

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI VENTASSO PER L'ANNO SCOLASTICO 2016/2017. CIG: 67780965C3

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 1 - Oggetto del contratto

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Ventasso, presso le sedi e con l'articolazione/variante prevista come descritto di seguito:

1.1 - SERVIZI (possono essere così sintetizzati a fine esemplificativo):

- predisposizione menù giornaliero approvato dal servizio sanitario competente;
- predisposizione menù giornaliero riservato a diete speciali, approvato dal servizio sanitario competente;
- preparazione dei pasti agli utenti del servizio mensa scolastica, con acquisto diretto di tutti i generi alimentari occorrenti, secondo il menù giornaliero approvato dal servizio sanitario competente utilizzando locali e cucina comunale posta nei plessi scolastici successivamente indicati;
- preparazione di pasti riservati a menù speciali (es bambini celiaci) ;
- distribuzione dei pasti presso i locali mensa dei micro-nidi, della scuola primaria e dell'infanzia ed assistenza agli alunni durante il pasto stesso;
- preparazione e pulizia dei locali mensa scolastica comunale;
- fornitura degli EVENTUALI spuntini di metà mattina (a base di crackers, biscotti, frutta) e delle merende pomeridiane, destinati ai bambini;
- la consumazione degli spuntini e i pasti per i bambini e adulti, dovranno essere pronti per la somministrazione entro l'orario stabilito da ogni plesso scolastico che verrà comunicato e concordato prima dell'inizio dell'anno scolastico;
- la Cooperativa nell'acquisto dei prodotti è tenuta a garantire l'alta qualità degli stessi e dei fornitori, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio. Per verificare il rispetto degli standard qualitativi potranno essere effettuati controlli periodici e essere proposti test di gradimento agli utenti;
- gestione e organizzazione del personale in maniera adeguata al corretto svolgimento degli oneri previsti nel capitolato;
- fornitura di diete personalizzate e cestini freddi in occasione di gite scolastiche;
- lavaggio delle stoviglie, del pentolame, della posateria, del tovagliame e delle attrezzature di cucina in genere utilizzate per la preparazione dei pasti.
- ripulitura e risistemazione dei locali cucina e mensa delle scuole.

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

- gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio e della loro raccolta differenziata, smaltimento oli esausti nel rispetto della vigente normativa;
- contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro . Rendicontazione dei pasti giornalieri per ogni mese da allegare alle fatture corrispondenti.
- predisposizione e gestione del piano di autocontrollo con nomina del responsabile del piano.
- predisposizione del Piano per le misure per la sicurezza fisica dei lavoratori (DUVRI – documento valutazione rischi);
- Acquisto di tutto il materiale occorrente al personale per la gestione del servizio quali vestiario, guanti, detersivi per le pulizie, sacchetti porta rifiuti e relativi contenitori, ecc.

1.2 - LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO e NUMERO PASTI PRESUNTI:

- **Locali e cucina comunale del plesso Scolastico in località Busana via Canevari n. 2, Ventasso (Re);**

Pasti giornalieri presunti :

*SCUOLA MATERNA per 5 giorni settimanali per mesi 9 - **n.28 pasti giornalieri***

*SCUOLA ELEMENTARE per 2 giorni alla settimana per mesi 8 - **n.51 pasti giornalieri***

*MICRO NIDO 5 giorni a settimana, per mesi 7 - **n.5 pasti giornalieri***

Unità di personale minimo necessario n.2 (cuoca e aiuto cuoca addetta allo scodella mento) –(Il Comune di Ventasso fornirà tramite distacco/comando) l'unità di personale con mansioni di cuoca)

- **Locali e cucina comunale del plesso Scolastico in località Collagna P.zza Natale Caroli n. 2, Ventasso (Re);**

Pasti presunti giornalieri:

*SCUOLA MATERNA per 5 giorni settimanali per mesi 9 - **n.16 pasti giornalieri***

*SCUOLA ELEMENTARE per 2 giorni alla settimana per mesi 8 - **n.33 pasti giornalieri***

Unità di personale minimo necessario n.1 (cuoca)

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

- **Locali e cucina comunale dei plessi Scolastici in località Ligonchio via della Pioppa n. 37/1P e n. 37/2P, Ventasso (Re);**

Pasti presunti:

*SCUOLA MATERNA per 5 giorni settimanali per mesi 9 - **n.13 pasti giornalieri***

*SCUOLA ELEMENTARE per 2 giorni alla settimana per mesi 8 - **n.21 pasti giornalieri***

Unità di personale minimo necessario n.2 (cuoca)e aiuto cuoca addetta allo scodellamento per due giorni settimanali)

- **Locali e cucina comunale del plesso Scolastico in località Ramiseto via Campogrande n.13/A Ventasso (Re),**

Pasti presunti:

*SCUOLA MATERNA per 5 giorni settimanali per mesi 9 - **n.18 pasti giornalieri***

*SCUOLA ELEMENTARE per 2 giorni alla settimana per mesi 8 - **n.37 pasti giornalieri***

*MICRO NIDO 5 giorni a settimana - per mesi 7- **n.8 pasti giornalieri***

Unità di personale minimo necessario n.1-(cuoca)

1.3 AMMONTARE DEL VALORE DELL'APPALTO

La base d'asta della gara d'appalto per la gestione annuale del servizio mensa, tenuto conto di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico della cooperativa offerente) e tenuto conto del rispetto del costo del lavoro, stimato sulla base del precedente anno e delle previsioni per l'anno scolastico 2016/2017, è di **euro 6,95 a pasto somministrato per bambino e 7,20 euro a pasto somministrato per adulto IVA ESCLUSA.**

In media si prevede un numero dei pasti da erogare di circa 26.485, (di cui 1232 adulti)nell'anno scolastico 2016/2017.

L'importo presunto del contratto ammonta ad € 184.378,75 IVA ESCLUSA, calcolato su un numero di pasti presunti pari a 26485, nell'anno scolastico 2016/2017.

Il suddetto importo si intende comprensivo di qualsiasi servizio inerente l'attività nel suo complesso e ogni onere necessario per lo svolgimento del servizio nell'arco di validità del contratto.

