



# COMUNE DI PIANORO

PIAZZA DEI MARTIRI, 1 - 40065 PIANORO (BOLOGNA)

PROVINCIA DI BOLOGNA

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONE PER LE SCUOLE DELL'OBBLIGO/NIDI D'INFANZIA  
DEL COMUNE DI PIANORO (26 AGOSTO 2013 - 31 LUGLIO 2019)  
- CIG 5189400C57**

## **INDICE**

### **TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

- Art. 1 - Oggetto del contratto
- Art. 2 - Modalità dei servizi
- Art. 3 - Centro di produzione pasti
- Art. 4 - Modalità di gestione del servizio nel periodo della realizzazione dei lavori di ampliamento e ristrutturazione Centro produzione pasti
- Art. 5 - Servizi presso i refettori scolastici
- Art. 6 - Servizio di trasporto pasti
- Art. 7 - Servizi opzionali
- Art. 8 - Durata del contratto e calendario dei servizi
- Art. 9 - Prezzi posti a base della gara
- Art. 10 - Tipologia dell'utenza
- Art. 11 - Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 12 - Dimensione presumibile dell'utenza
- Art. 13 - Sub-appalto del servizio

### **TITOLO II FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

- Art. 14 - Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari
- Art. 15 - Etichettatura delle derrate
- Art. 16 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti
- Art. 17 - Garanzia di qualità
- Art. 18 - Utilizzo di prodotti provenienti da colture particolari

### **TITOLO III STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI**

- Art. 19 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa aggiudicataria
- Art. 20 - Inventario
- Art. 21 - Verifiche in base agli inventari di consegna
- Art. 22 - Manutenzione dei locali e degli impianti del Centro di Produzione Pasti
- Art. 23 - Accessi
- Art. 24 - Attrezzature, impianti, stoviglie aggiuntive

### **TITOLO IV ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

- Art. 25 - Oneri e condizioni inerenti il servizio
- Art. 26 - Destinazione del cibo non somministrato
- Art. 27 - Assicurazioni
- Art. 28 - Sospensione del servizio

TITOLO V  
NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

- Art. 29 – A) Personale dell'impresa aggiudicataria – B) Personale Comunale in distacco funzionale
- Art. 30- Organico addetti
- Art. 31 - Vestiario
- Art. 32 - Igiene del personale
- Art. 33 - Formazione e addestramento
- Art. 34 - Rispetto della normativa
- Art. 35 - Applicazione contrattuale

TITOLO VI  
MENU'

- Art. 36- Menù
- Art. 37 - Variazioni dei menù
- Art. 38 - Struttura del menù per le scuole
- Art. 39 - Cestini freddi
- Art. 40 - Stagionalità

TITOLO VII  
TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

- Art. 41 - Quantità delle vivande
- Art. 42 - Diete speciali per patologie/menù alternativi per motivi etico-religiosi
- Art. 43 - Diete in bianco
- Art. 44 - Introduzione di nuovi piatti (ricette)

TITOLO VIII  
IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 45 - Organizzazione lavoro per la produzione
- Art. 46 - Piano di autocontrollo
- Art. 47 - Conservazione campioni (pasto test)
- Art. 48 - Livello di qualità igienica
- Art. 49 - Conservazione delle derrate

TITOLO IX  
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

- Art. 50 - Manipolazione e cottura
- Art. 51 - Operazioni preliminari
- Art. 52 - Linea refrigerata pasti scuole
- Art. 53 - Condimenti
- Art. 54 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

TITOLO X  
LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE

- Art. 55 - Pulizia e sanificazione
- Art. 56 - Caratteristiche dei detersivi
- Art. 57 - Divieti
- Art. 58 - Modalità di utilizzo dei detersivi
- Art. 59 - Rifiuti
- Art. 60 - Spogliatoi e servizi igienici

TITOLO XI  
NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

- Art. 61 - Disposizioni in materia di sicurezza
- Art. 62 - Referenti alla sicurezza
- Art. 63 - Sopralluogo per la comunicazione dei rischi
- Art. 64 - Verbale di sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi
- Art. 65 - Divieti
- Art. 66 - Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti
- Art. 67 - Norme generali per l'igiene del lavoro
- Art. 68 - Impiego di energia
- Art. 69 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
- Art. 70 - Piano di evacuazione
- Art. 71 - Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti
- Art. 72 - Pulizia di impianti e attrezzature

TITOLO XII  
FALLIMENTO O SUCCESSIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

- Art. 73 - Obblighi dell'impresa aggiudicataria
- Art. 74 - Fallimento e amministrazione controllata
- Art. 75 - Facoltà dell'Amministrazione Comunale

TITOLO XIII  
CONTROLLI DI QUALITA'

- Art. 76 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale
- Art. 77 - Organismi preposti al controllo
- Art. 78 - Tipologia dei controlli
- Art. 79 - Metodologia del controllo di qualità
- Art. 80 - Rilievi dei tecnici
- Art. 81 - Blocco dei prodotti alimentari
- Art. 82 - Reclami e piano di miglioramento

TITOLO XIV  
PENALITA'

- Art. 83 - Penalità

TITOLO XV  
CORRISPETTIVO PER I SERVIZI PRESTATI, SPESE E GARANZIE

- Art. 84 - Corrispettivo
- Art. 85 - Revisione prezzi
- Art. 86 – Pagamento dei corrispettivi
- Art. 87 – Spese
- Art. 88 – Cauzione definitiva

TITOLO XVI  
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO, CLAUSOLA  
RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO

- Art. 89 - Ipotesi di risoluzione del contratto
- Art. 90 - Recesso

TITOLO XVII  
CONTROVERSIE

- Art. 91 - Foro competente

TITOLO XVIII  
DISPOSIZIONI FINALI

- Art. 92 - Richiamo alla Legge ed altre norme

- Allegato n. 1 - Tabelle merceologiche alimenti e limiti di contaminazione microbica;
- Allegato n. 2 – Menù a.s. 2012/13 – grammature – indicazioni per diete speciali
- Allegato n. 3 - Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti;
- Allegato n. 4 - Tabelle merceologiche dei prodotti a perdere;
- Allegato n. 5 – Progetto esecutivo lavori di ristrutturazione Centro Produzione Pasti / planimetria cucina nido via Valleverde, planimetrie refettori scuole primarie:
  - o Pianoro Vecchio
  - o Rastignano

TITOLO I  
INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

## **Art. 1 - Oggetto del contratto**

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione per le scuole dell'obbligo e i nidi d'infanzia del Comune di Pianoro (BO) ad impresa di ristorazione specializzata, che utilizzerà il Centro di Produzione Pasti Comunale di via Repubblica 3 a Pianoro (BO) dopo aver eseguito i lavori di ampliamento come da progetto esecutivo (Allegato 5).

## **Art. 2 – Modalità dei servizi**

### Ristorazione scolastica

Il servizio prevede:

- la preparazione ed il trasporto presso i plessi scolastici dei pasti confezionati con appositi contenitori termici in multiporzione mediante il sistema del "legame differito-caldo";
- la fornitura di colazioni e merende pomeridiane per l'asilo nido;
- la fornitura della merenda del mattino per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria;
- la fornitura delle diete personalizzate;
- la gestione dei "servizi presso ogni refettorio" (fatta eccezione per gli asili nido), secondo lo schema di cui al successivo articolo 4, la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione; la fornitura delle stoviglie per il pranzo e per la merenda e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole, la pulizia del centro di produzione pasti;
- i lavori di ampliamento del Centro Produzione Pasti ed il mantenimento a norma delle attrezzature e dei locali della cucina centralizzata; la manutenzione delle attrezzature e dei locali stessi.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti ulteriori in situazioni di particolare emergenza.

Ove non fosse possibile, per cause di forza maggiore o per scelta dell'Amministrazione Comunale (di seguito indicata come A.C.), utilizzare le stoviglie in dotazione, l'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna del quantitativo necessario di posate, bicchieri e piatti in materiale plastico "usa e getta" a perdere e dovranno essere conformi a quanto descritto nell'Allegato n. 4 del presente Capitolato.

Spetta altresì all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione ed al consumo del pasto, ivi compresi:

- i materiali a perdere per l'allestimento dei tavoli ed i generi di condimento in tutte le scuole e gli asili (i materiali dovranno essere conformi a quanto descritto nell'Allegato n. 4 del presente Capitolato);
- i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle cucine e il lavaggio delle stoviglie presso tutti i plessi scolastici in cui vengono consumati i pasti (escluso asilo nido "Girotondo" di Rastignano).

All'I.A. spetta inoltre di implementare e far osservare il proprio sistema di controllo HACCP oltre che nel Centro Produzione Pasti anche presso i terminali di distribuzione collocati presso le scuole dove i pasti vengono consumati, anche qualora il servizio di refettorio, in parte o in toto, non venga svolto dall'I.A. stessa (escluso il nido "Girotondo" di Rastignano).

### **Art. 3 - Centro di Produzione Pasti**

I pasti dovranno essere prodotti dall'I.A. presso il Centro Produzione Pasti (anche indicato come cucina centralizzata), di proprietà dell'A.C., sito in via Repubblica 3 a Pianoro (BO).

L'appaltatore ha l'onere di ristrutturare e allestire a proprie spese, come da progetto esecutivo allegato (allegato n. 5), in modo da poter garantire anche la produzione pasti nido attualmente dislocata presso la cucina di via Valleverde – Rastignano.

La progettazione delle opere di **“Ampliamento del Centro produzione pasti sito in Via Repubblica n. 3 – Pianoro (BO) a servizio della scuola Primaria denominata “DIANA SABBI”** è stata affidata dal Comune di Pianoro a progettisti incaricati, esterni all'ente; il Comune si è riservato di affidare ai medesimi progettisti anche la direzione dei lavori e ad altro soggetto competente, l'incarico del collaudo statico in corso d'opera accollandosene in entrambi i casi l'onere economico.

