Comune. La polizza dovrà avere un massimale non inferiore a €1.000.000,00.

La polizza dovrà tener conto della responsabilità civile verso terzi per tutti i rischi derivanti dall'attività di servizio di gestione, compresa intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate, nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'impresa con un massimale non inferiore a €duemilioni.

A prescindere dai massimali assicurati, la I.A. è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

## **ARTICOLO 12 – ONERI DELL'IMPRESA APPALTATRICE**

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la I.A. si impegna a provvedere:

- al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale eventualmente necessario che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- alla fornitura del vestiario per tutto il personale addetto al servizio e componenti commissione mensa, in occasione delle visite di controllo;
- a tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- all'assicurazione per danni a cose ed a persone, nonché quelle relative alla responsabilità civile della ditta aggiudicataria verso i terzi;
- a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- all'acquisto ed al trasporto ed allo stoccaggio e corretta conservazione delle derrate alimentari;
- all'organizzazione di corsi di formazione di tutto il personale di servizio;
- ai costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;
- alla formulazione e applicazione degli appositi manuali e procedure di autocontrollo conformemente a quanto previsto dal D.lgs. n. 193/2007. Il piano di autocontrollo in quanto espressamente richiamato, fa parte integrante del contratto di appalto;
- ad effettuare controlli di analisi di campionatura microbiologica (n. 1 ogni trimestre) e provvedere altresì ad eseguire analisi chimiche sulle materie prime.

Restano a carico del Comune i costi derivanti dai consumi di acqua, energia elettrica, riscaldamento, gas metano, telefono e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti relativi al centro cottura.

## **ARTICOLO 13 – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE**

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura e al trasporto dei pasti sarà a carico della I.A. che provvederà all'attribuzione delle qualifiche di tale personale e provvederà a tutte le relative disposizioni.

La I.A. è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 1<sup>a</sup> ottobre, all'Amministrazione Comunale l'elenco completo del personale impiegato, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla I.A., secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.

Del suddetto personale dovrà essere prodotto relativo profilo professionale, valutabile in sede di aggiudicazione.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica: in particolare per ogni refettorio deve essere individuata una persona responsabile.

Il Rapporto personale utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale.

Dovrà essere presentato il numero di personale impiegato e il monte ore settimanale.

In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per la I.A. del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire entro un giorno.

Tutto il personale dipendente della I.A. dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta stessa e portare in modo visibile un cartellino di riconoscimento con foto e nome.

Saranno a carico della I.A. le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

#### **ARTICOLO 14 – FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato.

La I.A. è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 1<sup>a</sup> ottobre, all'Amministrazione Comunale, un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

Il Piano deve rispettare i contenuti e le modalità previste nell'offerta.

Tale attività (monte ore annuale, programmi formativi, tempistica) sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

#### **ARTICOLO 15 - SEPARAZIONE DEI RIFIUTI**

I rifiuti prodotti durante la preparazione dei pasti e quelli di risulta dalla loro consumazione dovranno essere separati e smaltiti in appositi contenitori. Dovranno quindi essere separati e conferiti in appositi contenitori per la raccolta differenziata i seguenti rifiuti:

- Umido compostabile (scarti non conditi)
- Umido non compostabile
- Secco
- Plastica
- Carta
- Vetro/metallo.

#### **ARTICOLO 16 – VESTIARIO**

La I.A. dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materie di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

E' altresì tenuta a fornire camici diversi da indossare per le operazioni di pulizia.

#### **ARTICOLO 17 – RISPETTO DELLA NORMATIVA**

La I.A. dovrà altresì garantire l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dal D.Lgs 81/08 e successive modifiche ed integrazioni.

La I.A. dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo dell'igiene, specifico per i Centri Cottura di RIVANAZZANO TERME, secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004.

Dovrà altresì garantire il rispetto della Normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg CE 178/2002.

