

COMUNE DI CAPANNORI

Provincia di Lucca

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA -
FORNITURA DERRATE
MENZA DIPENDENTI COMUNALI E ALTRE UTENZE**

TITOLO 1 INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il Presente capitolato d'oneri stabilisce le norme che regolano l'affidamento in appalto del servizio di refezione scolastica con gestione del centro cottura comunale, la gestione di n° 5 refezioni scolastiche annesse alle scuole dell'infanzia, la fornitura di derrate presso le cucine comunali annesse alle scuole dell'infanzia e all'asilo nido comunale di Capannori, la sostituzione temporanea di personale comunale in forza presso le cucine comunali direttamente gestite dall'ente, il servizio di distribuzione pasti presso alcuni plessi, la fornitura dei pasti, nei mesi estivi, per i centri estivi organizzati dalla Amministrazione Comunale (di seguito A.C.) , il servizio per la mensa dipendenti del Comune di Capannori per le ulteriori descritte negli allegati oltre ad altre eventuali utenze autorizzate dalla A.C.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non attivare o di sospendere l'effettuazione di uno o più fra i servizi di cui al presente articolo, senza che la ditta possa opporre eccezioni di sorta o vantare pretesa alcuna.

ART. 2 - Condizioni generali

La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa e di incondizionata sua accettazione nonché, alla completa accettazione del presente Capitolato. In particolare la Ditta, con la firma del contratto, accetta espressamente a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

Art. 3 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di anni 4 (quattro) e comunque fino al termine dell'anno scolastico in corso al momento della conclusione dell'affidamento. L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula del contratto d'appalto, l'attivazione del servizio mediante preavviso alla Ditta aggiudicataria di cinque giorni: in tal caso la Ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal Capitolato.

Alla scadenza del contratto l'impresa appaltatrice si impegna, a richiesta dell'Amministrazione, a prorogare il servizio per il periodo necessario, comunque non superiore a sei mesi, all'individuazione della nuova parte contraente, alle stesse condizioni pattuite nel capitolato d'oneri nelle more dell'espletamento di nuova gara, e nell'osservanza delle disposizioni legislative vigenti.

Art. 4 - Sub-appalto del servizio e cessione del contratto

Qualora l'Impresa aggiudicataria intendesse sub-appaltare parte del servizio, dovrà farlo conformemente a quanto previsto dall'art. 118 del D.Lgs 163/2006, dandone indicazione dettagliata in sede di presentazione offerta.

Sono sub-appaltabili esclusivamente i servizi di trasporto e consegna dei pasti, nonché manutenzioni tecniche.

Prima dell'attivazione del sub appalto la Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare il possesso, da parte del subappaltatore, di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Inoltre, ai sensi del D.Lgs.163/2006 art.118 comma 3, è fatto obbligo agli affidatari di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti dagli affidatari al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Nel caso di pagamento diretto, gli affidatari comunicano alla stazione appaltante la parte delle prestazioni eseguite dal subappaltatore o dal cottimista, con la specificazione del relativo importo e con proposta motivata di pagamento.

Si precisa comunque che, nei confronti dell'Amministrazione Comunale il responsabile del servizio svolto, anche tramite subappalto, resta sempre la Ditta aggiudicataria. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche in merito, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Non è ammessa la cessione parziale o totale del contratto.

Art. 5 - Tipologia del servizio richiesto

L'Amministrazione Comunale si riserva - nel corso dell'appalto - ogni più ampia facoltà e diritto di apportare le variazioni che si rendessero necessarie in relazione a sopravvenute diverse esigenze ed alle variazioni dell'utenza, senza che la ditta appaltatrice possa opporre eccezioni o vantare diritti o pretese di sorta, né richiedere risarcimento alcuno.

Si riserva inoltre di poter erogare il servizio anche ad altre utenze eventualmente subentranti nel corso dell'appalto; in tal caso il/i prezzo/i sarà oggetto di specifica e separata contrattazione.

Art. 6 - Altre utenze

E' prevista la possibilità di fornitura di pasti per utenze acquisite in proprio dalla Ditta aggiudicatrice, sino alla concorrenza di quanto indicato nella Autorizzazione Sanitaria, siano essi destinati a Clienti pubblici o privati; in ogni caso la Ditta dovrà darne immediata preventiva comunicazione al Comune che si riserva la facoltà di autorizzare il servizio con apposito atto.

