

COMUNE DI TAORMINA
ASSESSORATO ALLA CULTURA E PUBBLICA ISTRUZIONE
PROV. DI MESSINA

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA anno 2012

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

ART. 1) OGGETTO DELL'APPALTO E TIPOLOGIA DEI SERVIZI RICHIESTI

Servizio di refezione scolastica anno 2012, con la seguente tipologia :

1. **la preparazione e confezionamento dei pasti** presso il centro di cottura dell'Impresa Aggiudicataria (I.A.);
2. **il trasporto dei pasti** dal centro di cottura alle scuole;
3. **la gestione del servizio nell'ambito dei refettori** presso i plessi scolastici di seguito indicati;
4. **la pulizia dei locali refettori** utilizzati per il consumo dei pasti;

ART. 2) MODALITÀ DEL SERVIZIO :Spetta all'I.A. la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione, al consumo del pasto, al trasporto ed alla distribuzione ivi compresi:

- tutti i mezzi per la produzione, il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- i materiali a perdere per l'allestimento di tavoli (tovagliette per i tavoli e tovaglioli in carta, etc.) in tutte le scuole (i materiali, naturalmente, dovranno essere conformi alle vigenti prescrizioni sanitarie);
- i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per rifiuti,etc.)per la pulizia e la sanificazione dei locali refettori presso tutti i plessi scolastici;

All'I.A. spetta, inoltre, di implementare e fare osservare il proprio sistema di controllo HACCP presso il proprio centro di cottura dei pasti e in tutti i plessi scolastici, dove i pasti vengono consumati.

ART. 3) SERVIZIO REFETTORIO : Il servizio di refettorio comprende l'allestimento dei tavoli dei refettori, il ricevimento di pasti, la distribuzione con scodellamento degli stessi, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il lavaggio dei contenitori isotermitici sporchi, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio, la pulizia quotidiana e l'igienizzazione dei locali utilizzati per la refezione. Il servizio di refettorio è interamente remunerato nel prezzo di aggiudicazione del pasto. Nella tabella seguente sono indicati i plessi scolastici presso cui l'I.A. prevede di gestire il servizio di refettorio:

Scuola materna	Taormina Centro	Via Cappuccini
Scuola materna	Mazzeo	Via Appiano
Scuola materna	Trappitello	Via S. Fiulumena
Scuola elementare	Taormina	Via Cappuccini
Scuola elementare	Mazzeo	Via Appiano
Scuola elementare	Trappitello	Via S. Fiulumena
Scuola elementare	Trappitello	Via Francavilla
Scuola media	Taormina	Via Cappuccini
Scuola media	Trappitello	Via Francavilla

Il presente elenco è indicativo, ma non costituisce impegno vincolante per il committente , che potrà apportare variazioni senza oneri aggiuntivi, dandone semplice comunicazione all'I.A. con almeno 7 (sette) gg. di anticipo.

ART. 4) SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI: All'I.A. spetta di trasportare i pasti dal proprio centro di cottura ai vari plessi scolastici;

I mezzi di trasporto devono essere idonei a adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla vigente normativa di settore.Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere in possesso di attestato di idoneità igienico sanitaria, perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C., in regola con bollo e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro regolare circolazione.Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione;

E' fatto obbligo all'I.A. di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati , in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dal manuale di autocontrollo predisposto dalla I.A. e conforme alla vigente normativa di settore.

ART. 5) DURATA DEL SERVIZIO :Il servizio avrà la durata di circa sei mesi e sino alla concorrenza delle somme impegnate;

L'inizio del servizio, le sospensioni per festività ed il numero degli utenti saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione Comunale (A.C.);

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

ART. 6) PREZZI POSTI A BASE D'ASTA

Il prezzo posto a base d'asta, è di € 4,46 oltre IVA per ogni pasto erogato,lo stesso comprende tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato.

ART. 7) TIPOLOGIA DELL'UTENZA: L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti le scuole di Taormina centro e delle frazioni di Mazzeo e Trappitello e dal personale docente e ausiliario operante in tali strutture e adibito al servizio mensa indicato giornalmente dall'A.C.