Pertanto restano in capo all'appaltatore:

- la esecuzione dei lavori e i relativi costi;
- la installazione dei cartelli indicatori del cantiere, nel sito o nei siti indicati dalla Direzione, entro 5 giorni dalla consegna dei lavori. I cartelloni, delle dimensioni minime di mt. 2,00 X 3,00 recheranno impresse a colori indelebili le seguenti diciture: Ente appaltante-Titolo dell'opera - Titolo del lavoro in appalto-eventuali immagini illustrative- Estremi legge di finanziamento - Impresa esecutrice - Importo dei lavori - Data di consegna - Figure tecniche di progettazione direzione ed assistenza - Subaffidatari - Ufficio competente di riferimento. Tanto i cartelli che le armature di sostegno dovranno essere eseguiti con materiali di adeguata resistenza e di decoroso aspetto e mantenuti in ottimo stato fino al collaudo dei lavori..
- Le pratiche presso Amministrazioni ed Enti per la presentazione, previa predisposizione degli atti e pagamenti necessari, delle richieste di certificazioni e quant'altro risulti necessario, compreso le denunce di impianto, al fine della messa in esercizio degli impianti tutti e di ogni altra opera dovendosi intendere compensato con il corrispettivo a corpo ogni onere per dare l'opera fruibile.
- tutti gli adempimenti di cui al D.lgs. 81/2008 e s.m.i., l'inadempimento è sanzionato come indicato all'art.83 del presente capitolato;
- l'appaltatore ovvero l'esecutore dei lavori dovrà farsi carico ai sensi dell'art.129 del D. Lgs 163/2006, della stipula di una polizza di assicurazione All-risk e che preveda anche una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione dei lavori sino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o di regolare esecuzione nei termini e con le modalità previste all'art.125 del DPR 207/2010; la somma assicurata dovrà essere pari all'importo dei lavori al lordo di IVA, mentre il massimale per l'assicurazione contro le responsabilità civile verso terzi, di cui al comma 2 del predetto art.125, è pari a 500.000 Euro.
- la responsabilità dei lavori che sarà attribuita all'appaltatore in seguito all'aggiudicazione, dovrà consentire l'accesso al cantiere al Direttore Lavori e al collaudatore designati dal Comune di Pianoro e ai rappresentanti dell'A.C. ovvero al responsabile del procedimento e/o ai suoi delegati;
- conseguentemente alla attribuzione della responsabilità dei lavori, all'appaltatore spetta la nomina (compreso l'onere economico della spesa)

- del coordinatore della sicurezza in fase esecutiva;
- Nell'ambito delle funzioni previste dalla vigente normativa il Responsabile dei lavori deve espletare tra l'altro i seguenti compiti:
    - 1) Si attiene ai principi e alle misure generali di tutela di cui all'art. 15 del decreto legislativo n. 81/2008;
    - 2) Valuta il piano di sicurezza e coordinamento e il fascicolo delle manutenzioni redatto dal coordinatore per la progettazione;
    - 3) Comunica alle imprese esecutrici e ai lavoratori autonomi il nominativo del coordinatore per la progettazione e quello del coordinatore per l'esecuzione dei lavori; tali nominativi devono essere indicati nel cartello di cantiere
    - 4) Verifica l'idoneità tecnico-professionale delle imprese esecutrici e dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare, anche attraverso l'iscrizione alla Camera di commercio, industria e artigianato; (procedura di cui all'allegato XVII)
    - 5) Chiede alle imprese esecutrici, una dichiarazione dell'organico medio annuo, distinto per qualifica, corredata dagli estremi delle denunce dei lavoratori effettuate all'Istituto nazionale della previdenza sociale (INPS), all'Istituto nazionale assicurazione infortuni sul lavoro (INAIL) e alle casse edili, nonché una dichiarazione relativa al contratto collettivo stipulato dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative, applicato ai lavoratori dipendenti.
    - 6) Prima dell'inizio dei lavori, trasmette all'azienda unità sanitaria locale e alla direzione provinciale del lavoro competenti per territorio, la notifica preliminare di cui all'art. 99 del D.Lgs 81/2008 elaborata conformemente all'allegato XII.
  - Al termine dei lavori, la restituzione dei lavori eseguiti su elaborati progettuali come costruito (as built) da consegnare in formato digitale sia .dwg sia .pdf con layout di stampa, oltre a copia cartacea firmata da progettista qualificato;
  - l'allestimento della cucina come da indicazioni dell'art. 19 del presente capitolato.

L'appaltatore è tenuto a realizzare i lavori di ampliamento attenendosi al progetto approvato, alle disposizioni del Direttore dei lavori nominato e alle normative vigenti in materia di lavori pubblici e di sicurezza, in particolare D.lgs. 163/2006 e s.m.i e D.lgs. n 81/02008 e s.m.i. Qualora sia necessario apportare modifiche al progetto approvato entro i limiti di legge, l'appaltatore dovrà ottenere l'approvazione preventiva del Comune di Pianoro.

I lavori dovranno concludersi entro il 15 dicembre 2013.

Sino a quando il nuovo Centro Produzione Pasti non sarà a regime (o nel caso si dovessero verificare altre eventuali situazioni d'emergenza durante il periodo contrattuale), l'I.A. dovrà fornire temporaneamente le produzioni necessarie alla gestione dei servizi oggetto di gara da una Cucina Centralizzata di emergenza in proprietà o in locazione, che disponga di impianti di produzione adeguati per spazi ed attrezzature e conformi alle disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria, con una capacità produttiva giornaliera di almeno 3000 pasti. Tale impianto produttivo dovrà trovarsi ad una distanza dal Comune di Pianoro (misurata dalla cucina di via Repubblica) non superiore a km. 30 ed il piano dei trasporti previsto dall'I.A. dovrà prevedere un numero di automezzi sufficienti a



ridurre al minimo i tempi di percorrenza (massimo 45 minuti).

#### **Art. 4 – Modalità di gestione del servizio nel periodo della realizzazione dei lavori di ampliamento del Centro Produzione Pasti**

##### **Scuola infanzia / primaria**

Per il periodo di durata dei lavori, i pasti della scuola dell'infanzia e primaria, saranno veicolati dalla suddetta cucina centralizzata di emergenza fino ai singoli plessi di cui all'articolo seguente.

##### **Asilo nido**

Per quanto riguarda il nido, i pasti continueranno ad essere prodotti nella cucina di via Valleverde e veicolati nei due plessi interessati, sino a quando avverrà il trasferimento del personale comunale (si rimanda in proposito al successivo art. 29) e delle attrezzature.

##### **Centri estivi**

L'I.A. garantirà la produzione dei pasti per i centri estivi comunali che, di norma sono, così dimensionati:

- asilo nido al raggiungimento di almeno 10 iscritti nel periodo 26.08 – 13.09, al plesso “Girotondo”;
- scuola infanzia mediamente 35/40 bambini nel periodo 26.08 – 12.09. Il servizio si svolge presso la struttura “Nonna Orsa”;
- scuola primaria dal 26.08 al 12.09 circa 25 bambini. Il servizio si svolge al plesso “Diana Sabbi”.

I due menù dei pasti veicolati (nido; infanzia/primaria) devono essere allegati all'offerta tecnica e devono essere autorizzati dall'ASL.

Il pasto veicolato viene garantito al prezzo pasto offerto in sede di gara.

#### **Art 5 - Servizi presso i refettori scolastici**

Compete all'I.A. la gestione del servizio di refettorio nei plessi scolastici come da prospetto che segue:

<p><b>Scuola Primaria di Pianoro Vecchio</b> <b>Via Nazionale 196</b></p> <p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- presenza di cucinetta</li> <li>- unico refettorio</li> <li>- n. alunni iscritti 101</li> <li>- n. docenti con diritto al pasto 6</li> <li>- orario colazione 10.30</li> <li>- orario pasto 12.35</li> </ul>	<p>Impresa appaltatrice</p> <p>Personale ATA</p>	<p>Operazioni di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- apparecchiatura e scodellamento</li> <li>- sparecchiatura e pulizia dei tavoli</li> <li>- pulizie della cucinetta</li> <li>- lavaggio stoviglie</li> <li>- tenuta dispensa</li> <li>- HACCP</li> <li>- Pulizia refettorio</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ricevimento merci</li> <li>- distribuzione colazioni</li> <li>- rilevazione presenze e comunicazione alla cucina</li> <li>- trasmissione diete brevi</li> </ul>
---	--	--

<p><b>Scuola Primaria Pianoro nuovo “Diana Sabbi” – via Libertà 17/2</b></p> <p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- unico refettorio</li> <li>- distribuzione self-service</li> <li>- n. alunni iscritti 384</li> <li>- n. docenti in servizio 19</li> <li>- orario colazione 10.30</li> <li>- orario pasto dalle 12.30</li> <li>- presenza di alunni di scuola secondaria di primo grado, presenze medie n. 4</li> </ul>	<p>Impresa appaltatrice</p> <p>Personale ATA</p>	<p>Operazioni di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- apparecchiatura e scodellamento</li> <li>- sparcchiatura e pulizia dei tavoli</li> <li>- pulizie del centro produzione pasti</li> <li>- lavaggio stoviglie</li> <li>- tenuta dispensa e magazzino centrale</li> <li>- HACCP</li> <li>- Pulizia refettorio</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribuzione colazioni</li> <li>- Rilevazione presenze e comunicazione alla cucina</li> <li>- Trasmissione diete brevi</li> </ul>
--	--	--

<p>Scuola infanzia Pianoro Nuovo <b>“Nonna Orsa” – via Grillini 9</b></p> <p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il pasto si consuma nelle sezioni</li> <li>- è presente una piccola cucinetta con annesso magazzino, attrezzata come punto di distribuzione finale</li> <li>- n. alunni iscritti 118</li> <li>- n. adulti con diritto al pasto 10</li> <li>- orario colazione 9</li> <li>- orario pasti 11.45</li> </ul>	<p>Impresa appaltatrice</p> <p>Personale ATA</p>	<p>Operazioni di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pulizie della cucinetta</li> <li>- lavaggio stoviglie</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- distribuzione colazioni</li> <li>- rilevazione presenze e comunicazione alla cucina</li> <li>- trasmissione diete brevi</li> <li>- ricevimento merci</li> <li>- apparecchiatura e scodellamento</li> <li>- sparecchiatura, pulizia tavoli</li> <li>- tenuta dispensa</li> <li>- HACCP</li> </ul>
--	--	--