Per ciascun pasto erogato a tale titolo la impresa aggiudicatrice (di seguito I.A.) riconoscerà al Comune un importo pari al 50% di quello dell'aggiudicazione.

A spese e cure della I.A. dovrà essere installato idoneo sistema di monitoraggio delle ulteriori utenze. Il sistema proposto dovrà essere ritenuto valido ed efficiente dalla A.C.

La mancata installazione del suddetto sistema o di eventuali modalità ritenute idonee ad insindacabile giudizio della A.C. comporterà il divieto per la I.A. di fornire pasti o prestazioni in favore delle ulteriori utenze.

Art. 7 - Fornitura materiali di pulizia

Nell'ambito dei vari servizi, compresi i plessi in cui opera il personale comunale, devono essere forniti il materiale di consumo e tutti gli attrezzi necessari per la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle

persone, adeguati per qualità e quantità all'espletamento di tutte le operazioni di sanificazione. In tutti i luoghi interessati al servizio e nei centri di cottura devono essere forniti i detersivi per le lavastoviglie.

Art. 8 - Sostituzione temporanea di personale comunale in servizio presso le cucine direttamente gestite dall'A.C.

L'A.C. si riserva di richiedere alla I.A. la sostituzione, con proprio personale idoneo e con la medesima qualifica, del personale comunale addetto ai servizi di refezione scolastica assente per malattia. La sostituzione dovrà di norma essere garantita dal giorno successivo alla comunicazione dell'assenza per malattia; la I.A. dovrà invece provvedere alla sostituzione il giorno stesso nei plessi in cui il personale comunale risulti completamente assente o comunque insufficiente al regolare funzionamento del servizio per la contemporanea assenza per malattia di più addetti.

Qualora una persona del servizio venisse a mancare per malattia in una cucina in cui è prevista la presenza di due addette, è fatto obbligo alla Ditta di provvedere alla sostituzione il giorno stesso in cui si verifica l'assenza se l'utenza è superiore alle 35 presenze.

La Ditta dovrà inoltre provvedere, con proprio personale idoneo e con la medesima qualifica, alla sostituzione del personale comunale assente dal servizio per i permessi e congedi previsti dalla normativa vigente per il personale degli Enti Locali e comunque ogniqualvolta l'Amministrazione Comunale lo richieda.

Per le sostituzioni di cui sopra l'Amministrazione Comunale riconoscerà il compenso derivante dai costi orari offerti in sede di gara.

La mancata sostituzione del personale comunale addetto ai servizi di refezione scolastica comporterà l'applicazione della relativa penalità.

Art. 9 - Dimensione presunta dell'utenza

Le strutture di ristorazione con le relative ubicazioni sono quelle di cui in allegato; a fianco viene indicata la dimensione presunta dell'utenza annua sulla base del numero dei pasti computati a consuntivo al 31.12.2007, e relativi al periodo 01.01.2007 - 31.12.2007, considerando n.160 giorni di servizio/anno per le scuole elementari e medie e n.170 giorni di servizio/anno per le scuole materne.

In ulteriore allegato sono riportati i dati relativi alla mensa comunale ed alle ulteriori utenze.

Si precisa che il numero dei pasti riportati ha solo valore indicativo ai fini del calcolo dell'importo massimo presunto a base d'appalto e non vincola in alcun modo la A.C.

Salvo quanto previsto dalla legge, l'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

Art. 10 - Interruzione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, la A.C. e/o la I.A. dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore. In tali casi la I.A. potrà concordare con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative, come la fornitura dei pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata tra le parti.

Le interruzioni parziali o totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia della I.A. che della A.C. (eventi atmosferici, calamità naturali, disordini civili, ecc.)

Art. 11- Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

Art. 12 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione del servizio dovrà avvenire:

- per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico locale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, per il solo pranzo;
- per la mensa dipendenti dal 1 gennaio al 31 dicembre, dal lunedì al venerdì (salvo modificazioni), per il solo pranzo, la somministrazione dei pasti deve essere effettuata a partire dalle ore 12.00 alle ore 14.30 o nei diversi orari che fossero in seguito disposti dalla A.C.;
- per le altre utenze alle condizioni che saranno concordate nei singoli protocolli di autorizzazione tra Amministrazione Comunale e Ditta aggiudicataria;
- per le ulteriori prestazioni secondo quanto disposto negli allegati al presente capitolato.

Art. 13 - Fornitura documentazione per contributi CEE

La I.A. è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria ed in particolare : le fatture/bolle intestate all ditta di ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione di pasti e merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e muniti della prescritta bollatura sanitaria.