ART. 8) DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA:Il numero medio **presunto dei pasti è di 2.300 a settimana.**Il valore è indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per l'A.C.;

Nel corso dell'esecuzione del contratto,l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere alle stesse condizione del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che l'assegnatario possa vantare diritti,avanzare riserve o chiedere diritti di sorta;

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

Il numero dei pasti è un dato medio del tutto indicativo e non costituisce obbligo per l'A.C.;

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

ART. 9) SOPRALLUOGO :Le ditte che intendono partecipare possono effettuare un sopralluogo presso i locali ove erogare il servizio. Al sopralluogo potrà partecipare, il Titolare della ditta o persona all'uopo delegata. Per effettuare il sopralluogo, potrà essere richiesto un appuntamento ai numeri telefonici 0942/610206 – 0942/23810 in orario d'ufficio;

La data del sopralluogo verrà concordata con il funzionario della Pubblica Istruzione;

I sopralluoghi verranno effettuati entro e non oltre il 10°giorno precedente il termine ultimo per la presentazione delle offerte.

ART. 10) SUBAPPALTO DEL SERVIZIO :Resta vietato alla ditta appaltatrice sotto pena di rescissione "de Jure"del contratto e dell'incameramento della cauzione,la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale di manodopera e/o totale o parziale del servizio oggetto della presente fornitura.Si intende per subappalto anche l'uso di centri di cottura di cui non si detiene titolo di proprietà dei locali e/o dell'attività in essi esercitata.

TITOLO II FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 11) CARATTERISTICHE E MODALITÀ DI CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI:Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica;

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transonici);

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

Solo per le derrate non deperibili,quali pasta,riso,olio,zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa; ma in nessun caso con frequenza superiore a 15 giorni;

I prodotti alimentari non conformi rilevati nei locali della I.A. devono essere segregati in area apposita ed opportunamente identificata, in attesa del trattamento.

ART. 12) ETICHETTATURA DELLE DERRATE:Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti;

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

L'etichettatura dei prodotti aperti e non del tutto utilizzati devono essere idoneamente custoditi unitamente all'etichetta originale della confezione.

ART. 13) MODALITÀ DI TRASPORTO E PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI:Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51 e dal D.Lgs 155/97 e dal regolamento CEE 852/04;

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

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

TITOLO III STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

ART. 14) STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE, E ARREDI :L'I.A. per garantire il regolare svolgimento del servizio dovrà utilizzare un proprio centro cottura ubicato ad una distanza stradale non superiore a 50 km dalla Casa Comunale;

Tale centro dovrà essere dotato di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie previste dall'art. 2 della Legge 30/04/62 n. 283 e successive modificazioni ed integrazioni;

Tale autorizzazione deve risultare rilasciata, esclusivamente, a favore dell'impresa concorrente all'appalto, in tal caso presentare copia autentica DIA sanitaria per "preparazione, cottura e confezionamento di pasti da asporto".

ART. 15) MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI:E' a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria e straordinaria del proprio centro di cottura, ciò al fine di evitare qualsiasi forma di interruzione di erogazione del servizio.

ART. 16) ACCESSI E CONTROLLI:E' consentito il libero accesso ai locali utilizzati come refettori ed al centro di cottura al personale tecnico amministrativo dell'A.C., dal referente comitato mensa, ogni qualvolta si renda necessario, previo preavviso di almeno 1 ora all'I.A.;

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per quello istituzionalmente preposto ai controlli previsti dalla vigente normativa di legge e per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'A.C. e dell'I.A.;

Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

TITOLO IV ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ART. 17) ONERI INERENTI IL SERVIZIO:Sono a totale carico dell'I.A., e interamente compensati nel prezzo unitario del pasto, tutti i costi derivanti dalla gestione del servizio:

a- la preparazione dei pasti;

b- la pulizia e riassetto dei locali refettorio/aule dove si consumano i pasti;

c- la fornitura del materiale a perdere stoviglie monouso (piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate), devono essere conformi alle normative vigenti in materia degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari. Le stoviglie devono essere di colore bianco e prodotte in polipropilene, le dimensioni di ogni singolo prodotto devono corrispondere ai seguenti requisiti:

- piatto piano: peso non inferiore a gr. 14;

- piatto fondo: peso non inferiore a gr. 14;

- bicchiere: capacità ml. 200 circa all'orlo;

- posate: peso non inferiore a gr. 6;

- tovaglioli di carta devono essere costituiti da un velo bianco delle dimensioni di cm. 30x30.;

Tutti i prodotti sopra elencati devono avere tali caratteristiche in comune: elevata resistenza al calore, buona resistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità, ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, buona stabilità per garantire all'utente un comodo e agevole consumo dei pasti;