<p>Scuola infanzia Pianoro Nuovo <b>“Colibri” – via Fantini 12</b></p> <p>Note:  - il pasto si consuma nelle sezioni  - è presente una piccola cucinetta con annesso magazzino, attrezzata come punto di distribuzione finale  - n. alunni iscritti 72  - n. adulti con diritto al pasto 5  - orario colazione 9  - orario pasti 11.45</p>	<p>Impresa appaltatrice</p> <p>Personale ATA</p>	<p>Operazioni di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pulizie della cucinetta</li> <li>- lavaggio stoviglie</li>   <li>- distribuzione colazioni</li> <li>- rilevazione presenze e comunicazione alla cucina</li> <li>- trasmissione diete brevi</li> <li>- ricevimento merci</li> <li>- apparecchiatura e scodellamento</li> <li>- sparecchiatura, pulizia tavoli</li> <li>- tenuta dispensa</li> <li>- HACCP</li> </ul>

<p><b>Scuola infanzia “Dada Antonella” via Valleverde 12 Rastignano</b></p> <p><b>Note:</b> E' presente una piccola cucinetta con annesso magazzino I bambini mangiano nelle classi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- n. alunni iscritti 98</li><li>- n. adulti con diritto al pasto 7</li><li>- orario colazione 9.00</li><li>- orario pasti 11.40</li></ul>	<p>Impresa Appaltatrice</p> <p>Personale ATA</p>	<p>In supporto al personale ATA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- apparecchiatura e scodellamento</li><li>- sparecchiatura</li><li>- pulizia tavoli e locali mensa</li><li>- Pulizie della cucinetta</li><li>- Lavaggio stoviglie</li><li>- HACCP</li></ul> <p>Operazioni di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ricevimento merci</li><li>- apparecchiatura e scodellamento</li><li>- sparecchiatura</li><li>- pulizia tavoli e locali mensa</li><li>- distribuzione colazioni</li><li>- rilevazione presenze e comunicazione alla cucina</li><li>- trasmissione diete brevi</li></ul>
---	--	---

<p><b>Scuola infanzia di Pian di Macina – via Garganelli 1</b></p> <p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- è presente una piccola cucinetta con annesso magazzino, attrezzata come punto di distribuzione finale</li> <li>- n. alunni iscritti 71</li> <li>- n. adulti con diritto al pasto 5</li> <li>- orario colazione 9.00</li> <li>- orario pasti 11.40</li> </ul> <p>I bambini mangiano nelle classi</p>	<p>Personale ATA</p> <p>Impresa appaltatrice</p>	<p>Operazioni di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ricevimento merci</li> <li>- apparecchiatura e scodellamento</li> <li>- sparecchiatura</li> <li>- pulizia tavoli e locali mensa</li> <li>- distribuzione colazioni</li> <li>- rilevazione presenze e comunicazione alla cucina</li> <li>- trasmissione diete brevi</li> </ul> <p>In supporto al personale ATA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- apparecchiatura e scodellamento</li> <li>- sparecchiatura</li> <li>- pulizia tavoli e locali mensa</li> </ul> <p>In via esclusiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pulizie della cucinetta</li> <li>- Lavaggio stoviglie</li> <li>- HACCP</li> </ul>
--	--	--

<p><b>Scuola Primaria di Rastignano - via Marzabotto 35</b></p> <p>Note</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- unico refettorio</li><li>- distribuzione self-service</li><li>- n. alunni iscritti 253</li><li>- n. docenti con diritto al pasto 13</li><li>- orario colazione 10,30</li><li>- orario pasto 12 - 13</li><li>- presenza di alunni di scuola secondaria di primo grado, presenze medie <b>n. 3</b></li></ul>	<p>Impresa appaltatrice</p>  <p>Personale ATA</p>	<p>Operazioni di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- apparecchiatura</li><li>- scodellamento</li><li>- Pulizie della cucinetta</li><li>- Lavaggio stoviglie</li><li>- Tenuta dispensa</li><li>- Sparecchiatura</li><li>- Pulizia tavoli</li><li>- HACCP</li><li>- Ricevimento merci</li><li>- Pulizia refettorio</li></ul>  <ul style="list-style-type: none"><li>- Distribuzione colazioni</li><li>- Rilevazione presenze e comunicazione alla cucina</li><li>- Trasmissione diete brevi</li></ul>
--	---	--



<p><b>Asilo nido “Millepiedi” Via Repubblica 1 Pianoro</b></p> <p>Note</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I bambini mangiano nelle sezioni</li> <li>- n. iscritti 53</li> <li>- n. adulti con diritto al pasto 12</li> <li>- orario colazione 8.30 – 9.00</li> <li>- orario pasto 11.30</li> <li>- merenda pomeridiana 15.30</li> </ul>	<p>Impresa appaltatrice</p>	<p>- Solo consegna pasti</p>
<p>Asilo nido “Girotondo”/”Girasole” Via Rodari 1 Rastignano</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I bambini mangiano nelle sezioni</li> <li>- n. iscritti 54 (di cui 18 in uscita alle ore 14.00)</li> <li>- n. adulti con diritto al pasto 9</li> <li>- orario colazione 8.30 – 9.00</li> <li>- orario pasto 11.30</li> <li>- merenda pomeridiana 15.30</li> </ul>	<p>Impresa appaltatrice</p>	<p>- Solo consegna pasti</p>

## **Art. 6 - Servizio di trasporto pasti**

All'I.A. spetta di trasportare i pasti prodotti (comprensivi di colazioni e merende del mattino) dalla Cucina centralizzata comunale ai plessi scolastici di cui al punto precedente.

Per l'esecuzione del servizio l'I.A. deve mettere a disposizione automezzi sufficienti (per numero e capacità di carico) ed il personale da impiegare per il servizio stesso.

Tutti i mezzi di trasporto utilizzati devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980.

Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato onde consentire le necessarie operazioni di sanificazione.

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.

Dovrà inoltre essere prodotta all'A.C. prima dell'inizio del servizio appaltato attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente.

È fatto obbligo all'I.A. di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R. 327/1980.

L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza a partire dalla fase del confezionamento dei pasti, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali: il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultimo punto di consumo raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 30 (trenta) minuti.

Tale piano dovrà essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazione (chiusura o apertura di plessi scolastici, aumento o diminuzione degli utenti dei servizi, ecc.) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale messi a disposizione dall'I.A. e senza che ciò determini variazioni dei corrispettivi in vigore.

## **Art. 7 - Servizi opzionali**

Laddove richiesto dall'A.C., nel periodo di durata del contratto, l'I.A. dovrà fornire, se richiesto, i pasti per altri servizi educativi e scolastici del territorio comunale (es. centri estivi, nidi privati, centri diurni per disabili) alle condizioni previste dal presente contratto.

Il corrispettivo per la fornitura di tali pasti è a carico dei soggetti gestori (privati o pubblici) di tali servizi ed è modulato in funzione del servizio effettivamente richiesto e concordato.

I centri estivi comunali di norma sono così dimensionati:

- asilo nido, al raggiungimento di almeno 10 iscritti, nell'ultima settimana di agosto e le prime due di settembre, al plesso "Girotondo";
- scuola infanzia mediamente 45 bambini durante il mese di luglio e 35/40 nelle due settimane antecedenti l'inizio della scuola.
- scuola primaria presenza media di 30/35 bambini nel mese di luglio e circa 25 bambini nelle due settimane antecedenti l'inizio della scuola.

### **Art. 8 - Durata del contratto e calendario dei servizi**

Il contratto avrà durata dal 26 agosto 2013 al 31 luglio 2019

Alla scadenza l'A.C. si riserva altresì la facoltà di prorogare il servizio per il periodo necessario, oltre la scadenza del contratto ed alle stesse condizioni pattuite nel capitolato d'Appalto, nelle more dell'espletamento della nuova gara, e nell'osservanza delle disposizioni legislative vigenti.

In tal caso la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di accettare la proroga.

Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione Comunale.

La fornitura dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

Tutte le produzioni dovranno essere effettuate esclusivamente dal Centro di Produzione Pasti Comunale oggetto di gara.

### **Art. 9 - Prezzi posti a base della gara**

Il corrispettivo per l'esecuzione dei servizi di cui al presente contratto è determinato con riferimento al seguente prezzo a base d'asta, comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa:

pasto per il servizio di ristorazione scolastica (inclusi servizi opzionali): Euro 4,49

### **Art. 10 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti l'asilo nido, la scuola dell'infanzia, le scuole dell'obbligo e dal personale, insegnante e non, avente diritto al pasto, operante in tali strutture.

### **Art. 11 - Standard minimi di qualità del servizio**

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi.

### **Art 12 - Dimensione presumibile dell'utenza**

Le sedi, ove dovranno essere consegnati i pasti prodotti nella cucina centralizzata comunale, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Pianoro (BO). Per il numero indicativo degli aventi diritto al pasto si rimanda al precedente articolo 5.

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 fino alla concorrenza del quinto 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 trattativa privata 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 ed orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A..

Il numero dei pasti annui presunti è pari a 200.000.

I numeri dei pasti riportati sono da considerarsi 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 effettuate. All'I.A spetta comunque, in ogni caso, il corrispettivo per i soli pasti effettivamente ordinati e forniti.

### **Art. 13 - Subappalto**

Il subappalto è ammesso con le modalità di cui all'Art.118 del D.Lgs. 163/06 e ss.mm.ii. per:

a) i lavori di ampliamento locali :

Importo complessivo dei lavori Euro 288.737,47 di cui oneri della sicurezza 17.740,65.

Categoria prevalente OG1 Edifici civili ed industriali  
importo Euro 210.943,47 incidenza percentuale 72%.

Categoria scorporabile OS3 Impianti idrico-sanitari, cucine, lavanderie  
Importo Euro 52.344,00 incidenza percentuale 19%.

Categoria scorporabile OS30 Impianti interni elettrici telefonici radiotelefonici e televisivi

Importo Euro 25.450,00 incidenza percentuale 9%.

b) il servizio di trasporto,

c) distribuzione dei pasti, gestione refettori/terminali di cucina,

d) altre attività non strettamente pertinenti l'attività dell'Impresa (es. manutenzioni, disinfestazioni, derattizzazioni ecc.).