Art. 14 - Collaborazioni

La Ditta dovrà impegnarsi a collaborare con l'A.S.L ed il Comune nella realizzazione di progetti di educazione alimentare finalizzati a migliorare il grado di accettazione di proposte dietetiche corrette. Dovrà inoltre collaborare con l'A.S.L ed il Comune nella realizzazione di programmi di educazione alimentare rivolti ai genitori e/o agli insegnanti.

Nel corso dell'appalto si dovranno prevedere:

- Menù speciali in occasione di ricorrenze e/o festività;
- Menù speciali con prodotti che abbiano un valore aggiunto di carattere etico e che siano ispirati al tema della solidarietà sociale e della cooperazione internazionale;

- Iniziative che abbiano precise finalità di sostegno sociale: l'Amministrazione Comunale si riserva di porre in atto iniziative miranti all'attuazione della L.155/03 che autorizza la donazione delle eccedenze alimentari della ristorazione scolastica ad associazioni assistenziali, impegnando la Ditta aggiudicataria a collaborare nei tempi e nelle forme che verranno concordati successivamente. Le operazioni di predisposizione e di ritiro dei prodotti in eccedenza saranno organizzate in modo da non richiedere modifiche al funzionamento ordinario del servizio, così come descritto nel presente Capitolato e comunque senza comportare oneri aggiuntivi;
- Interventi a favore di associazioni di ricerca scientifica, associazioni umanitarie, ecc., da concordare una volta l'anno con l'Amministrazione Comunale.

ART. 15 - Sistema informatizzato per il rilievo giornaliero delle presenze e l'addebito dei pasti

L'Amministrazione comunale intende dotarsi (e quindi fornire alla ditta appaltatrice) di un sistema informatico per la prenotazione e l'addebito dei pasti con pagamento anticipato da parte dei genitori, sostituendo i buoni cartacei con cards che dovranno essere utilizzate dalle famiglie per effettuare i pagamenti con l'uso di più canali e metodi di pagamento automatici.

Il sistema dovrà prevedere anche la gestione dei pasti per il personale docente, gli incaricati e/o autorizzati dal Comune, oltre a poter redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le preferenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date ed i periodi desiderati.

Con l'introduzione di questo sistema informatizzato l'Amministrazione Comunale intende soddisfare i seguenti bisogni:

- Fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici e veloci ed automatiche le procedure per il pagamento dei pasti;
- Garantire il rispetto delle esigenze dietetiche grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- Migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- Aumentare la sicurezza del pagamento dei pasti;
- Tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito.

Analogo sistema informatico potrà essere implementato anche con riguardo alla mensa dipendenti ed altre utenze al fine di quantificare ed identificare le presenze.

Art. 16 - Sopralluoghi

L'impresa partecipante ha la facoltà di recarsi preventivamente a visitare ed esaminare attentamente i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili, nonché tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sul servizio fornito. Tali sopralluoghi dovranno essere effettuati nei giorni e negli orari concordati con l'ente comunale.

Art. 17 - Trattamento dati personali

L'I.A. si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni di cui possa venire in possesso e secondo le regole previste dalla legge 196/2003 e successive modifiche e integrazioni.

La I.A. è responsabile di eventuali violazioni e si impegna a risarcire la A.C. ed i terzi per ogni eventuale danno dalla stessa cagionato.

ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 18 - Responsabilità e assicurazioni

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della Ditta appaltatrice. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della A.C per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a 3.000.000,00 euro (tremilioneuro) unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo.

La Committente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo la I.A. dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a 2.000.000,00 euro (duemilioneuro);

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Committente al momento della stipulazione del contratto.

Art. 19 - Spese e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico della ditta appaltatrice.

Art. 20 - Spese inerenti al servizio

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio richiesto dall'A.C. sono interamente a carico dell'Impresa, in particolare, a titolo esemplificativo e non tassativo:

- Le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla preparazione dei pasti, al loro confezionamento, trasporto, alla distribuzione, al riassetto, pulizia-sanificazione e manutenzione ordinaria dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione.
- La fornitura delle seguenti stoviglie:
- integrazione utensili in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaioni, ramaoli, ramine e forchettoni);