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

IMPORTANTE

- La Cooperativa affidataria, presso i Locali e la cucina comunale del plesso Scolastico in località Busana, via Canevari n. 2, Ventasso (Re), dovrà obbligatoriamente utilizzare mediante distacco/comando, una (1) unità di personale dipendente del Comune con qualifica professionale cuoca categoria giuridica B3 e rimborsare il costo relativo al Comune, quantificabile in massimo euro 26.013 annui, da versare in tre rate, la prima entro il 15 dicembre 2016, la seconda entro il 15 aprile 2017 e la terza entro il 15 luglio 2017.
- Per i quattro centri di cottura indicati al precedente punto 3, dovrà essere versato come canone omnicomprendente di locali, attrezzature, gas luce e acqua un importo forfettario annuale di euro 2.500,00 (duemilacinquecento euro) da versare in tre rate, la prima entro il 15 dicembre 2016, la seconda entro il 15 aprile 2017 e la terza entro il 15 luglio 2017.

Art. 2 - Durata del contratto

Il presente appalto ha la durata di n. 1 anno scolastico, decorrere dall'a.s. 2016/2017

La Cooperativa affidataria si impegna ad iniziare il servizio dal 01/09/2016 fino al Luglio 2017.

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dai bambini, dei micronidi, delle scuole materna e elementare statali e da personale operante presso le strutture scolastiche."

Art. 4 Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico ministeriale per le scuole statali e secondo il calendario stabilito dall'Amministrazione Comunale per il micro nido d'infanzia, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture.

L'Amministrazione Comunale comunica alla Cooperativa affidataria prima dell'inizio dell'anno scolastico, il calendario delle scuole del proprio territorio, che potrà essere insindacabilmente variato dal medesimo senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso.

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

Art. 5 - Servizi di refettorio e fornitura stoviglie a perdere

1) Servizio di refettorio con impiego di stoviglie durature

Il servizio di refettorio comprende l'allestimento dei tavoli dei refettori, il ricevimento dei pasti, la distribuzione con scodellamento dei pasti, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie in ceramica, dei contenitori sporchi e dei materiali/attrezzature utilizzate dagli addetti, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio. Il servizio comprende inoltre la pulizia ed il riassetto del cucinotto e/o locali accessori.

Il costo di tale servizio è rappresentato dal prezzo unitario offerto dall'impresa in sede di gara, da moltiplicarsi per il numero dei pasti erogati nel plesso in cui l'affidataria svolge il presente servizio.

Art.6 – Centro di confezionamento pasti.

Locali adibiti al servizio di Ristorazione scolastica.

La produzione dei pasti dovrà avvenire presso le cucine di proprietà comunale ubicate nei **plexsi scolatici di cui al punto 1**. Tali cucine già adeguate secondo la normativa igienico-sanitaria e di sicurezza prevista dalla legge, vengono affidate in comodato alla Cooperativa affidataria completa di attrezzature di cucina, confezionamento e lavaggio,

IMPORTANTE- Per la sola scuola in località Ramiseto, essendo in corso l'adeguamento del locale cucina, deve essere anche eventualmente garantito in attesa dell'ultimazione dei lavori il trasporto dei pasti, che potranno essere preparati presso la cucina della scuola in Località Busana, o presso un centro cottura della Cooperativa offerente;

La cooperativa prenderà in consegna i locali dell'amministrazione utilizzati per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica e li condurrà in modo appropriato. Tali locali ed aree pertinenti, saranno visionati durante il sopralluogo previsto per l'ammissione alla gara.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti (ad es.: di riscaldamento, di condizionamento, ecc.) è a carico dell'amministrazione contraente, salva l'esecuzione da parte del fornitore di eventuali lavori proposti in sede di offerta tecnica.

Utenze e tasse relative ai locali adibiti a sedi di ristorazione.

Parte delle Utenze e tasse relative ai locali adibiti a sedi di Ristorazione ed allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani sono a carico delle amministrazioni contraenti.

Per i quattro centri di cottura indicati al precedente punto 1.2, dovrà essere versato come canone omnicomprendivo di locali, attrezzature, gas luce e acqua un importo forfettario annuale di euro 2.500,00(duemilacinquecento euro) da versare in tre rate, la prima entro il 15 dicembre 2016, la seconda entro il 15 aprile 2017 e la terza entro il 15 luglio 2017.

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

Stoviglie

Le stoviglie necessarie per la consumazione del pasto nelle scuole dell'infanzia e primarie, sono messe a disposizione della Cooperativa da parte delle amministrazioni contraenti nelle quantità necessarie in relazione al numero iniziale degli utenti del servizio e dovranno essere integrate, in ragione del numero degli utenti e a fine servizio resteranno di proprietà del contraente. Le stoviglie sostituite o integrate e gli accessori usati per la distribuzione dovranno possedere caratteristiche idonee all'uso e di materiale compatibile con le norme vigenti.

Utensileria

Le amministrazioni contraenti metteranno a disposizione della Cooperativa l'utensileria in loro possesso. Qualora l'utensileria messa a disposizione dall'amministrazione non fosse sufficiente per il corretto espletamento del servizio, la cooperativa sarà tenuta ad integrare la stessa, con utensileria di proprietà della cooperativa idonee all'uso e di materiale compatibile con le norme vigenti, che resterà di proprietà del contraente a fine servizio.

Attrezzature specifiche e attrezzature di uso generale.

Le amministrazioni contraenti concederanno in uso alla cooperativa le attrezzature di cui deve essere dotato ogni locale adibito a porzionamento pasti quali frigoriferi, lavastoviglie, lavelli. La cooperativa dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tali attrezzature e, qualora ritenute non sufficienti o inadeguate per l'espletamento del servizio, dovrà provvedere ad integrarle con proprie attrezzature che resteranno di sua proprietà salvo diverso accordo con l'amministrazione comunale. Sedie e tavoli sono forniti dalle amministrazioni contraenti che richiedono il servizio di distribuzione nelle quantità necessarie in relazione al numero degli utenti, qualora non sufficienti per l'espletamento del servizio, dovrà provvedere ad integrarle con proprie attrezzature che resteranno di sua proprietà. Al termine del contratto, la cooperativa dovrà restituire tutte le attrezzature ricevute in stato di funzionamento e in buono stato di conservazione. Con riferimento ai frigoriferi, lavastoviglie ed attrezzature complementari delle stesse, di proprietà delle amministrazioni contraenti concesse in uso alla cooperativa, fermo restando l'obbligo di provvedere alla manutenzione ordinaria, nel caso in cui si debbano effettuare interventi di manutenzione straordinaria resi necessari da eventi non imputabili al mancato adempimento degli obblighi di manutenzione ordinaria e preventiva, la cooperativa potrà scegliere di non effettuare tali interventi ma di sostituire l'attrezzatura non funzionante con attrezzatura propria che rimarrà di sua proprietà dandone comunicazione preventiva alla stazione appaltante.