## **ARTICOLO 18 - D.U.V.R.I.**

Il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi da interferenze ) predisposto dalla stazione appaltante (All. G), redatto ai sensi del D.Lgs. 81/08, art. 26, commi 3 e 5, contiene le misure di prevenzione e protezione da adottare al fine di eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi derivanti da possibili interferenze tra le attività svolte dall'impresa aggiudicataria e quelle svolte dai lavoratori presenti o cooperanti nel medesimo luogo di lavoro presso cui l'impresa aggiudicataria dovrà fornire i servizi oggetto di gara.

Il DUVRI, successivamente all'aggiudicazione del bando, verrà sottoscritto dal Comune di Rivanazzano Terme, dall'impresa aggiudicataria ed allegato al contratto d'appalto.

IL DUVRI potrà essere aggiornato dallo stesso committente, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà, inoltre, essere integrato su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro trenta giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente.

Nel DUVRI vengono riportate solo le misure per eliminare i rischi derivanti dalle possibili interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione (anche verso gli utenti), sono quindi escluse le misure atte ad eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici. Tali imprese dovranno dimostrare di ottemperare a tutti gli adempimenti in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro previsti dal D.Lgs. 81/08 (valutazioni dei rischi, informazione, formazione, addestramento, utilizzo DPI, presidi medicali, ecc.), e consegnare all'amministrazione comunale, prima dell'inizio dei lavori, il proprio Documento di Valutazione dei Rischi.

Il DUVRI costituisce specifica tecnica del bando di gara ai sensi dell'art. 68 e dell'allegato VIII del D.Lgs. 163/2006.

## **ARTICOLO 19 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE**

La I.A. dovrà attuare, nei confronti dei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui svolgono lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabili nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

## **ARTICOLO 20 – ALIMENTI**

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la I.A. è tenuta a garantire la rispondenza degli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

Inoltre gli alimenti dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- avere una corretta etichettatura, facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali è prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);
- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione;
- lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera;

Non è ammesso l'impiego di carne bovina, che non derivi da animali nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia.

Non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di pesce pangasio.



Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

La I.A. è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

## **ARTICOLO 21 – MENU**

Il menu sarà unico per le scuole d'Infanzia, Primarie e Secondaria di 1° grado, come approvato dall'Asl Pavia, diversificato per il periodo autunno-inverno e primavera-estate (All. A).

Durante il pasto dovrà essere servita acqua in bottiglie PET da 0,50.

Presso ciascun refettorio dovrà inoltre essere a disposizione di chi lo richiedesse sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L 21/3/2005 n. 55.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei pasti che risultassero poco accettati dall'utenza.

La I.A. dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi o pranzi per altre occasioni, secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'Amministrazione Comunale.

La composizione dei suddetti cestini dovrà essere formulata sulla base dei suggerimenti nutrizionali per occasioni o momenti di una giornata scolastica redatti da ASL Pavia.

Per tutti gli utenti in occasione di festività particolari quali: S. Natale, Carnevale e S. Pasqua, potranno essere richiesti in più alla ditta e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per il Comune di RIVANAZZANO TERME, alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione (ad esempio panettone/pandoro monoporzione, torte semplici di tipo casalingo o altri dolci analoghi), da concordare preventivamente con l'ufficio comunale preposto.

In occasione delle feste di fine anno scolastico potrà essere richiesta la fornitura di dolci, pizze e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per il Comune di RIVANAZZANO TERME.

Su proposta dell'Amministrazione Comunale, delle scuole e della commissione mensa o della ditta, potrà essere concordata la somministrazione di menù speciali (di regioni diverse dalla nostra, etnici ecc...), in occasione di particolari eventi e/o progetti sull'argomento alimentazione.

I menù non potranno essere modificati da parte della I.A., se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale, sentito il referente comunale, il parere della ASL di Pavia, nonché della Commissione Mensa.

E' però consentita una variazione al menu nei seguenti casi:

- 1) guasti di uno o più impianti e attrezzature;
- 2) interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
- 3) avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- 4) mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

In ogni caso la I.A. dovrà dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale delle succitate variazioni di menu; le eventuali variazioni dovranno comunque essere concordate con gli uffici comunali preposti e dovrà essere effettuata comunicazione agli utenti.