- integrazione stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli: piatti in ceramica, bicchieri di vetro infrangibile, posate in acciaio inox caraffe di vetro, cestini per il pane, tovaglioli e tovagliette di carta monouso ;
- prevedere una minima scorta di piatti, bicchieri e posate per situazioni di emergenza;
- fornitura di stoviglie a perdere per i plessi dove non è possibile installare la lavastoviglie. Tali stoviglie dovranno essere conformi alla normativa vigente e dovranno comprendere piatto piano, piatto fondo, bicchieri e posate. In particolare il piatto piano ed il piatto fondo dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile al 100% ed idoneo al contatto alimentare;
- ogni ulteriore bene necessario per l'espletamento del servizio;
- Le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto ad eccezione della tassa smaltimento rifiuti e quella inerente passi carrabili, che rimangono a carico della A.C.
- Sono altresì a carico dell'I.A. le spese per le utenze telefoniche, dell'energia elettrica, acqua, gas e riscaldamento del centro di cottura. A tal fine, l'I.A. farà volturare in proprio capo ed a proprie spese i contatori esistenti. Le suddette spese (luce, acqua, gas, riscaldamento, telefono, tassa smaltimento rifiuti e passi carrabili) relative alle utenze presso le cucine annesse alle scuole materne, rimangono a carico della A.C.

Art. 21 - Spese inerenti manutenzioni ordinarie e straordinarie

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie relative agli immobili ed ai materiali nonché la manutenzione straordinaria e la sostituzione relativa a beni mobili. La manutenzione straordinaria relativa a beni immobili resta a carico della A.C.

L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli impianti e gli interventi riportati sul registro di manutenzione.

PERSONALE

Art. 22 - Personale

Ogni servizio inerente l'oggetto del presente capitolato, verrà svolto da personale alle dipendenze della I.A.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La ditta deve avvalersi delle seguenti figure professionali:

- Il Responsabile Coordinatore del servizio con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella conduzione di un servizio nel settore ristorazione di dimensione almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. Il Responsabile/Coordinatore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio e pertanto deve essere presente presso il centro cottura e reperibile ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. In caso

di sua assenza o impedimento (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa deve provvedere alla temporanea sostituzione con altra figura atta a dette mansioni;

- Un dietista in possesso di qualifica professionale idonea;
- Un cuoco responsabile del centro cottura con qualifica professionale idonea a svolgere tale servizio, che dovrà essere il referente giornaliero per l'A.C. in caso di necessità.

La Ditta è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le suddette figure professionali indicate nell'offerta in sede di gara, in riferimento alle posizioni funzionali di organigramma ed al monte ore complessivo di lavoro.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti connessi ad un equilibrato e corretto rapporto con gli utenti della Refezione Scolastica.

In tal senso la I.A. dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La Ditta, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento e alla consegna dei pasti alle scuole, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

ART. 23 - Formazione e addestramento

L'impresa deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto, informare dettagliatamente il proprio personale in merito alle modalità previste nel presente Capitolato.

Deve inoltre garantire lo svolgimento di corsi di aggiornamento ed addestramento, allo scopo di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa vigente (regionale, nazionale, comunitaria).

Agli interventi di aggiornamento e/o addestramento avrà facoltà di partecipare anche il Comune di Capannori attraverso i propri incaricati; a tale scopo l'impresa informerà preventivamente gli uffici preposti circa il giorno, il luogo, il numero dei partecipanti e delle ore previste.

Gli oneri relativi sono ad integrale carico della I.A.

Art. 24 - Organico

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, come numero, mansioni, livello e monte ore, che risulterà esplicitata in tabelle allegate all'offerta tecnica. Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, la ditta dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico standard dichiarato in fase d'offerta. Nel corso dell'esecuzione del contratto la Ditta dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, fornire tutta la documentazione atta a verificare, inequivocabilmente, il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

L'impresa assorbe prioritariamente, nel proprio organico, il personale che risulta attualmente operante per il servizio oggetto dell'affidamento, salvo rinuncia espressa.

Art. 25 - Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'Impresa deve entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'A.C. per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'Impresa non può procedere ad alcuna variazione.

Art. 26 - Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 4 del D. Lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni ed alla ulteriore normativo in merito.

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

Dovrà inoltre fornire, al fine di uniformare l'abbigliamento dei propri dipendenti con quello dei dipendenti dell'Amministrazione Comunale, gli stessi indumenti al personale comunale operante nelle cucine presso cinque scuole dell'infanzia e presso l'asilo nido comunale, con periodicità da concordare.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

L'I.A. è tenuta inoltre a fornire calzature anatomiche con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso e occhiali di protezione anche nel caso di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

Ogni onere relativamente al presente articolo è a carico della I.A.