L'Impresa aggiudicataria sarà comunque responsabile nei confronti del Comune per le azioni, i fatti, le omissioni o la negligenza manifestate dai subappaltatori. Ove l'Impresa intendesse subappaltare tutte o alcune delle prestazioni di cui sopra, dovrà farlo conformemente a quanto previsto dalla legislazione vigente e dovrà manifestare detta volontà in sede di offerta tramite dichiarazione espressa delle parti del contratto che intende subappaltare. In ogni caso, il subappalto dovrà essere richiesto e autorizzato dal Responsabile del Procedimento, il quale può respingere la richiesta a motivo della mancanza del possesso dei requisiti necessari da parte del prestatore di quelle parti di contratto per le quali l'appaltatore richiede il subappalto.

Sono vietate sotto pena di rescissione *de jure* del contratto, sia la cessione sia il subappalto totale del servizio.

## TITOLO II FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

### **Art. 14 - Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, delle Tabelle merceologiche e dei limiti di contaminazione microbica (Allegato n. 1).

E' vietata la fornitura di prodotti contenenti OGM - Organismi Geneticamente Modificati (c.d. transgenici).

A richiesta dell'A.C., l'I.A. dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

La consegna delle derrate dovrà avvenire a cadenza almeno trisettimanale.

Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa, ma in nessun caso con frequenze superiori alla settimana.

Le consegne presso ogni scuola dovranno essere accompagnate da un documento di trasporto in duplice copia sul quale dovrà essere indicata, la data e l'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

I prodotti alimentari non conformi rilevati nella cucina centralizzata e nei plessi scolastici devono essere segregati in area apposita ed opportunamente identificata, in attesa del trattamento.

### **Art. 15 - Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dall'I.A. deve contenere i seguenti dati:

- nome del fornitore originario, qualora non fosse possibile indicare il nome del trasformatore;
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova);
- natura del prodotto;
- data di scadenza;
- lotto di appartenenza;
- data di confezionamento;
- quantità.

Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta ritenuta più idonea da parte della I.A..

Ogni fornitura di carne deve essere accompagnata da dichiarazione attestante la provenienza della carne e le modalità di allevamento e di produzione.

### **Art. 16 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti**

Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51 e dal D.Lgs 155/97.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

E' fatto obbligo all'I.A. di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dall'I.A..

### **Art. 17 - Garanzie di qualità**

L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibile all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle

vigenti leggi in materia e alle Tabelle merceologiche (Allegato n. 1).

### **Art. 18 - Utilizzo di prodotti provenienti da colture particolari**

L'I.A. è tenuta ad utilizzare i seguenti prodotti biologici per la preparazione di tutti i pasti di cui al presente contratto, le cui tipologie merceologiche si intendono sempre reperibili sul mercato (privilegiando i prodotti cosiddetti a "Filiera Corta"):

- FRUTTA: tutta la frutta ad esclusione delle fragole;
- VERDURA: carote crude fresche, fagiolini surgelati, spinaci surgelati;
- PASTA, RISO e CEREALI
- GENERI VARI: zucchero di canna, miele, farina, passata di pomodoro

Il latte dovrà essere del tipo "alta qualità".

PRODOTTI DOP/IGP: prosciutto crudo di Parma, Parmigiano reggiano, olio extra vergine di oliva

Agli effetti del presente articolo si precisa che per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del nuovo regolamento CE per l'agricoltura biologica, Reg. (CE) n° 834/2007, reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dalla normativa vigente da parte di uno degli enti autorizzati.

Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto secondo le direttive dal Reg. CE 834/07 e dal DM n° 18354 del 27/11/09.

### TITOLO III

#### STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

### **Art. 19 - Strutture, impianti, attrezzature ed arredi dell'Amministrazione Comunale utilizzati dall'Impresa Aggiudicataria.**

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:

\* il Centro di Produzione Pasti di Via Repubblica 3- Pianoro (BO),

\* la cucina nido di via Valleverde

\* i magazzini, le attrezzature, gli arredi e le minuterie ivi presenti, necessari per la preparazione dei pasti nonché le altre attrezzature collocate nei plessi privi di proprio centro di cottura.

L'I.A. si obbliga ad eseguire i lavori di ampliamento del centro di produzione pasti comunale (struttura, attrezzature, impianti, ecc.) seguendo il cronoprogramma dei lavori del progetto esecutivo ed a non apportarvi ulteriori future modificazioni, innovazioni o trasformazioni senza essere preventivamente autorizzata dall'A.C. Le disposizioni in merito ai lavori sono precisate all'art. 3 del presente capitolato.

L'I.A. si obbliga ad acquistare la seguente attrezzatura necessaria al corretto funzionamento del nuovo Centro Produzione Pasti (per i codici si rimanda all'allegato n. 5):

#### 02 - SGUATTERIA

N.01.01 Carrello vettovaglie 1 pz.

N.01.02 Vasca a pozzetto dim. 0,85 x 0,70 ml 1 pz.

N.01.03 Lavastoviglie a capottina 1 pz

#### 04 - CUCINA

N.02.01 Vasca a pozzetto dim. 0,70 x 0,70 ml 1 pz

N.02.02 Tavolo di appoggio armadiato in acciaio inox dim. 1,20 x 0,60 ml 1 pz



N.02.03 Tavolo di appoggio in acciaio inox dim. 0,90 x 0,70 ml 1pz.  
N.02.04 Lavello con rubinetteria a doccia dim. 1,50 x 0,70 ml 1pz.

05 - MAGAZZINO

N.03.01 Vasca a pozzetto dim. 0,85 x 0,70 ml 1pz.  
N.03.02 Armadio due ante dim. 1,80 x 0,56 ml 1pz.

06 - DEPOSITO FRIGO

N.04.01 Frigo temperatura normale 600 lt. 1pz.

08 - CUCINA DIETE

N.05.01 Quattro fuochi a gas su vano neutro 1 pz.  
N.05.02 Forno trivalente gas n. 6 griglie 1 pz.  
N.05.03 Pensile in acciaio inox dim. 1,20 x 0,60 x h 0,70 ml 1 pz.  
Cappa 1 pz.

09 - ZONA CONFEZIONAMENTO

N.06.01 Piano di appoggio armadiato in acciaio inox dim. 2,00 x 0,70 ml 1 pz.

14 - INGRESSO

N.07.01 Scaffalatura dim. 0,90 x 0,40 x h 2,00 ml 1 pz.

19- SALA SOMMINISTRAZIONE PASTI

N.08.01 Tavolo di appoggio armadiato in acciaio inox dim. 1,40 x 0,70 ml 2 pz.

L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni a strutture e attrezzature senza il preventivo consenso dell'A.C.

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 condizioni, salvo il normale deterioramento per effetto dell'uso e della vetustà considerando anche l'inserimento delle nuove attrezzature previste dal progetto di ristrutturazione.

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.

### **Art. 20 - Inventario**

Tutto il materiale messo a disposizione dell'I.A. si intende funzionante ed in buono stato.

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e di un rappresentante dell'I.A..

Tale adempimento dovrà essere ultimato non oltre 15 giorni dalla consegna dei locali.

### **Art. 21 - Verifiche in base agli inventari di consegna**

In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C. ed in ogni caso con periodicità annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'A.C.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, arredi, attrezzature od impianti, che si rendano necessari, sono a totale carico dell'I.A., che deve provvedere

direttamente, entro 10 giorni di servizio dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitandole le spese sostenute.

## **Art. 22 - Manutenzione dei locali e degli impianti nel Centro di Produzione Pasti Comunale**

La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti e dei relativi apparati tecnologici al servizio dei locali cucina, di tutte le attrezzature utili alla preparazione e somministrazione dei pasti e la manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna è a carico dell'I.A., che dovrà garantire la loro perfetta efficienza.

La manutenzione è riferita a tutte le attrezzature ed impianti (anche quelli acquistati dall'I.A.) ed a tutti i locali avuti in consegna compresi i locali e le attrezzature utilizzate per i servizi di refettorio, solo laddove il servizio di refettorio venga svolto dall'I.A..

All'A.C. compete esclusivamente l'onere della manutenzione straordinaria dei locali e delle strutture, se non dovuta a cause imputabili all'I.A. ; in questi casi l'I.A. dovrà farsi carico anche di quest'ultima.

Qualora l'I.A. non esegua gli interventi necessari, provvederà l'A.C. ponendone il relativo costo a carico dell'inadempiente, oltre a quanto previsto dall'art. 83 "Penalità".

Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

a) Manutenzione ordinaria: si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buon stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi, di tutti i dispositivi di sicurezza e prevenzione presenti nei locali interessati dalle attività oggetto dell'appalto, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura, e garantire la salubrità ed igienicità dei locali stessi, come previsto e imposto dalla vigente normativa in materia.

b) Manutenzione straordinaria: si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature, impianti, arredi e delle strutture.

L'I.A. è altresì tenuta ad inviare trimestralmente all'A.C. copia degli atti attestanti gli interventi effettuati di manutenzione ordinaria e straordinaria sopraindicati, della puntuale compilazione dell'obbligatorio Registro dei Controlli e degli oneri relativi all'emissione e/o rinnovo delle certificazioni necessarie, relative alle competenze sopra esposte e alle attività oggetto dell'appalto.

( Gli oneri di manutenzione di cui al presente titolo sono riferiti alle attrezzature ed ai locali oggetti dell'appalto.)

In caso di dismissione temporanea di un plesso scolastico per lavori di manutenzione straordinaria dei locali, l'I.A., nel periodo di realizzazione dei lavori, dovrà garantire la sola manutenzione delle attrezzature.

In caso di dismissione definitiva di un plesso scolastico decadono gli obblighi in capo all'I.A. sulla manutenzione ordinaria dei locali e vengono mantenuti gli obblighi relativi alla manutenzione delle attrezzature utilizzate in altri plessi per i servizi di cui al presente contratto.

In caso di attivazione di nuovi plessi scolastici nel corso di durata del contratto,



l'I.A. dovrà provvedere alla manutenzione secondo quanto previsto al presente Titolo, senza variazione dei prezzi pattuiti.

### **Art. 23 - Accessi**

E' consentito il libero accesso al personale dell'A.C. o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario.

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

L'accesso agli incaricati dell'A.C. deve essere garantito in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nel magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'A.C. e dell'I.A. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A..