## **ARTICOLO 22 – DIETE SPECIALI E DIETE IN BIANCO**

La I.A. si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dall'Amministrazione Comunale, allegando relativo certificato medico.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali anche per motivi etici e religiosi.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menu del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare.

Si richiede alla I.A. la disponibilità ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale ASL relativamente alle singole diete speciali.

Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate dalla I.A. in contenitori singoli, porzionate singolarmente e sigillate recante etichettatura riportante il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Nel caso di trasporto, dovrà essere garantito un sistema di trasporto adeguato in contenitori singoli, atto a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

Presso i Centri Cottura dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi e degli alimenti non ammessi.

La Ditta aggiudicataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lvo 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

La I.A. si impegna a fornire anche diete in bianco su specifica richiesta degli interessati, per le quali non sono necessarie certificazioni. La durata della dieta in bianco sarà di tre giorni. Per diete più lunghe sarà necessaria relativa certificazione.

### **ARTICOLO 23– UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. e I.G.P. e PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE**

La I.A. potrà in sede di presentazione della propria offerta, quale miglioria, proporre l'inserimento di prodotti BIO (prodotti ottenuti mediante tecniche di Agricoltura Biologica come definiti da Reg CE 2092/91 e Reg CE 834/2007), D.O.P. e I.G.P. e prodotti provenienti dal commercio equo e solidale.

Il loro numero e l'opportunità di un loro inserimento saranno oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

La I.A. dovrà indicare le modalità di gestione di tali alimenti e le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico e il cui costo sarà a carico della Ditta stessa.

Tali modalità di gestione e gli eventuali accertamenti annui saranno oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

### **ARTICOLO 24 – TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE-SOMMINISTRAZIONE**

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

- a) il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo;
- b) l'eventuale trasporto del formaggio grattugiato deve avvenire in appositi contenitori;
- c) la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- d) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- e) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, saranno ammesse deroghe a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale;
- f) per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- g) per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10°C;
- h) per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +4°C. Potranno essere applicate deroghe a tale disposizione, secondo quanto stabilito dal D.P.R. 327/80, in merito alla somministrazione differita;
- i) è vietata ogni forma di utilizzo di avanzzi;
- j) tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- k) ai soli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;

- l) lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale;
- m) le verdure per i contorni devono preferibilmente essere cotte al vapore, o al forno;
- n) le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- o) nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
- p) non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i “fondi di cottura”, ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- q) non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menu il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l’Amministrazione Comunale;
- r) tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l’aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- s) tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica. Deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione all’Ufficio comunale responsabile e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell’igiene predisposto dalla Ditta Aggiudicataria.
- t) Non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti di dado di carne. E’ ammesso l’uso di dado vegetale, solo a seguito di autorizzazione dell’Amministrazione comunale.

#### **ARTICOLO 25 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la I.A. dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150 grammi per ogni preparazione somministrata, tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso il Centro Cottura per le 48 ore successive il giorno della somministrazione.

Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

#### **ARTICOLO 26 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI**

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanizzate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, i seguenti interventi:

- a. pulizia dei vetri una volta ogni mese (o più frequentemente in caso di sporco dovuto a condizioni atmosferiche particolari o altre necessità);
- b. pulizia periodica degli eventuali davanzali interni presenti;
- c. deragnatura una volta ogni mese (come minimo) e qualora se ne presenti la necessità;
- d. utilizzo di attrezzature per un lavaggio meccanico dei pavimenti della cucina, una volta ogni mese;
- e. detersione e disinfezione settimanale dell’area stoccaggio rifiuti (umido e secco) e dei contenitori appositi.

La I.A. dovrà inoltre predisporre per i Centri Cottura un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di ratti ed insetti striscianti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione.

Restano a carico della I.A. i prodotti necessari alla detersione ed alla disinfestazione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie.

## **ARTICOLO 27 – ATTIVITA' DI CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente contratto, sia presso il Centro Cottura, che presso i terminali di somministrazione.

La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, bilance, macchina fotografica, ecc.)