Art. 27 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative.

Art. 28 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro.

Gli indumenti da lavoro sono: il copricapo, il camice o grembiule o giacca, i pantaloni, i guanti monouso, la mascherina monouso e le scarpe.

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

Art. 29 - Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro e protezione dai rischi lavorativi.

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

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I. A.

L'I.A. dovrà comunque tenere indenne l'A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che l'A.C. deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. ed i dipendenti della I.A.

Art. 30 - Applicazioni contrattuali

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Art. 31 - Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'impresa appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile. All'A.C. spetta altresì il controllo, in qualunque momento su semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali, ed assicurativi obbligatori.

Art. 32 - Controllo della salute e sicurezza del personale

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche, per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti, che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale, che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

La Ditta deve predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alla normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 33- Sicurezza alimentare

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

L'A.C. promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida della Regione Toscana e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

L'A.C. vieta l'utilizzo di prodotti alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Art. 34- Caratteristiche delle derrate alimentari

La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti, deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nell'apposito allegato del presente Capitolato.

Art. 35 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle leggi vigenti. Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere l'etichetta "originale".

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 36 - Tracciabilità delle derrate

La Ditta dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti per almeno 48 ore e mostrarli ad ogni richiesta di controllo.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 37 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 283 del 30.4.1962, D.P.R.327 del 26.3.1980, Reg.CE852, 853, 854 e 882 del 2004, Decreto del Presidente della Giunta Regionale Toscana n° 40/R del 01.08.2006, D.Lgs 193 del 06.11.2007, salvo ulteriori norme, modifiche e successive integrazioni.

La Ditta, in particolare, deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Deve pertanto produrre e consegnare in copia all'A.C. il proprio Manuale di Autocontrollo che deve contenere le norme igieniche che si impegna a rispettare e a far rispettare al proprio personale addetto.

Detto manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

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'Impresa è tenuta a conservare giornalmente in contenitori, ovvero sacchetti per alimenti, forniti dall'Impresa stessa, pasti test comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina per almeno 72 ore.

Art. 38 - Conservazione delle derrate

- Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Le dispense ed i magazzini devono essere ben ventilati ed illuminati.
- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- 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 alle disposizioni di legge vigenti.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.
- Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.
- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione.

Art. 39 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 45 del presente capitolato.

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 40 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico, ai sensi della normativa vigente.

Art. 41 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire alle temperature stabilite dalla normativa e regolamentazione di settore.

Art. 42 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo, salvo adottare tutte le modalità idonee per la loro corretta conservazione;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio e 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;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;

Art. 43 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

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

Art. 44 - Condimenti

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C.

Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano.

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 45 - Menù

I menù, predisposti di concerto con l'Amministrazione comunale, sono distinti in menù estivo e menù invernale, sia per l'asilo nido che per le scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di 1° grado che per i dipendenti comunali e articolati su 4/5 settimane.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei menù (allegato n. 1).

Art. 46 - Utilizzo di prodotti tipici e tradizionali

Nei menù dovrà essere prevista, una volta al mese, la fornitura di prodotti tipici e tradizionali. Le azioni di promozione di questi prodotti, previa informazione all'utenza, saranno concordate con i responsabili della ditta appaltatrice di volta in volta e possono riguardare (a titolo esemplificativo e non tassativo) le seguenti tipologie: olio extravergine delle colline lucchesi, fagiolo cannellino di S. Ginese, Fagiolo scritto di Lucca, fagiolo bianco schiaccione, fagiolo giallorino, Cavolo nero riccio di Lucca, farro I.G.P della Garfagnana, pomodoro canestrino di Lucca, manzo di pozza, prosciutto bazzone, pecorino a latte crudo del Compitese, formaggio vaccino a latte crudo della Garfagnana, farina di castagne, farina di mais formenton otto file, torta coi becchi (cioccolato o verdura), cenci, biscotti befanotti, buccellato e altri alimenti la cui tipicità sia riconosciuta in atti regionali, provinciali o comunali successivamente all'approvazione del presente capitolato.

L'Aggiudicatario si impegnerà inoltre a:

- utilizzare esclusivamente sale di tipo iodato;
- non utilizzare alimenti OGM;
- a privilegiare, ove possibile, prodotti del territorio capannorese e relative tradizioni culinarie.

Art. 47 - Variazione del menù

Le variazioni del menù potranno essere richieste dall'A.C., sia in relazione all'andamento stagionale che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza.