In caso di sostituzione, le apparecchiature dovranno essere a basso consumo energetico, desumibile dalla relativa documentazione tecnica.

Nel corso del contratto e al termine dello stesso, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature alle amministrazioni contraenti, le stesse procederanno ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dal fornitore.

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, le amministrazioni contraenti constatassero danni ai locali e/o alle attrezzature, ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte della cooperativa ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature oggetto del verbale di consegna, la cooperativa dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte della cooperativa a tale obbligo, le amministrazioni contraenti potranno provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al fornitore maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Allo scadere del contratto d'appalto, l'appaltatore si rende disponibile a concedere, con le modalità ritenute più idonee, le attrezzature di sua proprietà presenti nei locali di ristorazione, al nuovo appaltatore o alla stazione appaltante, senza che ciò costituisca un aggravio economico per il contraente.

Art. 7 – Fornitura pasti

I pasti dovranno essere forniti dalla Cooperativa affidataria in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo i menu proposti dall'Amministrazione Comunale. Le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato possono essere variate con l'accordo delle parti; i menu e le relative grammature vengono rideterminati annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita. I menu eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dall'Amministrazione Comunale.

L'ordinazione dei pasti è effettuata da personale della struttura scolastica o prescolastica attraverso un ordine giornaliero tali comunicazioni possono venire effettuate a mezzo telefax o e-mail, oppure per via telefonica e confermate successivamente a mezzo telefax o e-mail.

La Cooperativa affidataria è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste, per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla ditta affidataria, da personale diverso da quello indicato dall'Amministrazione Comunale

Art.7 bis

Eventuale trasporto dei pasti/derrate per la scuola in località Ramiseto

Contenitori per il Trasporto

Il Fornitore dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti per la sola scuola in località Ramiseto, essendo in corso l'adeguamento del locale cucina. I Pasti, potranno essere preparati presso la cucina della scuola in Località Busana, o presso un centro cottura della Cooperativa offerente

Il trasporto dovrà essere effettuato, con mezzi e personale del Fornitore, nei Terminali di Consegna e/o nelle Sedi di refezione indicate dalle Amministrazioni Contraenti e secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dalle Amministrazioni stesse nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

Comune di Ventasso, via della Libertà, 36 - 42032 Busana (RE)

Tel. 0522 891120 - Fax 0522 891520 -

CF: 91173360354 - PI: 02697760356

www.comune.ventasso.re.it - comune.ventasso@legalmail.it



COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi al Cap.5 dell'All.2 del Regolamento C.E. n. 852 del 2004 . Contenitori (in acciaio e/o in ceramica o materiale monouso riciclabile ed ecocompatibile per la mono porzione) e casse termiche utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta " contenitore ad uso alimentare " o apposito logo. I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, secondi, piatti e contorni) dovranno essere trasportati in casse termiche e contenitori in acciaio o ceramica o altro materiale lavabile e riutilizzabile, distinti per sede di refezione.

Le casse termiche utilizzate per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C , ed essere quindi dotate di dispositivo attivo o provvisti di documentazione relativa al diagramma di caduta termica e quindi in grado di mantenere le temperature per tutto il tempo che intercorre tra il confezionamento ed il consumo; per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C la temperatura deve essere mantenuta con placca eutettica , il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso .

All'esterno, sulle casse, dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- Il terminale di Consegna e/o Sede di Refezione
- Il contenuto della cassa (primo, secondo , contorno, frutta ecc)
- Il numero dei pasti

Gli imballaggi devono rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV

"Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i.,

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%

Confezionamento

I pasti verranno confezionati in:

- contenitori monoporzione, termosigillati ed etichettati (dati del destinatario e della sede di refezione), per le diete speciali; i contenitori devono essere in materiale idoneo al contatto con gli alimenti caldi e freddi, secondo la normativa vigente.
- contenitori multiporzione (gastronorm) in tutti gli altri casi; i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc.).

Il pane dovrà essere in sacchetti ad uso alimentare, riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in contenitori per alimenti lavabili e riutilizzabili, posti all'interno di contenitori termici per il freddo; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica lavabili e riutilizzabili ad uso alimentare muniti di coperchio.

Comune di Ventasso, via della Libertà, 36 - 42032 Busana (RE)

Tel. 0522 891120 - Fax 0522 891520 -

CF: 91173360354 - PI: 02697760356

www.comune.ventasso.re.it - comune.ventasso@legalmail.it



COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

I contenitori gastronomici dovranno essere a norma di legge, lavabili e riutilizzabili e quelli impiegati per il trasporto delle paste asciutte dovranno avere un'altezza non superiore a 15 cm per evitare fenomeni di impaccamento

Mezzi adibiti al trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti/derrate dovranno essere a basso impatto ambientale ; dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dal Cap.5 All.2 del Regolamento C.E. n. 853/2004 e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari. I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti/derrate, essere coibentati isotericamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

Il fornitore dovrà elaborare e presentare in sede di attivazione del servizio un piano per il trasporto e la consegna dei pasti/derrate nei singoli terminali di consegna e/o nella sede di refezione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, nel rispetto dei tempi massimi indicati negli articoli precedenti.

Art. 8 – Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale l'Amministrazione Comunale e/o La Cooperativa affidataria dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 6 giorni rispetto alla data dello sciopero.