- d – la gestione del servizio di refettorio ed alla gestione del servizio di trasporto dei pasti;
- e - l'implementazione e gestione del piano di autocontrollo(HACCP) presso il proprio centro cottura e presso tutti i centri di distribuzione dei pasti;
- f- l'elaborazione ed applicazione di piani d'emergenza determinati da circostanze non dipendenti dalla volontà dell'A.C.;
- g -la formazione e addestramento del proprio personale, di quello comunale e statale che interagisce con il presente servizio, secondo il programma di formazione redatto per concorrere alla presente procedura;
- h- l'esposizione permanente delle tabelle dietetiche in tutti i locali a refettorio, in apposita bacheca, per tutta la durata del servizio;
- i- la messa a disposizione presso ciascun punto di refezione delle tabelle analitiche merceologiche;
- l -le comunicazioni all'utenza in forma scritta richieste dall'A.C..

ART. 18) RESPONSABILITA':L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali di cibi contaminati o avariati,distribuiti nell'ambito di tutti i servizi oggetto del presente appalto;

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

ART. 19) SOSPENSIONE 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, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore;

L'A.C. può procedere, a titolo cautelativo, alla sospensione parziale o totale del servizio fino ad un massimo di 10 gg continuativi, e per non più di tre volte in ciascun anno scolastico, dandone motivata anticipata comunicazione all'I.A. senza che questa abbia nulla a pretendere.

TITOLO V NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

ART. 20) PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA:Ciascuna impresa concorrente dovrà presentare nell'offerta tecnica il Piano di utilizzo del personale, indicante il numero, la qualifica, i tempi di impiego degli addetti che l'I.A. porrà in servizio;

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dai D.Lgs 155/97 e 626/94 e s.m.i.;

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

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

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

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale.

ART. 21) ORGANICO ADDETTI:L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento, deve scrupolosamente seguire l'igiene personale;

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

L'organico per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore;M

Eventuali interventi migliorativi devono essere preventivamente approvati dall'A.C.;

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta, provvedendo alle necessarie sostituzioni per le assenze che venissero a verificarsi. Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza annuale, a mezzo lettera raccomandata;

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

ART. 22) VESTIARIO:L'I.A. fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza (es. calzature antiscivolo), da indossare durante le ore di servizio.

ART. 23) IGIENE DEL PERSONALE:Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura. Per una corretta prassi igienica è consigliabile, durante la preparazione dei pasti, l'utilizzo di mascherina e di guanti monouso. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica ecc..) in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

ART. 24) FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO:L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, sia professionali che al fine di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente;

A tali corsi l'I.A. è tenuta ad invitare anche il personale dell'A.C. ed il personale ATA statale in servizio presso le scuole; a tale scopo l'I.A. informerà con congruo anticipo, gli Uffici preposti dell'A.C. circa il programma definito (luogo, orario e tematiche trattate).

ART. 25) RISPETTO DELLA NORMATIVA:L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre l'I.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

ART. 26) APPLICAZIONE CONTRATTUALE:L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

TITOLO VI MENU

ART. 27) MENU:I menu sono definiti, su indicazione dell'A.S.P, sulla base del grado di scuola; I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle Tabelle dietetiche . In casi particolari, i menu possono essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli a garanzia dell'utenza e previo parere positivo dell'A.S.P. Dipartimento di prevenzione Servizio di Medicina Scolastica che ha elaborato i menu.

ART. 28) VARIAZIONE DEI MENU:E' consentita in via temporanea, una variazione dei menu in caso di 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 ; avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;

Ogni variazione dovrà in ogni caso venire preventivamente ed immediatamente comunicata all'A.C., che potrà attivare accertamenti sulle cause della disfunzione riservandosi, ove si evidenziassero responsabilità dell'I.A., di applicare le penalità previste dal presente capitolato;

Ogni variazione dovrà essere concordata con l'A.C. ed avere, di norma, durata non superiore a 24 ore, salvo che non dipenda da indicazioni di ordine sanitario a tutela della salute pubblica;

L'A.C potrà apportare variazioni ai menu, anche su indicazione della competente Azienda Sanitaria Locale, si sotto il profilo della tipologia dei cibi che sotto il profilo della grammatura delle derrate, senza variazioni del prezzo pattuito;

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

ART. 29) STRUTTURA DEL MENU ED ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI :Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi o alternativi al pasto ordinario in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico ed altre iniziative particolari per un numero complessivo di giorni comunque non superiore a sei per ciascun anno scolastico e per ciascun plesso. Nel periodo della Quaresima, a richiesta dell'A.C. sostituirà la carne con latticini già presenti nel menu. Dovrà, inoltre, essere disponibile un pasto di scorta per situazioni di emergenza. L'orario del pranzo presso i vari plessi scolastici verrà fissato dall'A.C. nel rispetto delle esigenze didattico-organizzative delle istituzioni scolastiche, concordando con l'I.A. le eventuali modifiche al piano di trasporto e servizio proposto dalla stessa all'atto dell'aggiudicazione.