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A.C. purché equivalente sotto il profilo dietetico.

L'iniziativa per la variazione dei menù, temporanea, è consentita alla ditta aggiudicataria solo 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 o dell'acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dall'A.C.

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

Le variazioni devono comunque sempre essere concordate di volta in volta con l'Ufficio preposto dell'A.C.

In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, la ditta appaltatrice verrà avvisata con 24 ore di anticipo (o, se ciò non è possibile, nel minor termine e comunque non appena la sospensione è nota all'A.C.) e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta.

Devono inoltre essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco, diete speciali o cestini freddi (pranzo a sacco) su esplicito ordine e quantificazione giornaliera dall'A.C. Detti pasti non comportano comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti.

Fatto salvo indicazioni diverse contenute nelle schede allegate dovrà essere garantito l'utilizzo di acqua della relativa utenza (cd "del rubinetto"). Con riguardo alla fornitura di acqua frizzante l'I.A. dovrà fornirsi di impianti atti a rendere frizzante l'acqua di utenza.

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 48- Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione, ivi compresi contenitori ed automezzi, dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia.

I contenitori di cui sopra, forniti dall'Impresa, dovranno essere in duplice serie per consentire lo scambio giornaliero con quelli utilizzati il giorno precedente.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Il pane deve essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare.

La frutta deve essere trasportata in contenitori ad uso alimentare.

Art. 49 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge (DPR 327/80 art. 43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida. Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti e sanificati giornalmente. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal Piano di Autocontrollo Aziendale.

L'impresa, in sede di offerta, dovrà elaborare un Piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli plessi in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto e la temperatura di legge.

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 50 - Distribuzione e personale addetto

L'I.A. deve garantire la distribuzione dei pasti, tramite proprio personale, nei plessi espressamente indicati all'art. 10. All'inizio del servizio dovrà essere trasmesso all'Ufficio Attività Educative l'elenco

nominativo dei dipendenti assegnati ai singoli plessi; tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazione.

Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma, non devono trascorrere più di 30 (trenta) minuti.

Art. 51 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 52 - Trattamenti di pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso la cucina centralizzata, nei locali refettorio e nelle cucine ubicate presso le scuole materne, devono essere quelli disposti dalla A.C.

L'Impresa deve utilizzare, ove siano disponibili, prodotti ecocompatibili.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia, devono essere tassativamente quelli che disposti dall'A.C.

Art. 53 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione e rigovernato e conservato in armadi appositi e dedicati.

Art. 54 - Interventi ordinari e straordinari

La I.A. inoltre, deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio nei locali della cucina centrale e poi con cadenza almeno semestrale a far data dall'inizio del servizio.

Art. 55 - Divieti

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

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

Art. 56 - 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 di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio

deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 57 - Pulizie esterne

La pulizia delle aree esterne di pertinenza della cucina centralizzata sono a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell'I.A. le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della sala self service.

Art. 58 - 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.

Art. 59 - Rifiuti

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

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi della Legge 915/82 e successive modifiche, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'I.A. ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Capannori in materia di raccolta differenziata.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti inerenti la cucina centrale sono a carico dell'Impresa.

Art. 60 - Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina ed ai locali cucina nei singoli plessi scolastici - ad uso esclusivo della I.A. - dovranno 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 tovagliette a perdere.

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 61 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' 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.

In particolare l'A.C. nei termini di legge e comunque non oltre 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere e consegnare alla I.A. la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ed ogni altro eventuale documento. Tale documento sarà adottato per la redazione del Piano di Autocontrollo da parte della I.A.

Resta inoltre a carico dell'I.A. la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 62 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata 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'Impresa.

Art. 63 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese, sin dall'avvio del servizio, 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.64 - Piano di evacuazione

L'Impresa che risulterà aggiudicataria entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

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

Art. 65 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

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

Art. 66 - Pulizia di impianti ed attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso la cucina centralizzata dovranno essere quotidianamente deterse e disinfettate.

Art. 67- Divieti

E' fatto divieto al personale dell'I.A. 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.