Rispetto ad altri eventi o necessità che possano, per qualsiasi motivo, influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale interessata dovrà essere informata almeno 48 ore prima.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

Art. 9 – Cauzione

Ai fini della partecipazione al presente appalto deve essere costituita, ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016, mediante fidejussione bancaria o assicurativa rilasciata da idoneo Istituto, una cauzione provvisoria pari all'2% del valore stimato dell'appalto, valida per almeno 180 giorni. Tale cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario, fatte salve peraltro, ulteriori richieste di danno da parte del Comune. Prima della stipula del contratto, a garanzia dell'osservanza degli obblighi contrattuali, l'Aggiudicatario dovrà prestare "garanzia definitiva" secondo le modalità di cui all'art.103 del D.Lgs. 50/2016. (si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, c. 7 del D.Lgs. 50/2016).

Quest'ultima è presentata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, dall'eventuale risarcimento di danni, nonché dal rimborso che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. La cauzione definitiva potrà essere presentata mediante: fidejussione bancaria o polizza assicurativa

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

e sarà restituita al termine del contratto. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'appaltatore dovrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La garanzia dovrà altresì prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 secondo comma del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Le predette garanzie operano per tutta la durata del contratto e, comunque, sino alla completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal predetto contratto; pertanto, le garanzie saranno svincolate, previa deduzione di eventuali crediti dell'Amministrazione Contraente verso la ditta aggiudicataria a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali e decorsi detti termini.

In ogni caso, il garante sarà liberato dalla garanzia prestata solo previo consenso espresso in forma scritta dall'Amministrazione Contraente in base allo specifico contratto stipulato.

Qualora l'ammontare delle garanzie dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'Aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione Contraente.

Art. 10 – Assicurazioni

Sono a carico della Cooperativa affidataria tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi ai servizi oggetto del presente appalto. Sarà obbligo del gestore adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni, nel rispetto di ogni normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale e per evitare ogni rischio agli utenti e al personale, nonché danni a beni pubblici e privati.

L'impresa **affidataria** sarà considerata responsabile dei danni che, dal servizio prestato o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi, da ogni responsabilità ed onere.

L'Impresa **affidataria** con effetti dalla data di decorrenza dell'affidamento (e per tutta la durata del presente contratto,) si obbliga a stipulare con primario assicuratore un'adeguata copertura assicurativa, per i rischi inerenti il servizio appaltato per responsabilità civile verso terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), con i seguenti massimali:

- RCT per sinistro e per anno Euro 3.000.000,00
- RCT per persona e per anno Euro 3.000.000,00
- RCT per danni a cose e per anno Euro 3.000.000,00

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

- RCO per sinistro e per anno Euro 3.000.000,00
- RCO per persona e per anno Euro 3.000.000,00

Copia di tali polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovrà essere trasmessa al Comune contraente prima dell'inizio del contratto.

Art. 11 – Adempimenti connessi alla sicurezza

L'impresa affidataria si impegna ad applicare e a rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro relativamente agli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori e/o soci e/o ad essi equiparati. La ditta affidataria, nell'assumere gli obblighi e le responsabilità connesse alla applicazione del D. Lgs. 81/2008, dovrà provvedere alla informazione e formazione del personale (in materia di sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro, pronto soccorso, antincendio, ecc...) nonchè a quant'altro necessario per la corretta applicazione del D.Lgs. n. 81/2008 stesso.

Relativamente ai centri di cottura di proprietà dell'ente comunale, il personale della Cooperativa affidataria dovrà effettuare le prove di evacuazione unitamente al resto del servizio, secondo il piano della sicurezza predisposto dall'ente stesso.

Gli addetti hanno l'obbligo di rispettare tutte le vigenti norme inerenti la sicurezza in applicazione del Decreto Legislativo n. 81/2008.

Il fornitore si obbliga alla redazione, in cooperazione con il Comune committente ed eventualmente anche con soggetti terzi datori di lavoro in ambito scolastico, a redigere il Documento di valutazione dei rischi interferenziali, allegati al presente Capitolato Tecnico di Gara, in adempimento dell'obbligo previsto del Dlgs 81/08, nei casi in cui ci siano interferenze durante l'espletamento del servizio.

Art. 12 – Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze della Cooperativa affidataria e secondo il numero di addetti con relativa qualifica minima indicati al punto 1.3.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere e rispettare le norme di igiene della produzione e norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

L'impresa affidataria è l'esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti al servizio di cui al presente capitolato. L'impresa dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti: le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti, nonché rispettare le norme in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n. 81/2008 (Testo unico sulla sicurezza) e tutti gli adempimenti di

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci. L'impresa dovrà rispettare inoltre, se tenuta, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della ditta aggiudicataria.

In caso di impedimento improvviso del personale di cucina, qualora non sia possibile per il Fornitore provvedere immediatamente alla sua supplenza, il servizio dovrà essere garantito mediante la fornitura di pasti preparati preparazione dei pasti presso le cucine di uno dei plessi scolastici comunali ed al conseguente trasporto di pasti nel plesso in cui si è verificata l'indisponibilità della cucina; dovranno essere comunque garantite tutte le attività complementari, quali lo sporzionamento e pulizie di cui al punto 3.

In caso di assenze programmate del personale di cucina, la Cooperativa dovrà provvedere all'invio di sostituti in possesso di analoghi requisiti.

A garanzia della qualità del servizio, la Cooperativa si impegna comunque ad adottare misure organizzative volte ad assicurare la continuità delle prestazioni, evitando il più possibile l'alternanza di personale (ad esempio individuando, oltre all'operatore normalmente addetto al servizio, un supplente adeguatamente informato e preparato).

Ogni onere di natura economica ed organizzativa è a carico della Cooperativa

Art 12 bis-

Clausola sociale

Personale dipendente dell'amministrazione comunale -Garanzia occupazionale

La Cooperativa affidataria, presso i **Locali e la cucina comunale del plesso Scolastico in località Busana, via Canevari n. 2, Ventasso (Re)**, dovrà obbligatoriamente utilizzare mediante l'istituto del distacco/comando, una (1) unità di personale dipendente del Comune di Ventasso, con qualifica professionale cuoca categoria giuridica B3 e rimborsare il costo relativo al numero mensile delle ore di comando/distacco al Comune, quantificabile in massimo euro 26.013,00 (ventiseimila euro//13) annui, da versare in tre rate, la prima entro il 15 dicembre 2016, la seconda entro il 15 aprile 2017 e la terza entro il 15 luglio 2017.