I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

## **ARTICOLO 28– COMMISSIONE MENSA**

La Commissione Mensa collabora con l'Amministrazione Comunale di RIVANAZZANO TERME nella rilevazione della modalità di erogazione del servizio di ristorazione scolastica, visto il ruolo positivo esercitato dalla stessa nell'interesse dell'utenza.

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo:

- a) di collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- b) di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di schede opportunamente predisposte;
- c) di consultazione per quanto riguarda il menu scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinate da apposito regolamento predisposto dall'Amministrazione Comunale e da quanto previsto dalla direttiva regionale in materia di Ristorazione Scolastica.

## **ARTICOLO 29 – RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla I.A., per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo.

Se entro otto giorni lavorativi dalla data di comunicazione, l'I.A. non fornirà nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le eventuali penalità previste dal presente capitolato, o altro provvedimento.

## **ARTICOLO 30 – ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO**

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale e di far pervenire in seguito, i risultati delle eventuali analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di ristorazione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

## **ARTICOLO 31 – RIFIUTO DELLA FORNITURA**

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che tali risultino dopo l'ispezione delle autorità sanitarie competenti, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

## **ARTICOLO 32 – STRUTTURA, ATTREZZATURA, ARREDI**

L'A.C. cede in uso e consegna all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, i centri cottura e le attrezzature e gli arredi ivi presenti.

L'I.A. si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto, a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature, senza l'autorizzazione del Comune.

L'eventuale ripristino è a carico dell'I.A., fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali.

I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

La I.A. è tenuta a dotare il centro cottura di via XX Settembre di tutta l'attrezzatura necessaria per il suo funzionamento, ed in particolare:

- n. 1 cucina 6 fuochi
- n. 1 forno trivalente 6 teglie
- n. 1 cappa aspirante
- n. 1 cuoci pasta a tre cestelli
- n. 3 frigoriferi
- n. 1 congelatore a colonna
- n. 1 congelatore a pozzetto
- n. 1 lavastoviglie a cupola
- n. 1 addolcitore
- n. 2 lavelli
- n. 3 banchi aperti
- n. 3 banchi chiusi
- n. 1 affettatrice
- mt. 4 scaffalature per magazzino
- n. 1 lavello lavamani
- n. 1 cassettera

e quant'altro necessario per il funzionamento del centro di cottura.

Alla scadenza del contratto ogni fornitura o installazione effettuata per il sopra citato centro di cottura passerà gratuitamente in capo al comune, ivi compresa eventuali forniture contenute nelle offerte migliorative.

La I.A. s'impegna all'uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

La I.A. deve segnalare tempestivamente all'Amministrazione comunale di RIVANAZZANO TERME qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, nonché provvedere alla risoluzione del problema.

La I.A. non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

E' richiesta alla I.A. le proposta di una serie di migliorie strutturali e di dotazione di nuova attrezzatura atte a migliorare l'organizzazione del servizio; tali migliorie saranno oggetto di valutazione in sede di gara per l'aggiudicazione.

### **ARTICOLO 33 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE MACCHINE, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI**

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi per la distribuzione dei pasti, nonché la sostituzione delle stesse, qualora non più idonee all'utilizzo, presenti presso i Centri Cottura ed i refettori sono a carico dell'I.A., che dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione.

In particolare si richiede che la riparazione delle lavastoviglie avvenga entro le 48 ore dalla rottura.

### **ARTICOLO 34 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE**

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei Centri Cottura è a carico della I.A., che dovrà provvedere anche alla riparazione e/o sostituzione degli impianti termo-sanitari ed elettrici.

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la I.A. dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio.

L'Amministrazione Comunale non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso al personale estraneo non autorizzato.

### **ARTICOLO 35 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA: SPECIFICHE TECNICHE**

La I.A. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 2 giorni successivi al verificarsi del guasto.

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia la I.A. sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dalla I.A. dovrà pervenire copia della bolla della Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante della cucina e del refettorio.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità di efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la I.A. dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

1. Dati identificativi della macchina.
2. Sommara descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.
3. Data di ogni intervento.
4. Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti. Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale:

- vigilare sulla gestione della cucina centralizzata e del refettorio e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione della cucina e del refettorio;

- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla ditta aggiudicataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra;
- imporre la destinazione degli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dalla ditta aggiudicataria per danni subiti o per incendi o per altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie.