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 68 - Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale, in aderenza a quanto previsto dal progetto presentato dall'I. A. e quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico presentato dall'I.A. La Ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori, conservare, ed a richiesta esibire, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

Art. 69 - Effetto obbligatorio del contratto

L'I.A. è impegnata a svolgere i servizi appaltati in stretta ed inderogabile conformità ai contenuti del presente contratto ed alla documentazione allegata, che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

L'I.A. è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dalla Committenza poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta, ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo; a porre in essere le indicazioni della Committenza formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

Art. 70- Controllo della qualità

L'I.A. è tenuta a rispettare, presso tutte le cucine ed i refettori, il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare trimestralmente all'Ufficio preposto dall'A.C. il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre 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.

Il progetto di controllo della qualità del servizio, é vincolante per tutta la durata dell'appalto. Eventuali miglioramenti al progetto di controllo della qualità dovranno essere approvati dalla Committenza.

L'I. A. deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare alla Committenza ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque fornite.

Qualora la Committenza rilevi non conformità del prodotto, l'I.A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne documentazione alla Committenza.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente alla Committenza e, nei casi di non conformità, l'I.A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'I. A., in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

Art. 71- Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della A.S.L., l'Ufficio preposto dell'A.C., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C., ed i componenti la commissione mensa. I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina centralizzata e i refettori, apposito camice e copricapo, fornito dall'I.A..

Il personale della Ditta non deve interferire alle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

Art. 72 - Tipologia e modalità dei controlli

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'I.A. avrà il diritto di effettuare analoghi prelievi da sottoporre eventualmente a controanalisi.

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

Le 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.

I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo :

- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di manipolazione;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- stato igienico delle attrezzature, 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 (in questo caso il controllo deve riguardare la pesatura di singolo contenitore dedicato ad un plesso);
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti degli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

b) Controlli analitici.

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

Art. 73 - Conformità degli alimenti e controlli

L'I.A. si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità. Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la ditta fornitrice.

Art. 74 - Blocco delle derrate

I controlli effettuati dai tecnici incaricati potranno dar luogo al "blocco di derrate". In tal caso essi provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento da non utilizzare".

L'A.C. provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione di ulteriori penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, l'I.A. deve presentare all'A.C. la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese.

Art. 75 - Contestazioni

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

La ditta appaltatrice, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 3 giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente capitolato.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 3 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'A.C., in relazione alle contestazioni mosse.

TITOLO XIV PENALI

Art. 76- Penalità

La ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi. Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e nei suoi allegati, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti penalità (salvo ogni altra consentita dalla legge):

1) STANDARD MERCEOLOGICI

1.1 Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche delle derrate:

euro 500,00;

1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati: euro 1.000,00;

1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alle vigente normativa in materia : euro 500,00;

1.4 Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato: euro 500,00;

1.5 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie: euro 500,00;

2) QUANTITA'

2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione: euro 500,00;

2.2 Non corrispondenza della quantità delle derrate consegnate alle quantità ordinate in base al numero dei pasti previsti : euro 300,00;

2.3 Non corrispondenza del peso netto della merce consegnata con quello dichiarato nella bolla di consegna nella singola sede di ristorazione : euro 300,00;

2.4 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione : euro 1.000,00;

2.5 Totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione : euro 500,00;

2.6 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione : euro 200,00;

2.7 Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale) : euro 200,00;

3) RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI

3.1 Mancato rispetto del menù previsto (senza autorizzazione): euro 500,00;

3.2 Consegna prodotti alimentari non previsti dal menù : euro 300,00;

3.3 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati: euro 300,00;

4) PARAMETRI IGIENICO -SANITARI

4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale: euro 500,00;

4.2 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti : euro 1.000,00;

4.3 Riciclaggio non autorizzato di derrate : euro 500,00;

4.4 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione: euro 500,00;

4.5 Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: euro 1.000,00 con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto alternativo;

4.6 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi: euro 500,00;

4.7 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto, alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione: euro 500,00;

4.8 Mancato o non corretto prelievo del pasto test: euro 500,00;

4.9 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato: euro 300,00;

5) TEMPISTICA

5.1 Mancato rispetto degli orari di consegna del pasto per un ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto : euro 500,00;

6) PERSONALE

6.1 Mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO III, relativi al personale: euro 1.000,00.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione nel periodo di vigenza dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata, così pure nel caso la ditta sia stata sanzionata complessivamente per tre volte. Per i casi non specificatamente previsti nella suddetta tabella, l'importo della penale sarà determinato e comparato alla violazione più assimilabile.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza.

L'importo relativo all'applicazione della penale, verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile.