Art. 13 -Organico addetti impegnato nella gestione delle cucine di proprietà dell'ente appaltante

La Cooperativa affidataria deve individuare e comunicare all'Amministrazione Comunale il nominativo del responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzativa che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Cooperativa affidataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso La Cooperativa affidataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

La Cooperativa affidataria del servizio di refettorio, deve nominare un referente organizzativo degli addetti alla distribuzione, per i rapporti con l'Amministrazione Comunale e l'utenza.

Art. 14 – Direzione del servizio

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'Amministrazione Comunale al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.) la ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione all'Amministrazione Comunale.

Art. 15 – Formazione e addestramento

La Cooperativa dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla LR 2003 N. 11 e Determinazione della Giunta Regionale dell'Emilia Romagna N° 16963 del 29/12/2011 o norme equivalenti.

La Cooperativa ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri refezionali.

Ogni anno, entro il mese di giugno, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere all'Amministrazione contraente.

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio dovrà prevedere incontri specifici così come stabilito dalle vigenti normative. Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'appalto.

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento di tali corsi ed incontri dovranno essere comunicati, almeno 15 giorni prima del loro svolgimento, all'Amministrazione contraente che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Art. 16 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale

La ditta affidataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del Committente. Gli

Comune di Ventasso, via della Libertà, 36 - 42032 Busana (RE)

Tel. 0522 891120 - Fax 0522 891520 -

CF: 91173360354 - PI: 02697760356

www.comune.ventasso.re.it - comune.ventasso@legalmail.it



COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

Art. 17 – Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie applicative non condizionate.

Art. 18 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche e ai Limiti di Contaminazione Microbica. Devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti; non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le derrate alimentari utilizzate per l'Amministrazione Comunale presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche, stoccate separatamente ed opportunamente etichettate con l'indicazione del Comune oggetto della fornitura.

La ditta aggiudicataria deve inviare agli Uffici preposti le:

- **schede tecniche delle derrate alimentari, comprensivo del marchio di produzione, nominativi del produttore e/o trasformatore, nome commerciale dei prodotti utilizzati, e ogni altra informazione utile ad una corretta valutazione, ecc.**

Le forniture dovranno avere la seguente frequenza:

- - Quindicinale o mensile per scatolame, derrate secche;
- - Settimanale per : pasta fresca e pesce;
- - Bisettimanale per : salumi, insaccati, carne bovina, suina e pollame – frutta – verdura uova e formaggi;
- - Giornaliera per il pane

Si ricorda che non è consentita la fornitura in ristorazione collettiva di derrate alimentari da parte di soggetti privati (come ad es. i famigliari degli utenti) o mediante l'acquisto in esercizi che comunque non siano in grado di garantire la tracciabilità/rintracciabilità degli alimenti secondo quanto previsto dall'art.18 del Regolamento CE 178/2002.

Gli alimenti che più frequentemente sono risultati causa di allergia sono elencati nella Direttiva 2000/13/CE e sue modifiche (tra cui: Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE, 2005/63/CE, 2006/142/CE – recepite con D.Lgs. n.114/2006 e successive modifiche); ciò non toglie la possibilità di manifestazioni allergiche o intolleranti anche ad altri alimenti anche se con minor frequenza.

Comune di Ventasso, via della Libertà, 36 - 42032 Busana (RE)
Tel. 0522 891120 - Fax 0522 891520 -
CF: 91173360354 - PI: 02697760356
www.comune.ventasso.re.it - comune.ventasso@legalmail.it



COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

Secondo quanto indicato nella citata Direttiva, tali ingredienti devono risultare indicati chiaramente in etichetta, sia se presenti come ingredienti del prodotto stesso, sia se contenuti come additivi e coadiuvanti tecnologici, sia se presenti come residui o contaminanti derivanti dalle pratiche di lavorazione. Se vengono utilizzati cibi confezionati è indispensabile leggere attentamente le etichette, al fine di evitare l'introduzione di ingredienti da escludersi dalla preparazione delle diete speciali.

Art. 19- Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato di pulizia e igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti, refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1 o e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25° C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art.20 - Igiene della produzione

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

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

La Cooperativa affidataria deve produrre e sottoscrivere un proprio regolamento (c.d. Manuale HACCP) di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve

Comune di Ventasso, via della Libertà, 36 - 42032 Busana (RE)

Tel. 0522 891120 - Fax 0522 891520 -

CF: 91173360354 - PI: 02697760356

www.comune.ventasso.re.it - comune.ventasso@legalmail.it



COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia alle Amministrazione Comunale.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia all' Amministrazione Comunale.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse 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.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

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.

Art. 21 – Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.e successive modifiche.

Art. 22-Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centri di produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.)
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente

Comune di Ventasso, via della Libertà, 36 - 42032 Busana (RE)

Tel. 0522 891120 - Fax 0522 891520 -

CF: 91173360354 - PI: 02697760356

www.comune.ventasso.re.it - comune.ventasso@legalmail.it



COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

Capitolato;

- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Art. 23 - Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. La frutta ed il pane non consumati durante il pasto potranno essere trattenuti dalle strutture per essere consumati nell'arco della stessa giornata.

Art. 24– Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiera.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Art. 25 – Condimenti

Le paste asciutte devono essere trasportate al Centro di Ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

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

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge 13/11/1960 N° 1407 e D.M. 509 del 1987.

Art. 26– Menù

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'allegato al presente capitolato, ove sono riportate le proposte di menù stagionali. I menù sono articolati in menù autunnale/invernale (indicativamente 01/10-31/03) ed primaverile/ estivo (indicativamente 01/04-30/09); tali date potranno essere modificate dall'Amministrazione Comunale tenendo conto della situazione climatica contingente.

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

Detti menù sono differenziati per struttura, nonché per le diete personalizzate.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dall'Amministrazione Comunale.

Art. 27 - Struttura dei menù

Pranzo: per i bambini utenti di micronido, Scuola dell'infanzia, primaria e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto:

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane

frutta (o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato).

Per i bambini dovrà essere fornita anche la merenda.

La composizione dei pasti destinati all'utenza scolastica sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù della ASL competente, elaborati per fasce d'utenza. La ditta appaltatrice dovrà parimenti sin d'ora garantire la preparazione dei pasti in relazione ai menù ufficializzati dall'ASL suddetta, nulla potendo eccepire, anche in termini economici, rispetto alle variazioni che negli stessi fossero intervenute.

In caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto cittadino La Cooperativa affidataria è tenuta a fornire acqua minerale per la ristorazione scolastica senza variazione del prezzo aggiudicato. Dovrà inoltre essere fornito un pasto di scorta per situazioni di emergenza.. Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche (diete speciali, ecc.).

L'Amministrazione Comunale può richiedere alla ditta aggiudicatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di sciopero o emergenze di servizio.

Art. 28

- Variazione dei menu

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti dalla Amministrazione Comunale.

Nessuna variazione può essere apportata dalla ditta aggiudicatrice senza il parere di conformità espresso dal SIAN (Servizio competente dell'Azienda Ausl sul territorio).

La ditta aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione all' Ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

Art. 29- Diete speciali

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare, senza costi aggiuntivi sul prezzo aggiudicato:

- diete speciali, per comprovate situazioni patologiche (di tipo metabolico, allergico, intolleranza alimentare, ecc.), richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune;
- diete speciali per esigenze etiche ed etnico-religiose, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza indirizzata al competente ufficio del Comune;

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione, opportunamente etichettate con il nome del destinatario. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Art. 30 – Diete per celiaci

Per quanto riguarda le diete speciali per i soggetti affetti da celiachia, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune, la ditta aggiudicataria si impegna:

- a produrre i pasti e le merende utilizzando alimenti privi di glutine, presenti negli appositi prontuari, oltre che prodotti dietoterapeutici autorizzati;
- a produrre i suddetti pasti e le merende con caratteristiche simili al pasto fornito in ristorazione scolastica per nutriente, tipologia e ricetta, nella misura del 90% dell'intero menu;
- a somministrare pane non contenente glutine e a non utilizzare crackers o altri prodotti da forno in sostituzione del pane comune;
- in caso di feste o compleanni, a somministrare anche ai bambini celiaci dolci che, pur nelle dovute differenze di materia prima, abbiano caratteristiche simili di forma e aspetto a quelle distribuite nella collettività scolastica.

Nella preparazione e distribuzione di tali pasti la ditta aggiudicataria dovrà rispettare le necessarie procedure operative (utensili e attrezzature dedicate, appositi spazi nelle dispense e nei frigoriferi, ecc.) per evitare contaminazioni.

Art. 31 – Diete di transizione (Diete in bianco)

La ditta affidataria si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno.

Le diete "in bianco" devono essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

Comune di Ventasso, via della Libertà, 36 - 42032 Busana (RE)

Tel. 0522 891120 - Fax 0522 891520 -

CF: 91173360354 - PI: 02697760356

www.comune.ventasso.re.it - comune.ventasso@legalmail.it



COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

Art. 32 – Introduzione di nuove portate e menu sperimentali

L'Amministrazione Comunale, in accordo con il SIAN, si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con La Cooperativa affidataria ingredienti e relative grammature.

Art. 33 – Menu e Tabella dei pesi.

I menu allegati al presente capitolato sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni proposte dal SIAN, sulla base dell'applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Essi sono attuati, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione, ma potrebbero anche essere formulati, se del caso, con un'alternanza di cinque settimane.

L'Amministrazione Comunale si riserva di modificare la stesura dei menu a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con la ditta affidataria

Art. 34– Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle dei Pesi, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione sia per le scuole d'infanzia che per le scuole primarie. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Per i pasti degli adulti si utilizzano le quantità indicate nelle Tabelle dei Pesi previste per gli alunni delle scuole secondarie di I grado.

Art.35 – Tabella pesi a cotto

La Cooperativa affidataria deve predisporre 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.

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite alla Amministrazione Comunale 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 utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Art. 36– Somministrazione portate

La Cooperativa affidataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle dei Pesi.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione della Amministrazione Comunale.

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

Art. 37 – 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 ori in genere;
- 2 - indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 3 - esibire il cartellino di riconoscimento;
- 4 - imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
- 5 - all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- 6 - procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- 7 - 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 dei Pesi a cotto e/o a crudo;
- 8 - non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- 9 - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ed equamente ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- 10 - eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- 11 - aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- 12 - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- 13 - la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 14 - distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
- 15 - il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

Art.38 – Informazione ai commensali

La Cooperativa aggiudicataria è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno.

Art.39 - Pulizia delle attrezzature e dei locali

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nei Centri di produzione Pasti devono essere deterse e disinfettate.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i Centri di produzione Pasti e presso i Centri di Ristorazione devono essere disciplinati nel regolamento (c.d. Manuale HACCP).

I detersivi dovranno essere conformi alle normative vigenti e conservati nelle confezioni originali, con la relativa

Comune di Ventasso, via della Libertà, 36 - 42032 Busana (RE)

Tel. 0522 891120 - Fax 0522 891520 -

CF: 91173360354 - PI: 02697760356

www.comune.ventasso.re.it - comune.ventasso@legalmail.it



COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Di tutti i prodotti di pulizia che la Cooperativa affidataria intende utilizzare, devono essere allegate al regolamento di cui sopra le schede tecniche di sicurezza, che devono essere conservate presso i Centri Produzione Pasti e presso ogni Centro di Ristorazione. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

La Cooperativa affidataria deve predisporre un piano di sanificazione presso i Centri di produzione Pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che La Cooperativa affidataria ha concordato con l'Amministrazione Comunale.

È compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei Centri di Ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, cucine dismesse o locale accessorio, magazzino, dispense, servizi igienici, spogliatoi) ad esclusione della pulizia dei pavimenti.

La Cooperativa affidataria provvede inoltre a riempire giornalmente le brocche per l'acqua potabile, e a ritirarle giornalmente per le opportune operazioni di sanificazione.

Art.40 – Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 41- Divieti

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

Art. 42 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Le pulizie delle aree di pertinenza dei locali di produzione sono a carico della ditta aggiudicatrice che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

Art. 43 -Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia; essi devono essere conformi agli standard di contaminazione ambientale generalmente riconosciuti.

Art. 44- Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei Centri di produzione o dei Centri di Ristorazione, nell'ambito dei cortili di pertinenza.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti esterni alla sede di refezione.

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 sono a carico della ditta aggiudicatrice.