### **Art. 24 - Attrezzature, impianti, stoviglie aggiuntive**

L'I.A. è tenuta a fornire, installare e/o integrare, oltre a quanto previsto dal progetto di ampliamento del Centro Produzione Pasti, con oneri a proprio carico, le attrezzature, impianti e stoviglie che dovranno essere disponibili per il giorno di inizio del servizio. In particolare:

- piatti in ceramica a tre scomparti di forma tonda od ovale, in perfetto stato di conservazione e in numero sufficiente a soddisfare il fabbisogno della scuola primaria;
- teglie gastronomiche per il trasporto dei primi e secondi piatti e contenitori termici per il trasporto dei pasti, ad integrazione di quanto già in dotazione, in numero sufficiente al fabbisogno complessivo.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire ed installare, con oneri a proprio carico, ogni altro arredo, impianto, attrezzatura per la produzione e distribuzione dei pasti che si rendano necessari per garantire il migliore funzionamento del servizio.

Gli oneri relativi alle opere murarie, elettriche ed idrauliche necessarie all'installazione di nuove attrezzature, impianti ed arredi sono a carico dell'I.A. che deve acquisire, preventivamente, il parere dell'A.C..

Alla scadenza del contratto tutte le stoviglie, le attrezzature e gli impianti forniti dall'I.A. per l'esecuzione dei servizi di cui al presente contratto saranno conferiti di diritto all'A.C. che ne diventerà legittimo proprietario, senza nulla dovere all'I.A..

## TITOLO IV

### ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

### **Art. 25 - Oneri e condizioni inerenti il servizio**

Sono a carico dell'I.A., intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto del contratto, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluso quindi le attività preliminari all'avvio del servizio.

In particolare sono a totale carico dell'I.A., ed interamente compensate nei prezzi unitari del pasto, tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- alla preparazione dei pasti, merende (dove previste), colazioni (dove previste) e alla fornitura di derrate aggiuntive e di piatti particolari nei casi previsti al Tit. VI;
- alla pulizia ed al riassetto della cucina e dei terminali di distribuzione e dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri, le veneziane, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti, esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale;
- alle misure di disinfestazione e derattizzazione del Centro di produzione pasti e refettori integrandosi con i servizi già esistenti;
- alla fornitura di detersivi ed attrezzi per la pulizia della cucina centralizzata e dei terminali di distribuzione e lavaggio delle stoviglie per tutti i plessi (scuole dell'infanzia, scuole primarie) ad esclusione dell'asilo nido;
- alla fornitura di attrezzature, impianti, arredi e stoviglie laddove previsto;
- alla fornitura del materiale a perdere (tovaglioli, piatti, bicchieri, posate, ecc.);
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature ed ordinaria dei locali;
- all'integrazione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, laddove necessario;
- alla gestione del servizio di refettorio dove previsto ed alla gestione del servizio di trasporto dei pasti;
- all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) e della sicurezza presso la cucina centralizzata e presso tutti i centri di distribuzione dei pasti (esclusi i nidi.);
- all'applicazione di piani d'emergenza determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà dell'A.C.;
- alla formazione e addestramento del proprio personale nonché di quello in distacco funzionale dall'A.C.;
- ad ogni altro onere, espresso e non, nel presente capitolato, ad esclusione delle spese per il canone relativo ai rifiuti solidi urbani che rimangono a carico dell'A.C.

Per quanto riguarda le utenze relative al consumo di gas, luce e acqua della cucina centralizzata, l'I.A. provvederà a rimborsare all'A.C. la parte di propria spettanza.

Sono a carico dell'I.A., ed interamente compensate nel prezzo unitario a pasto stipulato tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione dei servizi opzionali di cui al precedente art. 6.

L'I.A. si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza e lavori pubblici, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel Capitolato e nei suoi allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto.

I servizi prestati dovranno necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel Capitolato e nell'Offerta Tecnica presentata.

L'I.A. si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza e di protezione dei lavoratori in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'I.A., intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, e l'I.A. non potrà,

pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tal titolo, nei confronti dell'A.C. assumendosene ogni relativa alea.

L'I.A. si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'A.C. da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

L'I.A. rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolata o resa più onerosa dalle attività svolte dall'A.C. e/o da terzi autorizzati.

L'I.A. si obbliga a consentire all'A.C. di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

L'I.A. si obbliga, infine, a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dall'A.C.

L'I.A. si obbliga, inoltre, a dare immediata comunicazione all'A.C. di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione delle attività di cui al presente capitolato.

Spetta all'I.A. l'onere di richiedere alle competenti autorità tutte le autorizzazioni che si rendano necessarie per l'espletamento dei diversi servizi.

#### **Art. 26 - Destinazione del cibo non somministrato**

L'I.A. si obbliga ad aderire ai progetti di recupero del cibo non somministrato promossi dall'A.C. a favore di organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

#### **Art. 27 - Assicurazioni**

L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito di tutti i servizi oggetto del presente contratto.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo dovrà contrarre apposita assicurazione RCT, con un massimale non inferiore ad Euro 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per sinistro blocco unico ed Euro 250.000,00 (duecentocinquantamila/00) per persona.

#### **Art. 28 - Sospensione del servizio**

La ditta assicura e garantisce i servizi di cui al presente capitolato sempre ed in ogni caso, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze sindacali, sciopero dei fornitori o trasportatori, ecc..

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C., e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

TITOLO V  
NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

**Art. 29 – A) Personale dell’Impresa Aggiudicataria**

Allo scopo di perseguire la continuità e le condizioni di lavoro acquisite dal personale, il gestore del servizio dovrà assumere i lavoratori presenti nel servizio con il contratto individuale in essere, con gli scatti di anzianità maturati e maturandi, dando per acquisito il periodo di prova, con l’orario ed il livello professionale acquisito.

L’I.A. dovrà presentare nell’offerta tecnica il numero, la qualifica, i tempi di impiego degli addetti che inserirà nei servizi di cui al presente contratto.

Tutto il personale adibito ai servizi di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione sull’igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dal D.Lgs 155/97 e dal D.Lgs. 81/2008 e successive integrazioni e modificazioni.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti ed alla pulizia delle cucine, deve mantenere un rapporto corretto e collaborativo con il personale dell’A.C. e con il personale scolastico statale e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti di detto personale.

Prima dell’inizio del servizio, l’I.A. dovrà trasmettere all’A.C. l’elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l’indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva.

Trimestralmente dovrà essere dimostrata la regolarità contributiva e retributiva come previsto dalla normativa vigente (DURC).

Qualsiasi variazione rispetto all’elenco trasmesso deve essere comunicata per scritto all’A.C..

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà esserne trasmesso all’A.C. all’interno della relazione tecnica di gara, il curriculum professionale.

**B) Personale comunale in distacco funzionale**

L’A.C. assegna in distacco funzionale (ai sensi del Dlgs. 276/2003, art. 30 e Dlgs. 165/2001, art. 23 bis comma 7) all’I.A. le tre cuoche comunali a 36 ore settimanali (una con livello C1 e due con livello B3) attualmente (e sino al termine dei lavori di ampliamento) in servizio presso la cucina nido di Rastignano con le seguenti funzioni:

- preparazione pasti nido,
- lavaggio stoviglie dell’adiacente scuola dell’infanzia “Dada Antonella”.

L’assegnazione decorrerà dal 26 agosto 2013 e avrà durata corrispondente al periodo dell’appalto.

Le funzioni - in supporto al personale Ata della Scuola dell’Infanzia di Rastignano – di:

- apparecchiatura e scodellamento
- sparcchia tura
- pulizia tavoli e locali mensa

saranno garantite dall’I.A. con proprio personale a partire dall’inizio dell’appalto.

Al termine dei lavori di ampliamento del Centro Produzione Pasti le cuoche comunali presteranno servizio presso la nuova sede di via Repubblica con le funzioni individuate nel protocollo d'intesa di cui al successivo capoverso.

L'I.A. dovrà sottoscrivere insieme all'A.C. un protocollo d'intesa, ai sensi dell'art. 23 bis comma 7 del D.Lgs. 165/2001, il quale dovrà tener conto di un impegno lavorativo dal lunedì al venerdì, e da svolgere di norma nelle giornate lavorative previste dal calendario scolastico dei Nidi d'Infanzia del Comune di Pianoro / centri estivi salvo accordi diversi proposti dall'I.A. in accordo con l'Amministrazione comunale.

Il protocollo disciplinerà, inoltre, le funzioni e le modalità di inserimento del personale presso l'Azienda e in particolare il progetto dovrà prevedere l'impiego dei lavoratori nei servizi oggetto del presente appalto.

Gli operatori presteranno la propria attività lavorativa a favore della ditta appaltatrice, ma rimarranno alle dipendenze del Comune di Pianoro (BO) che garantirà loro il trattamento economico e giuridico previsto dal vigente CCNL.

Il trattamento economico del personale dipendente comunale messo a disposizione dell'appaltatore ed impiegato presso il Centro di cottura sarà garantito ed erogato dal Comune.

All'impresa appaltatrice compete l'organizzazione e la direzione del personale, nel rispetto dei corrispondenti profili professionali ascrivibili alla categoria di appartenenza, come previsto dal CCNL EELL.

Eventuali interventi disciplinari potranno essere adottati solo ed esclusivamente dai competenti uffici della stazione appaltante.

Anche la concessione di ferie e permessi compete all'A.C..

Il corrispettivo per tali figure, pari al costo del personale comunale in distacco funzionale, viene quantificato indicativamente in Euro 86.000,00 complessivi, salvo aumenti contrattuali o normativi.

Le sostituzioni del personale comunale spettano all'I.A.

Le assenze (qualsiasi tipologia escluso le ferie) del personale comunale nel periodo 1° settembre – 31 agosto vengono complessivamente e forfettariamente individuate in n. 40 giornate.

Il corrispettivo verrà decurtato del costo sostenuto dall'I.A. solo per le giornate di assenza che soddisfano contemporaneamente le seguenti condizioni:

- a) eccedono le 40 giornate,
- b) vengono sostituite dall'I.A. con onere a proprio carico.