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

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 77 - Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall' A.C. all' I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 78- Adeguamento dei prezzi

I prezzi offerti in sede di gara dovranno essere mantenuti invariati per tutto il primo anno di servizio; dal secondo anno gli stessi saranno revisionati sulla base della variazione dell'indice ISTAT nazionale, ivi compreso il corrispettivo orario che l'A.C. riconosce alla I.A. per il servizio di sostituzione del personale.

Art. 79- Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà a mezzo Bonifico Bancario a 90 gg. sulla base della singole fatture emesse a scadenza mensile dall' I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente.

Per quanto riguarda la mensa dei dipendenti il pagamento dei corrispettivi avverrà con la stessa metodologia sulla base di fatture mensili per il numero di pasti effettivamente consumati dai dipendenti comunali. Le modalità di prenotazione andranno concordate con L'A.C. in sede di assunzione del servizio.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 80 - Ipotesi di risoluzione del contratto

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

- a) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.A. e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- d) ripetute e gravi inosservanze delle norme igienico sanitarie nella conduzione dei centri produzione pasti e dei refettori;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati, relativi alle caratteristiche merceologiche e alle condizioni igieniche;
- f) ripetute mancate osservanze del Sistema di Autocontrollo;
- g) casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie dovuti ad imperizia dell'impresa o dei suoi fornitori;
- i) mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste all'art. 24
- l) interruzione non motivata del servizio;
- m) sub-appalto totale o parziale del servizio tranne i casi previsti dal presente capitolato;
- n) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- o) ulteriore inadempienze dell'I. A. dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- p) destinazione dei locali affidati all'I. A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- q) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente per la mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali, per ritardi reiterati dei pagamenti delle retribuzioni al personale dipendente

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della A.C. di ogni azione volta ad ottenere risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la Committenza avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'Impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la Committenza potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

La risoluzione del contratto per colpa comporta inoltre l'esclusione della Ditta Appaltatrice alla partecipazione di successive gare per la ristorazione indette dal Comune di Capannori.

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre di pronunciare la decadenza in tutti i casi i cui il comportamento della ditta aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 81- Disdetta del contratto da parte dell'I.A.

Qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza naturale dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, L'A.C. si riserva di trattenere, a titolo di penale, l'intero deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'I.A. per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto

Art. 82- Foro competente

E' foro competente ed esclusivo per ogni controversia fra le parti il Tribunale di Lucca.

IMMOBILI

Art 83 - Consegna immobili, attrezzature ed arredi

L'A.C. mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria i locali della Cucina Comunale Centralizzata di Piazza Aldo Moro - Capannori - con annesso self service, i locali delle cucine presso le scuole dell'infanzia di Marlia, S.Leonardo, Guamo, Borgonuovo e Castelvecchio di Compito, con i relativi impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi, nonché i locali di ricevimento pasti e relative attrezzature presso tutti i locali di consumo dei pasti.

All'I.A., prima all'avvio del servizio, verrà consegnato in duplice copia l'inventario degli arredi e delle attrezzature, del materiale di stoviglieria ed utensileria, della cucina centrale e delle n.5 cucine presso le scuole dell'infanzia sopra citate.

L'impresa dopo attenta verifica dovrà restituire copia siglata in ogni foglio come presa visione e accettazione di quanto riportato in esso.

I locali ed il materiale (impianti, attrezzature, arredamenti, stoviglie, suppellettili) di cui al verbale di consegna s'intendono in buono stato di conservazione e sufficienti, in quanto a tipologia, all'espletamento dei servizi richiesti.

L'impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C.

Art.84 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C. ed in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'I.A. sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della I.A., l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta alla I.A. e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 85 - Riconsegna all'A.C. degli immobili, impianti, attrezzature, arredi ed utensili

Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare alla A.C. i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti a imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla I.A.

Art. 86 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati, tranne diversa disposizione dell'A.C. e nei limiti consentiti dalla stessa.

Art. 87 - Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione delle licenze, delle autorizzazioni preventive e delle autorizzazioni sanitarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'Impresa e saranno intestate al Legale Rappresentante della società.

Art. 88 - Attrezzature

L'Impresa dovrà garantire, per le eventuali ulteriori attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

In particolare per le eventuali nuove attrezzature l'Impresa dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi, dai quali dovrà essere possibile evincere le caratteristiche specifiche.

L'I.A. potrà installare attrezzature soltanto previa autorizzazione della A.C..

Al termine dell'appalto tutte le attrezzature installate nel corso dello stesso rimarranno di proprietà della A.C.