ART. 30) CESTINI FREDDI :Su richiesta dell'A.C.,dovrà provvedere, per particolari esigenze, quali gite, visite didattiche ed altro alla fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio;
La composizione sarà di volta in volta determinata tra l'A.C. e l'I.A. fermo restando il rispetto delle Tabelle Dietetiche.

TITOLO VII TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

ART. 31) QUANTITÀ DELLE VIVANDE:Nelle Tabelle Dietetiche allegate sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento;

Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle Tabelle Dietetiche;
Tabelle pesi a cotto.L'I.A. deve predisporre, entro 15 giorni dall'inizio del servizio, una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni ordine di scuola.

ART. 32) DIETE SPECIALI:Il centro di cottura dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari;

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte di un dietista e deve essere controfirmata dal medico curante in particolare:

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

Le diete speciali sono predisposte esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumano il pasto a scuola;

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

ART. 33) DIETE IN BIANCO e DIETE DIFFERENZIATE PER ESIGENZE ETNICO-RELIGIOSE:Il centro di cottura dovrà provvedere alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta unitamente alla prenotazione dei pasti. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco, un panino, frutta ed acqua;

L'I.A.è tenuta su richiesta dell'utenza, a predisporre menù conformi ad esigenze etnico-religiose, vegetariane. Le variazioni vanno concordate con l'A.C. nelle prime settimane dall'inizio del servizio, sentiti gli organi di rappresentanza istituzionale delle minoranze etniche presenti in seno all'A.C.

ART. 34) INTRODUZIONE DI NUOVI PASTI :Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche , l'I.A. deve presentare all'A.C. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche.

ART. 35) PRENOTAZIONE E COMUNICAZIONE DEI PASTI:E' cura dell'Amministrazione comunicare quotidianamente, non prima delle ore 9.00 e non oltre le ore 9,30 del numero dei pasti da fornire ad ogni singolo plesso, ciò telefonicamente e/o preferibilmente a mezzo fax.

TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 36) ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE: Il personale adibito alla preparazione di pasti, fatta salva ogni altra prescrizione di legge in materia igienico-sanitaria, deve essere provvisto di camice bianco, cuffia e calzature igieniche e deve fare uso di guanti monouso e preferibilmente di mascherine. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato;

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

ART. 37) PIANO DI AUTOCONTROLLO: L'I.A. deve predisporre ai sensi della vigente normativa, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione, anche il trasporto dei pasti ed il servizio di refettorio. 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;

Il piano di autocontrollo deve prevedere anche le procedure da attuarsi per la conservazione dei campioni dei pasti completi quotidianamente confezionati ed erogati per il servizio oggetto della presente procedura;

I campioni, riportanti la data di produzione e confezionamento, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di -18°C per almeno le successive 72 ore.

ART. 38) LIVELLO DELLA QUALITÀ IGIENICA: La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica previsti dal manuale di autocontrollo dell'I.A.

ART. 39) CONSERVAZIONE DELLE DERRATE : I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti;

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

TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

ART. 40) MANIPOLAZIONE E COTTURA: Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, conformemente a quanto previsto dalla vigente normativa.

ART. 41) CONDIMENTI: Tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio extra vergine di oliva o burro; l'Impresa designata capogruppo mandataria l'Impresa designata capogruppo mandataria 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 dal D.M. 509 del 1987.

TITOLO X LIVELLO DI QUALITÀ DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE

ART. 42) PULIZIA E SANIFICAZIONE: Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione, da eseguire presso il centro cottura ed i refettori, al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, come quelli da eseguire ai mezzi di trasporto, sono regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'I.A. e comunicate all'A.C.;

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

ART. 43) CARATTERISTICHE DEI DETERSIVI: I detersivi dovranno essere conformi alla vigente normativa. Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali refettorio, non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di somministrazione degli alimenti. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi

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

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa.

ART. 44) RIFIUTI: Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali refettorio o dei plessi scolastici, nell'ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione dell'A.C.

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

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.). Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali sono a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. il riciclaggio del materiale a perdere.