La ditta aggiudicatrice si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione Comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria il riciclaggio del materiale a perdere.

Art. 45 - Servizi igienici

I servizi igienici, annessi alla cucina del Centri di produzione Pasti, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

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

La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al servizio di Ristorazione, unicamente utilizzati dal personale della ditta aggiudicataria, è a carico della stessa.

Art. 46 - Divieti

È fatto divieto al personale della Cooperativa affidataria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e 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.

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

Art. 47-Diritto di controllo dell' Amministrazione Comunale

È facoltà dell' Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i Centri di produzione Pasti ed i Centri di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

È facoltà dell' Amministrazione Comunale disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso i Centri di produzione Pasti e i Centri di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dall'offerta dalla ditta aggiudicataria.

La Cooperativa affidataria è tenuta a consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Art.48 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda ASL territoriale;
- le strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale;
- la commissione mensa (se nominata)

La Cooperativa affidataria provvede a fornire ai rappresentanti delle commissioni mensa se nominati, e a tutti i visitatori autorizzati dall' Amministrazione Comunale, idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare durante la visita ai Centri di produzione Pasti e/o ai Centri di Ristorazione; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature. I componenti gli organi di controllo devono essere muniti della documentazione richiesta dall'ASL locale di competenza.

Art. 49 – 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 dall' Amministrazione Comunale, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria.

Il personale della ditta aggiudicataria 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 e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;

Comune di Ventasso, via della Libertà, 36 - 42032 Busana (RE)

Tel. 0522 891120 - Fax 0522 891520 -

CF: 91173360354 - PI: 02697760356

www.comune.ventasso.re.it - comune.ventasso@legalmail.it



COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

- 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;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dalle Scuole, dall'Amministrazione Comunale e dalle strutture;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla ditta aggiudicataria o dai tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.

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 dell'ASL locale che dai laboratori di soggetti incaricati dall'Amministrazione Comunale.

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

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.

Nulla può essere richiesto all'Amministrazione Comunale per la quantità di campioni prelevati.

Art. 50 – Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dall'Amministrazione Comunale potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

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

In caso di emergenze di carattere sanitario l'Amministrazione Comunale potrà disporre il blocco di particolari tipologie di alimenti, che la ditta aggiudicatrice dovrà sostituire con prodotti aventi caratteristiche nutritive equivalenti.

Art. 51 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Cooperativa affidataria deve prelevare almeno 3 aliquote 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 dell'Amministrazione Comunale, uno a disposizione della ditta aggiudicataria), 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.);
- 2) contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi

Comune di Ventasso, via della Libertà, 36 - 42032 Busana (RE)

Tel. 0522 891120 - Fax 0522 891520 -

CF: 91173360354 - PI: 02697760356

www.comune.ventasso.re.it - comune.ventasso@legalmail.it



COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

cotti, ecc.);

3) pane: campioni sul prodotto tal quale.

Art. 52 – Penalità

L'Amministrazione Comunale a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

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.

2 - *Quantità.*

2.1. - Euro 500 (cinquecento)

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

2.2 - Euro 5.000 (cinquemila)

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

2.3. - Euro 2.500 (duemilacinquecento)

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

2.4. - Euro 1000(mille)

Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.

2.5. - Euro 500 (cinquecento)

Mancata consegna di materiale a perdere.

2.6. - Euro 500 (cinquecento)

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).

Comune di Ventasso, via della Libertà, 36 - 42032 Busana (RE)

Tel. 0522 891120 - Fax 0522 891520 -

CF: 91173360354 - PI: 02697760356

www.comune.ventasso.re.it - comune.ventasso@legalmail.it



COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

3.6. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto del menù previsto (merenda).

4. - *Igienico-sanitari.*

4.1. - Euro 1000 (mille)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

4.2. - Euro 1000 (mille)

Rinvenimento di parassiti.

4.3. - Euro 2.500 (duemilacinquecento)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4. - Euro 1000 (mille)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.5. - Euro 1000 (mille)

Inadeguata igiene degli automezzi.

4.6. - Euro 1.000 (mille)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

4.7. - Euro 1.000 (mille)

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

4.8. - Euro 3000 (tremila)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti o presso i Centri di Ristorazione (refettori).

4.9. - Euro 1000 (mille)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

4.10. - Euro 1000 (mille)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

4.11. - Euro 1000 (mille)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri 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

Comune di Ventasso, via della Libertà, 36 - 42032 Busana (RE)

Tel. 0522 891120 - Fax 0522 891520 -

CF: 91173360354 - PI: 02697760356

www.comune.ventasso.re.it - comune.ventasso@legalmail.it



COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

precedente.

6. - *Personale.*

6.1. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme di cui al Personale del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

7. acquisto derrate.

7.1-euro da 1500 a 5000(da millecinquecento a cinquemila)

Mancato acquisto presso fornitori locali rispetto alle dichiarazioni rese in fase di presentazione di offerta tecnica.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che l'Amministrazione Comunale è tenuta ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della ditta aggiudicataria; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale l'Amministrazione Comunale può procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 53- Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente alla ditta aggiudicatrice, per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui l'Amministrazione Comunale riscontri successivamente la violazione degli obblighi, l'Amministrazione Comunale comunicherà alla ditta aggiudicataria, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la ditta aggiudicataria non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, l'Amministrazione Comunale applicheranno le penali previste dal presente Capitolato.

Art.54 - Prezzo del pasto e dei servizi/forniture. CORRISPETTIVO

Nel prezzo unitario di un pasto e dei servizi/ forniture si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla Cooperativa affidataria tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, l'eventuale trasporto, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Per l'anno scolastico 2016/2017 dovranno essere applicati i prezzi sotto indicati:

- **euro 6,95 a pasto somministrato per bambino IVA ESCLUSA**
- **e 7,20 euro a pasto somministrato per adulto IVA ESCLUSA.**

In media si prevede un numero dei pasti da erogare di circa 26.485, (di cui 1232 adulti) nell'anno scolastico 2016/2017.

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

L'importo presunto del contratto ammonta ad € 184.378,75 IVA ESCLUSA, calcolato su un numero di pasti presunti pari a 26485, nell'anno scolastico 2016/2017.