Per il costo sostenuto dall'I.A. si fa riferimento ai costi orari dichiarati dalla stessa in sede di offerta tecnica.

Il corrispettivo sarà versato al Comune con cadenza trimestrale (dicembre- marzo- giugno- settembre). L'ultima rata, relativa al trimestre giugno / agosto, terrà conto dell'eventuale conguaglio riferito alla spesa sostenuta dall'I.A. per le sostituzioni del personale comunale.

In caso di assenze di una cuoca comunale che non superino i due giorni lavorativi, l'I.A. potrà procedere a proprio giudizio alla sostituzione dandone formale comunicazione all'A.C.. Le assenze di durata superiore o che coinvolgano più di una unità di personale contemporaneamente andranno di norma sostituite previa valutazione effettuata dall'I.A. di concerto con l'A.C. sul numero dei pasti



da produrre nel periodo di riferimento.

Nel periodo di permanenza delle cuoche comunali nella cucina di via Valleverde (dal 26 agosto sino al termine lavori nella sede di via Repubblica), qualsiasi tipologia di assenza verrà di norma sostituita dall'I.A. previa valutazione congiunta con l'A.C. sul numero dei pasti e sui servizi da svolgere nell'adiacente refettorio della scuola dell'infanzia "Dada Antonella".

L'A.C. si riserva la facoltà, in qualunque momento, di togliere anche in via definitiva i propri dipendenti dal servizio oggetto di appalto e destinarli ad altro ruolo, ed in tal caso l'I.A. dovrà provvedere a proprie spese alla riorganizzazione del servizio.

### **Art. 30 - Organico addetti**

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A. o dell'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato, fatto salvo per quanto indicato al punto precedente.

Tutto il personale impiegato per i servizi di produzione e distribuzione dei pasti deve avere i requisiti e gli attestati previsti dalla vigente normativa in tema di idoneità sanitaria, deve inoltre possedere adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire le regole dell'igiene personale.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A. e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati: per questi ultimi l'I.A. si rende comunque garante nei confronti dell'A.C.

L'I.A. deve individuare e comunicare all'A.C. il Direttore Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta tecnica.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta assicurando il minor turn-over possibile.

L'A.C. si riserva inoltre il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'Impresa deve nominare un Direttore Tecnico, responsabile del servizio, cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso e che deve essere lo stesso che l'Impresa ha indicato in sede di offerta.

Il Direttore Tecnico del servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'A.C. e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.A..Dovrà garantire pertanto costante reperibilità.

Il Direttore Tecnico del servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del servizio avrà la responsabilità di garantire il buon andamento di tutto il servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato anche attraverso la verifica della qualità percepita

dagli utenti.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dal Committente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del servizio l'Impresa provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone immediata comunicazione scritta all'A.C.

Per l'elaborazione delle diete personalizzate, l'I.A. dovrà avvalersi di un dietista con titolo di studio previsto dalla normativa vigente e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti.

L' I.A. dovrà inoltre garantire l'impiego di un numero adeguato di "ispettori" incaricati del monitoraggio e della verifica dell'andamento del servizio.

### **Art. 31 - Vestiario**

L'I.A. fornirà a tutto il personale in servizio, incluso quello comunale in servizio presso la cucina centralizzata, indumenti da lavoro e D.P.I. prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza, da indossare durante le ore di servizio.

### **Art. 32 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura e calzature antiscivolo.

Per una corretta prassi igienica occorre indossare durante il confezionamento dei pasti apposita mascherina e guanti in lattice monouso. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto chimico o medicinale.

### **Art. 33 - Formazione ed addestramento**

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

A tali corsi potrà partecipare anche il personale dell'A.C., il personale in servizio presso i nidi comunali e il personale Ata statale .A tale scopo l'I.A. informerà, con congruo anticipo, gli Uffici preposti dell'A.C. circa i giorni ed i luoghi dove si terranno le attività formative.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a n. 24 ore annuali.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- Alimentazione e dietetica;
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- Igiene e microbiologia degli alimenti;

- Conservazione degli alimenti;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La durata della formazione degli addetti al servizio di refettorio non deve essere inferiore a 12 ore annuali.

I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio di refettorio devono essere i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
- pulizia, sanificazione, disinfezione;
- comunicazione con l'utenza;
- dietetica particolare.

La durata dei corsi per gli addetti al trasporto del pasto non deve essere inferiore a 8 ore annuali.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- situazioni di emergenza.

#### **Art. 34 - Rispetto della normativa**

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre l'I.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **Art. 35 - Applicazione contrattuale**

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono 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 si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

## TITOLO VI MENU'

#### **Art. 36 - Menù**

I menù (estivi e invernali) sono articolati sulla base del grado di scuola:

\* asilo nido,

\* scuola infanzia, primaria, secondaria di primo grado

L'allegato n. 2 del presente capitolato contiene i menù invernali in vigore nell'a.s. 2012/13 e relative grammature.



I menù sono annualmente approvati dal Servizio di Pediatria dell'ASL  
Per quanto concerne verdura e frutta, quanto indicato nei menù è inteso quale indicazione di massima e dovrà essere aggiornato sulla base della stagionalità dei prodotti.

A partire dall'a.s. 2013/14 la colazione/merenda del mattino delle scuole dell'infanzia e primarie dovrà essere semplificata come segue:

- una bevanda a temperatura ambiente e un prodotto secco (a rotazione crackers, grissini, biscotti, fette biscottate).

### **Art. 37 - Variazione dei menù**

L'A.C. potrà apportare variazioni ai menù sia sotto il profilo della tipologia dei cibi che sotto il profilo della grammatura delle derrate (su specifica indicazione dell'ASL) senza variazioni del prezzo pattuito.

Variazioni occasionali del menù da parte dell'I.A. devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell' A.C. .

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- irreperibilità di un prodotto biologico da sostituire con altro prodotto biologico avente caratteristiche nutritive equivalenti.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con il personale dell'A.C..

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione della A.C..

L'I.A. si obbliga a sostituire i prodotti nei casi di evidente non gradibilità degli utenti.

### **Art. 38 - Struttura del menù per le scuole**

Colazione del mattino: per i bambini degli asili nido e delle scuole dell'infanzia

Merenda di metà mattina: per i bambini delle scuole primarie.

Pranzo: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta

Merenda pomeridiana: solo per i bambini del nido

L'acqua minerale dovrà essere fornita solo per l'asilo nido.

In circostanze straordinarie, per fare fronte a situazione di emergenza, l'A.C. potrà richiedere la fornitura dell'acqua minerale anche presso le altre scuole fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

Per gli utenti dell'asilo nido potrà essere richiesta la fornitura di prodotti omogeneizzati e di altre preparazioni per la prima infanzia.

L'A.C. si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione:

- prodotti e preparazioni aggiuntive al pasto in occasione delle seguenti occasioni di festività particolari, limitatamente al servizio nido: feste di Natale, Carnevale e fine anno scolastico,
- la somministrazione di prodotti particolari in occasione di iniziative promosse dall'A.C. (es. giornata della legalità).

### **Art. 39 - Cestini freddi**

Il Centro di produzione pasti dovrà provvedere, su richiesta dell'A.C., alla fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione, i panini dovranno essere avvolti separatamente con involucri per alimenti.

#### Cestini freddi bambini materna

- n. 1 panino (gr.50) con prosciutto cotto (gr.40) o formaggio (gr.40)
- n. 1 panino(gr.50) con prosciutto crudo o formaggio(gr.40) oppure 1 prodotto da forno (crescente o pizza gr.100)
- n. 1 succo di frutta (in tetrapak da 200 ml)
- n. 2 frutti di cui una banana
- n. 1 pacchetto di biscotti o merendina confezionata (tipo pan di spagna)
- n. 1 acqua minerale cl. 50

#### Cestini freddi bambini elementari e adulti

- n. 1 panino(gr.50) con prosciutto cotto o crudo o formaggio(gr.40)
- n. 1 panino(gr.50) con formaggio(gr.40)
- n. 1 porzione formaggio stagionato
- n.1 prodotto da forno (crescente o pizza gr.100)
- n. 1 succo di frutta (in tetrapak da 200 ml)
- n. 2 frutti di cui una banana
- n. . 1 pacchetto di biscotti o crackers o merendina confezionata (tipo pan di spagna)
- n. 1 acqua minerale cl. 50

### **Art. 40 - Stagionalità**

Laddove non diversamente specificato, gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità.

## TITOLO VII TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

### **Art. 41 - Quantità delle vivande**

L'I.A. nella programmazione dei menù settimanali proposti per la gestione dei servizi oggetto di gara e da inserire nella relazione tecnica, dovrà indicare tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento, seguendo le linee dietetiche delle tabelle LARN.

#### Tabella pesi a cotto

L'I.A. deve impegnarsi a predisporre, se richiesto, una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ordine di scuola (nido, materna, elementare, operatori scolastici, utenti assistiti a domicilio dell'A.C.).

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite all'A.C. ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo "scodellamento" che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la

rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione.

#### **Art. 42 - Diete speciali per patologie/menù alternativi per motivi etico-religiosi**

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per tutti gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, seguendo le indicazioni dell'ASL di cui all'allegato 2 del presente capitolato.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire solo su certificazione del medico curante in caso di patologie o autocertificazione per motivi etico-religiosi.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.

Le diete speciali sono predisposte esclusivamente per i bambini. Per gli adulti autorizzati a consumare il pasto a scuola verrà fornita dieta speciale solo in presenza di patologia cronica.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

Spetta all'I.A. di integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Per la preparazione delle diete dovranno essere previsti alimenti dietetici idonei.

#### **Art. 43 - Diete in bianco**

Il Centro di produzione pasti provvede alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.00 dello stesso giorno.

Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura cotta e da una porzione di prosciutto cotto o altro alimento adatto, per un massimo di due giorni, qualora il periodo dovesse protrarsi più a lungo, dovrà essere prodotta idonea certificazione medica.

#### **Art. 44 - Introduzione di nuovi piatti (ricette)**

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve presentare all'A.C. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (Allegato n. 2).

### TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE

#### **Art. 45 - Organizzazione lavoro per la produzione**

Il personale adibito al confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

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

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

#### **Art. 46 - Piano di autocontrollo**

L'I.A. deve predisporre ex art. 3 del D.Lgs. 193/2007, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti ed il servizio di refettorio, anche laddove tali servizi vengano eseguiti da personale non dipendente dall'I.A..

Il piano deve essere redatto tenendo conto delle peculiarità della cucina utilizzata e dei plessi in cui avviene la distribuzione.

L'I.A. dovrà integrare il piano con le misure di derattizzazione e disinfestazione messe in atto dall'A.C. presso i plessi scolastici (con esclusione della cucina centralizzata dove le misure di derattizzazione e disinfestazione sono di competenza dell'I.A.).

Presso ciascun plesso scolastico, cucina, struttura in cui si effettuano operazioni di produzione o distribuzione e consumo dei pasti deve essere depositata copia aggiornata della parte del piano di autocontrollo ivi applicata.

L'I.A. deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità il responsabile del presente piano di autocontrollo, ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. 193/2007, e comunicarne il nominativo all'A.C. con raccomandata A.R..

L'I.A. si impegna a far rispettare il piano di autocontrollo al proprio personale addetto ed al personale a qualunque titolo coinvolto nel processo di produzione ed erogazione del servizio; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune.

Laddove il responsabile del piano di autocontrollo riscontri inadempienze nell'esecuzione del piano da parte del personale non dipendente dall'I.A. ne darà sollecita comunicazione all'A.C. per i necessari e conseguenti provvedimenti.

Ogni variazione e/o aggiornamento del piano di autocontrollo deve essere fornito in copia al Comune e deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse o dotate di apposite zanzariere e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

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

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronomie, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

#### **Art. 47 - Conservazione campioni (pasto test)**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 campioni da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune, uno a disposizione dell'I.A.), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di - 18° C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

**- primo piatto:**

1) pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;

2) risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

**- secondi piatti:**

1) campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

- **contorni:** campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc. );

- **pane:** campioni sul prodotto tal quale.

**Art. 48 - Livello della qualità igienica**

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica (allegato n. 1).

**Art. 49 - Conservazione delle derrate**

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Le confezioni delle uova pastorizzate, una volta aperte, devono essere tenute in frigorifero e se non consumate il giorno stesso dell'apertura devono essere eliminate.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

TITOLO IX  
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

**Art. 50 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 155/97.

**Art. 51- Operazioni preliminari**

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

- Legumi secchi: ammollo per 12 ore con 1 ricambio di acqua. Nel caso di fagioli

secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1<sup>a</sup> ebollizione.

- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in frigo a temperatura tra 1° e 10° o direttamente in cottura.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- La consegna delle carni (bovine, avicole, suine) dovrà essere effettuata con tagli già preparati o da porzionare per la cottura quali fettine, spezzatino, arrosto; le preparazioni eventualmente necessarie possono essere effettuate il giorno precedente il consumo.
- Le verdure da consumarsi cotte o crude e quelle miste per passati e minestre possono essere consegnate in IV gamma.
- E' consentito l'impiego di verdure surgelate quali: piselli, fagiolini e spinaci, mentre l'utilizzo di altri vegetali surgelati è subordinato alla mancata reperibilità sul mercato del prodotto fresco o in IV gamma.
- Gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperature di 65°C fino al momento del consumo.
- E' consentito l'approvvigionamento sul mercato di prosciutto già affettato, sottovuoto; se l'affettatura avviene presso la cucina di produzione da parte dell'I.A. può avvenire il giorno precedente il consumo solo in presenza di un flusso HACCP, che preveda lo stoccaggio in cella frigorifera di tale alimento la notte precedente come un CCP. Il trasporto può avvenire sia in vaschette per alimenti termosaldate, sia in contenitori gastronomici in acciaio.
- Si prevede il solo uso di uova sgusciate pastorizzate.

#### **Art. 52 - Linea refrigerata pasti**

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e + 3° C. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrosti, brasati e bolliti.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

#### **Art. 53 - Condimenti**

Tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio extra vergine di oliva o burro, conformemente a quanto previsto dagli allegati 1 e 2.

Le paste asciutte devono essere trasportate ai punti di consumo, unicamente condite con olio extra vergine di oliva.

Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

#### **Art. 54 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione**

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1 - lavare accuratamente le mani, togliere anelli e orologi;
- 2 - indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;



- 3 - esibire il cartellino di riconoscimento;
- 4 - imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche o bottiglie per l'acqua, piatti (salvo diversa indicazione dell'A.C. le stoviglie devono essere in ceramica e le posate in acciaio);

Solo nei plessi di scuola primaria:

- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- procedere alla distribuzione;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri (per i freddi) e termici (per i caldi), sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'A.C.;
- il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

## TITOLO X LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE

### **Art. 55 - Pulizia e sanificazione**

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il Centro produzione pasti e presso i terminali di distribuzione, al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, sono regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'I.A. e conservate presso i rispettivi locali.

### **Art. 56 - Caratteristiche dei detersivi**

I detersivi dovranno essere conformi alle Tabelle Merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti (Allegato n. 3) e comunque conformi alla normativa vigente in materia.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazioni degli alimenti.

### **Art. 57 - Divieti**

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti

nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

#### **Art. 58 - Modalità di utilizzo dei detersivi**

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate sulle relative schede tecniche.

#### **Art. 59 - Rifiuti**

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

L'I.A. si impegna allo smaltimento differenziato dei rifiuti organici, plastica, carta, vetro e conferimento differenziato dei cartoni, secondo le modalità tecnico operative indicate dall'ufficio ambiente.

I rifiuti dovranno essere raccolti in sacchetti di cui dovrà dotarsi l'I.A. e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun contenitore di rifiuti (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei centri di cottura o dei plessi scolastici, nell'ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione dell'A.C..

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

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

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali sono a carico dell'I.A..

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.

L'A.C. obbliga l'I.A. ad effettuare il riciclaggio del materiale a perdere, senza oneri aggiuntivi a carico degli utenti o dell'A.C.

#### **Art. 60 - Spogliatoi e servizi igienici**

I servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone e salviette a perdere.

### TITOLO XI

#### NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

#### **Art. 61 - Disposizioni in materia di sicurezza**

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

L'I.A. deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio presso la Cucina



centralizzata, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 4 del D.Lgs. 626/1994 e successive modificazioni e integrazioni, tenendolo a disposizione.

#### **Art. 62 - Referenti alla sicurezza**

L'A.C. comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

L'I.A. deve Comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

#### **Art. 63 - Sopralluogo per la comunicazione dei rischi**

L'I.A. dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito, unitamente al rappresentante in loco del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'A.C., un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver sottoscritto il relativo verbale congiunto di presa d'atto e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

#### **Art. 64 - Verbale di sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi**

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi verrà redatto congiuntamente prima dell'inizio del servizio presso la Cucina centralizzata oggetto del contratto.

#### **Art. 65 - Divieti**

È fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata ed al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc..

#### **Art. 66 - Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti**

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'I.A. deve osservare e far osservare al suo personale o ad eventuali suoi subappaltatori tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune, delle quali verrà idoneamente informata.

#### **Art. 67 - Norme generali per l'igiene del lavoro**

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

#### **Art. 68 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale dell'I.A. deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A..

#### **Art. 69 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

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

#### **Art. 70 - Piano di evacuazione**

L'I.A. deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, da presentare prima dell'inizio del servizio. A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

#### **Art. 71 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine, guanti ed occhiali di protezione, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

#### **Art. 72 - Pulizia di impianti e attrezzature**

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro di Produzione Pasti devono essere deterse e disinfettate come previsto al Tit. X.

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 e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

### TITOLO XII

#### FALLIMENTO O SUCCESSIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

#### **Art. 73 - Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria**

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

#### **Art. 74 - Fallimento e amministrazione controllata**

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.A., si applica quanto previsto al Tit. XVI.

#### **Art. 75 - Facoltà della Amministrazione Comunale**

In caso di morte del gestore, è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

## TITOLO XIII CONTROLLI DI QUALITÀ

### **Art. 76 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale**

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'I.A. e con le modalità che riterranno opportune, controlli presso i locali di produzione e di consumo dei pasti per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

E' facoltà dell'A.C. disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso i locali di produzione e di consumo dei pasti, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica dall'I.A..

### **Art. 77 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti servizi dell'ASL territoriale;
- il personale e/o eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C.;
- la commissione mensa;

L'I.A. provvede a fornire ai rappresentanti degli organismi preposti al controllo, ai Consiglieri Comunali ed a tutti i visitatori autorizzati dall'A.C., idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita ai locali di produzione e consumo dei pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

### **Art. 78 - Tipologia dei controlli**

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A..

Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati ed i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;

- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo delle attrezzature;
- il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dell'A.C. o del personale statale operante nelle scuole;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- E quant'altro qui non indicato ed attinente ai servizi oggetto di gara.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.A..

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal A.C..

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.Lgs. 123/1993 e successive modificazioni.

I tecnici dell'A.C. ed i tecnici specializzati incaricati dall'A.C. effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto all'A.C. per la quantità di campioni prelevati.

### **Art. 79 - Metodologia del controllo di qualità**

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

La quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.  
Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

#### **Art. 80 - Rilievi dei tecnici**

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A..

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

#### **Art. 81 - Blocco dei prodotti alimentari**

I controlli effettuati dagli incaricati dell'A.C. potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) ed a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento ed a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'I.A..

Il blocco di particolari categorie di derrate potrà essere disposto dall'A.C. anche in via cautelare qualora si possano presumere rischi di pregiudizio per la salute degli utenti in conseguenza della somministrazione di particolari alimenti.

In tal caso, per il periodo in cui è stato disposto il blocco, l'I.A. dovrà variare il menù sostituendo il prodotto bloccato con altro prodotto avente caratteristiche nutritive equivalenti.

#### **Art. 82 - Reclami e Piano di miglioramento**

Nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente, l'I.A. deve definire una procedura per il trattamento e per la gestione dei reclami degli utenti raccolti e inviati dall'A.C.

Tale procedura deve prevedere l'impegno a rispondere entro 20 giorni dalla data di ricevimento, ai reclami relativi a situazioni non rispondenti alle aspettative degli utenti, in riferimento agli impegni definiti nel Contratto d'utenza ed ai requisiti specifici di servizio indicati nel presente capitolato.