TITOLO XIII CONTROLLI DI QUALITA'

ART. 45) ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO: Gli organismi preposti al controllo sono i competenti servizi dell'ASL, il personale incaricato dell'A.C., nonché eventuali altri che saranno formalmente indicati dall'A.C..

ART. 46) CONTROLLO DA PARTE DEL COMMITTENTE: L'A.C. si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale. L'A.C. farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti;

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto all'A.C.;

L'I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione o alla risoluzione del contratto per inadempimento;

L'A.C. ha la facoltà di commissionare ad una struttura di propria fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche;

Le analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche commissionate dall'A.C. non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità e indicate in sede di offerta tecnica.

ART. 47) ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'I.A.: L'I.A. deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici; tale piano deve essere elaborato secondo i principi contenuti nel Reg Ce 852/04;

L'I.A. deve, inoltre, disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati. Inoltre L'I.A. deve essere in possesso di un sistema di qualità interno.

ART. 48) METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ: I tecnici legittimamente autorizzati effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

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

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

TITOLO XVI PENALITÀ'

ART. 49) PENALITÀ: L'A.C., a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

- La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A., le quali devono pervenire entro 5 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

- Le sanzioni, nella misura sottoindicata (o per i casi non esplicitamente previsti stabilita discrezionalmente dall'A.C. nei limiti di seguito indicati) saranno moltiplicate per il numero delle scuole investite dall'inadempienza accertata.
- Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Dopo la comminazione di tre sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Si riporta di seguito una tipologia di inadempienze, che comportano l'applicazione di una sanzione:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di derrate o parti di pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- variazioni ai menu, senza preventiva autorizzazione dell'A.C.;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche o non tempestivamente sostituiti;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- presenza di corpi estranei nei prodotti;
- personale inferiore a quanto stabilito;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancata esposizione nei locali per la refezione delle Tabelle dietetiche.

Per quanto riguarda le pietanze, le penalità sono previste nelle seguenti misure:

- ove l'inadempienza riguardi il primo piatto, il pane, la frutta € 260,00
- ove l'inadempienza riguardi il secondo piatto o le diete speciali € 520,00
- ove l'inadempienza riguardi l'intero pasto € 1.000,00

Per le inadempienze sopra descritte e per quelle non espressamente comprese nel precedente elenco ma comunque considerate dall'A.C. rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, la misura della sanzione viene discrezionalmente fissata dalla stessa A.C., sulla base dei criteri esplicitati nel presente capitolato. In tal caso, le sanzioni potranno variare da un minimo di € 260,00 ad un massimo di € 5.200,00 rapportate alla gravità ed all'estensione dell'inadempienza.

TITOLO XV PAGAMENTO DEI PASTI

ART. 50) PAGAMENTI Il pagamento dei corrispettivi, avverrà in base alla singola fattura a scadenza mensile che sarà emessa dall'I.A.. Su ciascuna fattura dovrà essere indicato il numero di pasti effettivamente ordinati e forniti, suddivisi per ciascun plesso/servizio.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del funzionario competente, entro 30 gg. Dal ricevimento delle fatture al Protocollo Generale del Comune.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

ART. 51) SPESE: Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A. Nessun compenso è dovuto dall'A.C. per la formulazione del progetto-offerta.

TITOLO XVI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 52) IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO: Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art 1456 c.c. le seguenti ipotesi.

- a) inosservanza anche di uno solo degli impegni assunti con le dichiarazioni prodotte per l'assegnazione di punteggi utili ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- c) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;

- d) impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- e) inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dipendenti dal servizio effettuato dall'I.A.;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione totale o parziale del servizio;
- l) subappalto totale o parziale del servizio;

Nei casi sopra previsti, è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra quasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

TITOLO XVII CONTROVERSIE

ART. 53) FORO COMPETENTE:Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.Lgs 31/3/1998, n. 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente in via esclusiva il Foro di Messina.

TITOLO XVIII DISPOSIZIONI FINALI

ART. 54) RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME:Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento al Reg. CEE 852/04, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene; Comunque tutte le norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia si intendono qui richiamate.Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, l'I.A. dovrà promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore dell'A.C.,dei benefici previsti dal regolamento CEE n.33/92/93 relativo alla concessione di aiuti CEE per il latte ed i prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (contributi A.I.M.A.).

ALLEGATI:

a- Tabella merceologica degli alimenti parte integrante e sostanziale del presente Capitolato speciale d'appalto.

R.S.A.
Dr.ssa Antonina Pinto