### **ARTICOLO 36 – FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE, MATERIALE A PERDERE**

Per entrambi i centri di cottura dovranno essere fornite a carico della I.A. tutte le necessarie stoviglie/pentolame ed utensili di cucina necessari per l'adempimento del servizio di ristorazione scolastica.

Alla scadenza del contratto la fornitura o installazione effettuata per il sopra citato centro di cottura passerà gratuitamente in capo al comune, ivi comprese eventuali forniture contenute nelle offerte migliorative.

La I.A. è tenuta a fornire tutto il materiale monouso a perdere necessario per il funzionamento del servizio, quali tovagliette in carta monouso, tovaglioli di carta, piatti, bicchieri, posate, etc..

### **ARTICOLO 37 – PENALITA'**

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto.

Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, l'Amministrazione comunale farà pervenire per iscritto alla I.A. le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze.

Se entro 10 (dieci) giorni dalla data delle comunicazioni la Ditta Aggiudicataria non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione comunale applicherà le misure repressive previste dal presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione, applicherà le penalità seguenti:

- \_ penale di €1.100,00 (millecento/00) nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature;
- \_ penale di €550,00 (cinquecentocinquanta/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate;
- \_ penale di €2.500,00 = (duemilacinquecento/00) nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene;
- \_ penale di € 750,00 = (settecentocinquanta,00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;
- \_ penale di € 1.500,00= (millecento/00) nel caso di mancato preavviso di 48 ore per sciopero personale;
- \_ penale di € 1.500,00= (millecinquecento/00) per alimenti non conformi alle caratteristiche previste nell'allegato B);
- Penale di €2.000,00= (duemila/00) per mancata fornitura di alimenti BIO/IGP/DOP (in caso di impegno nell'offerta tecnica) senza adeguate comunicazioni e giustificazioni;
- \_ Penale di €2.000,00= (duemila/00) nel caso di mancato rispetto di quanto previsto nell'art 24 del presente Capitolato (tecnologia di manipolazione).
- \_ Penale di € 500,00= (cinquecento/00) nel caso di mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo.
- \_ Penale di €500,00= (cinquecento/00) nel caso di mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale.
- \_ Penale di €500,00= (cinquecento/00) nel caso di mancato rispetto dell'orario della consegna dei pasti di cui al precedente articolo 7 penale elevata ad €1.000,00= (mille/00) per reiterazione presso la medesima scuola.
- \_ Penale di €500,00= (cinquecento/00), per mancate registrazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- \_ Penale di €250,00= (duecento/50), nel caso di mancato approntamento del campione testimone;
- \_ Penale di € 500,00 (cinquecento/00) per mancato rispetto del menù senza la opportuna autorizzazione

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione, verrà applicata, secondo gravità, una sanzione da un minimo di € 500,00 (cinquecento/00) ad un massimo di €3.000,00 = (tremila/00).

E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza comunale annessi alla ristorazione scolastica per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato, fatto salvo casi eccezionali autorizzati dall'Amministrazione comunale. In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata la penale di €5.000= (cinquemila/00), salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato punibile a norma del Codice Penale.

L'applicazione delle penalità avverrà previa contestazione e acquisizione delle eventuali discolpe, con provvedimento del Responsabile del Servizio competente. L'avvio del procedimento avverrà, a cura del Responsabile del Servizio Amministrativo, con raccomandata a/r o fax e l'assegnazione di un termine di 10 giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto.

Il comune di RIVANAZZANO TERME può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti della ditta, con l'incameramento della cauzione, per l'importo stabilito per la penale e ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di penali per più di 5 (cinque) volte nel corso di un anno o di un anno scolastico, o in caso di gravità rilevante dell'inadempimento, l'Amministrazione comunale potrà dichiarare, ex lege et ipso facto, la decadenza della concessione per fatto e colpa grave della I.A..In tal caso la I.A. dovrà provvedere al risarcimento dei danni a favore del Comune. La cauzione sarà comunque ritenuta a titolo di penale.