Alle richieste che comportino una particolare ed approfondita analisi, entro 20 giorni sarà comunque contattato l'Utente per indicare le motivazioni del ritardo.

L'I.A. si impegna ad effettuare annualmente un'indagine presso l'utenza diretta a rilevare il grado di soddisfazione rispetto al servizio i cui risultati devono essere messi a disposizione dell'A.C.

Sulla base di quanto emerso da detta indagine, tenuto conto dei rilievi mossi dall'A.C., sulla base dei controlli effettuati e dei reclami ricevuti, l'I.A. deve predisporre, prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, un piano di miglioramento del servizio da condividere con l'A.C..

## TITOLO XIV PENALITA'

### **Art. 83 - Penalità**

L'A.C. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A., le quali devono pervenire entro 7 giorni dalla data della contestazione.

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

Si riporta di seguito una tipologia di inadempienze che possono comportare l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri precisati:

#### 1 - Standard merceologici

1.1. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

1.2. - Euro 500 (cinquecento)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3. - Euro 500 (cinquecento)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

1.4 - Euro 500 (cinquecento)

Fornitura di prodotti non biologici per le tipologie merceologiche indicate all'art. 17.

#### 2 - Quantità

2.1. - Euro 500 (cinquecento)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2 - Euro 5000 (cinquemila)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.3. - Euro 2000 (duemila)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.4. - Euro 500 (cinquecento)

Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.

2.5. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancata consegna di materiale a perdere.

2.6. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

#### 3. - Rispetto del menù

3.1. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto )

3.2. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)

3.3. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno)

3.4. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

3.5. - Euro 250 (duecentocinquanta)



Mancato rispetto del menù previsto ( colazione )

3.6. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto del menù previsto (merenda)

#### 4. - Igienico-sanitari

4.1. - Euro 500 (cinquecento)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle preparazioni.

4.2. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Rinvenimento di parassiti.

4.3. - Euro 500 (cinquecento)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4. - Euro 500 (cinquecento)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.5. - Euro 500 (cinquecento)

Inadeguata igiene degli automezzi.

4.6. - Euro 1000 (mille)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

4.7. - Euro 1000 (mille)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.

4.8. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i terminali di distribuzione.

4.9. - Euro 500 (cinquecento)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

4.10. - Euro 500 (cinquecento)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

4.11. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti.

4.12. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4.13. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, "scodellamento" e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).

#### 5. - Tempistica

5.1. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

5.2. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

5.3 - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto di quanto previsto all'art. 22 in materia di manutenzioni



## 6. - Personale.

### 6.1. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato.

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

Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di Euro 250 (duecentocinquanta) ad un massimo di Euro 5.000 (cinquemila) rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Dopo la comminazione di 5 (cinque) sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Gli importi addebitati a titolo di penale o per il risarcimento di danni e spese saranno recuperati mediante ritenuta diretta sugli eventuali corrispettivi maturati a carico dell'A.C. ovvero sul deposito cauzionale.

## 7. - Esecuzione dei lavori di ampliamento della cucina

### 7.1. - Euro 500 (cinquecento) al giorno

Per constatato ritardo nell'esecuzione dei lavori per negligenza dell'I.A.

### 7.2 Euro 500 (cinquecento) .

Mancato rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza rif. D.lgs. 81/2008 e s.m.i. accertate dall'A.C. e delle disposizioni in materia di Lavori Pubblici rif. D.lgs. 163/2006 e s.m.i. DM 145/2000 e s.m.i

### 7.3 Euro 500 (cinquecento)

Mancanza o il cattivo stato del prescritto numero di cartelli indicatori di cantiere

### 7.4 Euro 30 (trenta) al giorno

Per constatata inadempienza alla installazione e al mantenimento dei cartelli indicatori, fino a quello dell'apposizione o riparazione del cartello mancante o deteriorato.

## TITOLO XV

### CORRISPETTIVO PER I SERVIZI PRESTATI, SPESE E GARANZIE

#### **Art. 84 - Corrispettivo**

L'I.A. ha diritto al corrispettivo per i pasti effettivamente prenotati e forniti.

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nei prezzi a pasto si intendono interamente compensati all'I.A. tutti i servizi comprese le merende di metà mattina, le colazioni, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato.

I predetti corrispettivi si riferiscono ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'I.A. dall'esecuzione del contratto (inclusi gli atti aggiuntivi e/o integrativo-modificativi), ivi comprese le attività connesse di reportistica e monitoraggio, e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei corrispettivi contrattuali.

I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dall'I.A. in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto, fissi ed

invariabili, in aumento, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità facendosi carico di ogni relativo rischio e/o alea.

L'I.A. non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati, salvo quanto stabilito a tal proposito all'articolo successivo.

### **Art. 85 - Revisione prezzi**

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, è consentita la revisione periodica dei prezzi ai sensi dell'art. 44, commi 4 e 6, Legge 23.12.1994, n. 724 e dell'art. 1664 del c.c..

La revisione periodica avviene previa verifica degli indici ISTAT di variazione dei prezzi al consumo dell'ultimo anno.

L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata all'A.C., mediante raccomandata A/R e allegando la documentazione dimostrativa, entro il 30 giugno per valere dall'anno scolastico successivo.

La mancata richiesta, entro i termini di cui sopra, si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.

La prima eventuale revisione annuale dei prezzi, previa richiesta con le modalità di cui sopra, potrà essere effettuata per i servizi dell'A.C. a decorrere dall'A.S. 2014/15.

La revisione dei prezzi viene effettuata in misura dell'indice nazionale ISTAT di variazione dei prezzi al consumo per l'intera collettività dell'ultimo anno.

La stessa procedura sarà adottata nel caso di rinnovo del contratto.

### **Art. 86 - Pagamento dei corrispettivi**

Il pagamento dei corrispettivi dovuti dall'A.C. avverrà in base a singole distinte fatture, alle scadenze stabilite, che saranno emesse dall'I.A..

Il pagamento avverrà, previa attestazione di regolarità da parte dei funzionari competenti, entro 30 gg. dal ricevimento delle fatture al Protocollo Generale dell'A.C.

L'Amministrazione appaltante si riserva - dopo l'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione e prima della stipula del contratto - di negoziare con l'aggiudicatario termini e modalità diversi da quelli previsti dal D. Lgs. n. 231/2002 così come modificato dal D.lgs. 192/2012.

Nelle fatture dovranno essere dettagliate in modo analitico le ragioni del credito secondo quanto indicato dall'A.C..

### **Art. 87 - Spese**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A..

Nessun compenso è dovuto dall'A.C. per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza ed imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

### **Art. 88 - Cauzione definitiva**

L'I.A. deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dalla Legge nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'I.A., ivi compreso il maggior prezzo che l'A.C. dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto aggiudicato all'I.A., in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'I.A. stessa. L'importo della cauzione è ridotto al 5% se l'Impresa è in possesso della certificazione di qualità.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C., titolare della procedura di gara, avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento, da adottarsi entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.

## TITOLO XVI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO

### **Art. 89 - Ipotesi di risoluzione 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'ulteriore eventuale 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 l'appalto, 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. al di fuori delle ipotesi di cui al precedente art. 12 ;
- g) in caso di inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine;
- 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) per ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione della 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.

### **Art. 90 - Recesso**

L'A.C. ha diritto, con atto motivato, 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..

## TITOLO XVII CONTROVERSIE

### **Art. 91 - Foro competente**

Ove dovessero insorgere controversie tra Amministrazione Comunale ed Impresa Aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto (compreso l'attuazione dei lavori di ampliamento della cucina), l'appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione Comunale, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del contratto.

Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente in via esclusiva il Foro di Bologna.

## TITOLO XVIII DISPOSIZIONI FINALI

### **Art. 92 - Richiamo alla Legge ed altre norme**

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento al D.Lgs. 193/2007, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene.

Comunque tutte le norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia si intendono qui richiamate.

Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, l'I.A. dovrà promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore dell'A.C., dei benefici previsti dal Regolamento CE 657/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio relativamente alla concessione di aiuti comunitari per la distribuzione di latte prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole.

In particolare, l'I.A. dovrà trasmettere mensilmente in formato elettronico le grammature dei prodotti lattiero caseari somministrati, divisi per ordini di scuola e per le seguenti tipologie:

#### Categoria I

- a) Latte trattato termicamente;
- b) latte trattato termicamente al cacao, addizionato di succo di frutta o aromatizzato, contenente almeno il 90 % in peso di latte di cui alla lettera a) e contenente al massimo il 7 % di zucchero aggiunto e/o di miele;
- c) prodotti a base di latte fermentato, anche addizionati di succo di frutta o aromatizzati, contenenti almeno il 90 % in peso di latte di cui alla lettera a) e contenenti al massimo il 7 % di zucchero aggiunto e/o di miele.

#### Categoria II

Prodotti a base di latte fermentato, anche aromatizzati, addizionati di frutta, contenenti almeno l'80 % in peso di latte di cui alla categoria I, lettera a), e contenenti al massimo il 7 % di zucchero aggiunto e/o di miele.

#### Categoria III

Formaggi freschi e formaggi fusi, anche aromatizzati, contenenti almeno il 90 % in peso di formaggio.

Categoria IV

Formaggi «Grana padano» e «Parmigiano Reggiano».

Categoria V

Formaggi, anche aromatizzati, contenenti almeno il 90 % in peso di formaggio e non compresi nelle categorie III e IV

**Allegati**

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, diventandone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Allegato n. 1 - Tabelle merceologiche alimenti e limiti di contaminazione microbica;
- Allegato n. 2 – Menù a.s. 2012/13 – grammature- indicazioni per diete speciali.
- Allegato n. 3 - Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti;
- Allegato n. 4 - Tabelle merceologiche dei prodotti a perdere;
- Allegato n. 5 – Progetto esecutivo lavori di ristrutturazione Centro Produzione Pasti / planimetria cucina nido via Valleverde, planimetrie refettori scuole primarie:
  - o Pianoro Vecchio,
  - o Rastignano

Pianoro, 20 giugno 2013

Funzionario Coordinatore Area Sociale

Dott. Andrea Demaria