IMPORTANTE

- La Cooperativa affidataria, presso i Locali e la cucina comunale del plesso Scolastico in località Busana, via Canevari n. 2, Ventasso (Re), dovrà obbligatoriamente utilizzare mediante distacco/comando, una (1) unità di personale dipendente del Comune con qualifica professionale cuoca categoria giuridica B3 e rimborsare il costo relativo al Comune, quantificabile in massimo euro 26.013 annui, da versare in tre rate, la prima entro il 15 dicembre 2016, la seconda entro il 15 aprile 2017 e la terza entro il 15 luglio 2017.
- Per i quattro centri di cottura indicati al precedente punto 3, dovrà essere versato come canone onnicomprensivo di locali, attrezzature, gas luce e acqua un importo forfettario annuale di euro 2.500,00 (duemilacinquecento euro) da versare in tre rate, la prima entro il 15 dicembre 2016, la seconda entro il 15 aprile 2017 e la terza entro il 15 luglio 2017.

Art. 55 - Pagamenti

Il pagamento delle forniture e prestazioni avverrà mensilmente e sarà commisurato sulla scorta dei pasti effettivamente confezionati e forniti calcolati sulla base delle prenotazioni dei pasti effettuate dalle scuole. Le fatture (con suddivisione del numero dei pasti per adulti e per bambini) dovranno fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Le fatture debitamente firmate dal legale rappresentante della ditta aggiudicataria o da un suo delegato, saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio Scuola del Comune.

La liquidazione della fattura è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge.

art. 56-Stipula del contratto e spese contrattuali

L'aggiudicatario è obbligato alla stipulazione del contratto, con l'osservanza dei principi generali di cui agli artt. 1337-1338-1375 c.c., improrogabilmente entro il termine che verrà assegnato dall'Amministrazione, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

Saranno a carico dell'aggiudicatario, senza diritto di rivalsa, le spese contrattuali (imposta di bollo, diritti di

Comune di Ventasso, via della Libertà, 36 - 42032 Busana (RE)

Tel. 0522 891120 - Fax 0522 891520 -

CF: 91173360354 - PI: 02697760356

www.comune.ventasso.re.it - comune.ventasso@legalmail.it



COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

scritturazione, diritti di segreteria, ecc.) determinate ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

In considerazione della particolare tipologia di utenza, e della conseguente rilevanza del servizio oggetto di affidamento, che non può subire interruzioni senza un grave danno all'interesse pubblico, nelle more della stipula del contratto sarà possibile autorizzare l'esecuzione anticipata della prestazione ai sensi di quanto previsto dall'art. 32 comma 8 del D. Lgs. 50/2016.

Art 57-Tracciabilità dei flussi finanziari

L'impresa aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e a tal fine si impegna:

ad utilizzare uno o più conti correnti, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A. dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione della presente convenzione;

a comunicare al Comune di Carpineti, Settore finanziario personale e tributi, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui alla lettera precedente entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, il contratto come sopra stipulato sarà risolto in tutti i casi di mancato adempimento agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dal medesimo articolo 3.

Art. 58 - Clausola di risoluzione del contratto

Le stazioni appaltanti, ai sensi dell'art. 108 del DLgs 50/2016, possono risolvere il contratto durante il periodo di sua efficacia, se una o più delle seguenti condizioni sono soddisfatte:

- a) il contratto ha subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto una nuova procedura di appalto
- b) sono state superate le soglie di cui all'articolo 106 del DLgs 50/2016;
- c) l'aggiudicatario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1, del DLgs 50/2016
- d) l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del presente codice.

Le stazioni appaltanti devono risolvere un contratto pubblico durante il periodo di efficacia dello stesso qualora:

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

- a) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
- b) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del Dlgs 50/2016.
- c) per violazione degli obblighi di cui al D.P.R. n. 62/2013 e al Codice di Comportamento adottato dai Comuni Committenti. L'Amministrazione, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto al contraente il fatto, assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.
- d) per violazione del rispetto di quanto previsto dal D.Lgs 4 marzo 2014 n.39 "Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile. L'Amministrazione, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto al contraente il fatto, assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.
- e) accertato un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni la stazione appaltante addebita all'appaltatore tale inadempienza assegnando un termine non inferiore a 15 giorni per la presentazione delle controdeduzioni: acquisite e valutate le predette controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, la stazione appaltante, su proposta del responsabile del procedimento, dichiara risolto il contratto.

Nel caso di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai lavori, servizi o forniture regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

Art.59- Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati ai precedenti articoli, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

Art.60 – Disposizioni finali

Il presente capitolato costituisce manifestazione integrale della volontà negoziale delle parti che hanno altresì preso piena conoscenza di tutte le relative clausole, che dichiarano quindi di approvare specificamente singolarmente nonché nel loro insieme e, comunque, qualunque modifica al presente atto non potrà aver luogo e non potrà essere provata che mediante atto scritto, inoltre, l'eventuale invalidità o l'inefficacia di una delle clausole del Contratto non comporta l'invalidità o inefficacia dei medesimi atti nel loro complesso.

Le amministrazioni contraenti si riservano la facoltà di richiedere l'avvio del servizio nelle more di sottoscrizione del contratto. La ditta aggiudicataria si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature su cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente capitolato.

Con il presente atto si intendono regolati tutti i termini generali del rapporto tra le parti. Le modalità operative e attuative del presente Contratto verranno disciplinate nell'Atto di Regolamentazione del Servizio. In caso di contrasti le previsioni del presente atto prevarranno su quelle degli atti di sua esecuzione, salvo diversa espressa volontà derogativa delle parti manifestata per iscritto.

Art. 61 – Richiamo alla legge e ad altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art.62 – Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto sarà competente in via esclusiva il foro competente di Reggio Emilia.

Art. 63 – Trattamento dei dati personali

Il Comune, ai sensi dell'art. 18 del Decreto Legislativo n. 196/2003, informa l'aggiudicatario che tratterà i dati, connessi al presente appalto, esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia.

Art. 64– Allegati

Al presente Capitolato Speciale sono allegati, per formarne parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti :
Allegato A1 – Menù e grammature - Allegato A2 – Caratteristiche derrate alimentari - DUVRI del Comune di Ventasso e Obbligo di osservanza delle misure di sicurezza e igiene nel luogo di lavoro -Schema di convenzione