Se durante l'anno la Ditta ha ricevuto almeno 3 contestazioni per le quali ha proposto delle controdeduzioni non accettate dall'ente appaltante, si dà luogo alla risoluzione automatica del contratto.

#### **ARTICOLO 38 – SUBAPPALTO**

E' vietato, sotto pena di rescissione "de jure" del Contratto, la cessione e qualsiasi altra forma di sub affidamento totale o parziale del servizio.

La I.A. ha facoltà di subappaltare i soli servizi accessori:

- servizio analisi di laboratorio
- servizio di derattizzazione e disinfestazione
- lavori di manutenzione.

a condizione che il subappalto sia stato dichiarato in sede di offerta ai sensi dell'articolo 118 del D.Lgs. 163/2006.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri a carico dell'impresa aggiudicataria, che rimane l'unico e solo responsabile nei confronti dell'amministrazione appaltante.

#### **ARTICOLO 39 - IPOTESI DI RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO**

In caso di reiterato inadempimento dell'I.A. anche a uno solo degli obblighi assunti con il presente contratto ed i suoi allegati, nonché con gli atti aggiuntivi e/o integrativo-modificativi che si protragga oltre il termine, non inferiore comunque a 10 (dieci) giorni, che verrà assegnato e comunicato con lettera a.r. dall'A.C. per porre fine all'inadempimento, l'A.C. ha la facoltà di considerare risolto di diritto il contratto e di ritenere definitivamente la cauzione, ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti dell'I.A. per il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno. In ogni caso resta salva la facoltà dell'A.C. di procedere all'esecuzione del contratto in danno dell'I.A.

In ogni caso il contratto potrà essere dichiarato risolto di diritto dall'A.C. oltre che nei casi previsti negli articoli precedenti anche per i seguenti motivi:

- a) qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'I.A. nel corso della procedura di gara;



b) nel caso di insolvenza o di grave dissesto economico e finanziario dell'I.A. risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari dell'I.A.;

c) nel caso in cui taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico dell'I.A. siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;

d) nel caso in cui l'I.A. perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica attraverso la quale l'I.A. si è aggiudicata la concessione, nonché richiesti per la stipula del contratto;

e) nel caso di interruzione nell'esecuzione dell'attività affidate non dipendente da cause di forza maggiore;

f) nel caso di impiego di personale non dipendente dell'I.A.;

g) in caso di inosservanza delle norme igienico-sanitarie;

h) qualora si verifichi l'utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;

i) qualora si verificano casi di grave intossicazione alimentare;

j) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

K) violazione del divieto di subappalto;

L) per ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata e senza altra formalità.

L'I.A. sarà tenuto a corrispondere all'A.C. i seguenti risarcimenti, oltre al risarcimento dell'eventuale ulteriore danno:

1) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'I.A. e quello che l'A.C. riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;

2) i costi di pubblicazione sui giornali e sulle gazzette ufficiali aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'eventuale indizione di una nuova gara da parte dell'A.C.

L'A.C. ha diritto, a proprio insindacabile giudizio e senza necessità di motivazione, di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi all'I.A. con lettera raccomandata a.r.

Dalla comunicata data di efficacia del recesso, l'I.A. dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali assicurando, tuttavia, attraverso l'attivazione di una diretta consultazione con l'A.C., che tale cessazione non pregiudichi la continuità del servizio e non comporti danno alcuno alla medesima A.C.

In caso di recesso dell'A.C. l'I.A. ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nel contratto, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 cod. civ.

L'A.C. nel caso in cui sia stato depositato contro l'I.A. un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri

in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari dell'I.A., ha diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso. In tale ipotesi, l'I.A. ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte secondo i corrispettivi e le condizioni di contratto e rinuncia, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 cod. civ.

#### **ART. 40 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA**

La ditta si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente capitolato anche nelle more della stipula del contratto, nei limiti di cui all'art. 11 del D.Lgs. 163/2006. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta, purchè quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva di cui al successivo art. 43 e la polizza assicurativa prevista dall'art. 11 del presente capitolato.

#### **ART. 41 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' vietata la cessione totale e parziale del contratto; se questo si verificherà, il Comune avrà diritto di dichiarare risolto il contratto per colpa dell'I.A., restando impregiudicato il diritto di ripetere ogni ulteriore danno dipendente da tale azione.

#### **ARTICOLO 42 – CONTENZIOSO/CONTROVERSIE GIUDIZIARIE**

E' esclusa la clausola arbitrale. Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro di Voghera.

#### **ARTICOLO 43 – DEPOSITO CAUZIONALE**

La I.A. dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva, nella misura del 10% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempienza dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo, per l'Amministrazione comunale, l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La I.A. obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione della concessione.

In caso di possesso della certificazione di qualità, la cauzione è ridotta come per legge.

#### **ARTICOLO 44 – ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Sono a carico della I.A. tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto che verrà stipulato sulla base del presente capitolato.

Qualora, nel corso del servizio, venissero emanate leggi, regolamenti, disposizioni aventi riflessi, sia diretti che indiretti, sul regime fiscale del contratto, le parti stabiliranno, di comune accordo, le conseguenti variazioni economiche.

#### **ARTICOLO 45 – PREZZO DEL PASTO - VARIAZIONE**

Il prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara non potrà comunque essere pari o superiore, a pena di esclusione, ad € **4,15 (Euro quattro/15)** IVA esclusa. Si ricorda che gli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, sono stimati nel DUVRI allegato al capitolato speciale d'appalto e sono quantificati in euro *0,015* a pasto, e così in totale euro *1.751,25*, IVA esclusa.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

Il prezzo di aggiudicazione per ciascun pasto preparato e somministrato, così come previsto precedentemente, è da ritenersi impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto.

Il prezzo unitario offerto dalla ditta aggiudicataria dell'appalto non subirà variazioni nel corso dell'anno scolastico 2010/2011, mentre sarà aggiornato in base alla variazione dell'indice ISTAT

dei prezzi al consumo per gli altri anni scolastici, previa richiesta espressa della ditta. La richiesta di adeguamento della I.A. non potrà essere in alcun caso retroattiva e dovrà essere approvata con determinazione del Responsabile della spesa.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione appaltante.

Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate dagli orari scolastici.

#### **ARTICOLO 46 – PAGAMENTI DEL CORRISPETTIVO ALLA I.A.**

La I.A. provvederà a fatturare mensilmente i pasti erogati distinti per utenti delle varie scuole.

La fatturazione dei pasti relativi alle n. 2 sezioni facenti capo al Comune di Godiasco dovrà essere effettuata a cura dell'appaltatore direttamente al Comune di Godiasco.

I Comuni di Rivanazzano Terme e di Godiasco effettueranno i pagamenti sulla base delle suddette idonee fatture mensili presentate dalla Ditta. In relazione alla normale prassi commerciale inerente il servizio di cui trattasi, e tenuto conto dell'organizzazione degli Enti i pagamenti verranno effettuati entro 60 giorni dalla data del ricevimento della fattura. La ditta nel presentare l'offerta e nel dichiarare l'accettazione delle condizioni di gara e delle norme del capitolato accetta anche questa clausola derogatoria alla disposizione di legge.

#### **ARTICOLO 47 – ROYALTIES**

La I.A. potrà utilizzare, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale (che si riserva la facoltà di valutare la possibilità di richiedere la corresponsione di royalties per ogni pasto preparato), il Centro Cottura per la preparazione dei pasti per altri Enti o soggetti privati al di fuori del Comune di RIVANAZZANO TERME.

#### **ARTICOLO 48 – RIFERIMENTO A NORME DI DIRITTO VIGENTE**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, valgono le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia, ed in particolare le Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica della Regione Lombardia e le recenti linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, oltre a quanto disposto dal Codice Civile.

#### **ARTICOLO 49 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Rivanazzano Terme, li 12.07.2010

IL RESPONSABILE SERVIZIO AMMINISTRATIVO  
F.to Dott.ssa Stefania SCHIAVI