



**Comune di Rapallo**  
**Provincia di Genova**  
**Ufficio Servizi Sociali e Scolastici**  
Piazza delle Nazioni 4 - 16035 Rapallo (GE)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'ASILO NIDO COMUNALE, SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI I GRADO E ANZIANI A DOMICILIO - PERIODO DALL' 01.01.2012 AL 31.08.2015 -**

**INDICE**

Art. 1 – Oggetto dell'appalto .....	pag.	3
Art. 2 – Base d'Asta – importo massimo presunto dell'appalto – modalità di aggiudicazione .....	pag.	5
Art. 3 – Condizioni di partecipazione .....	pag.	6
Art. 4 – Modalità di aggiudicazione .....	pag.	7
Art. 5 – Corrispettivo per il servizio – pagamenti .....	pag.	10
Art. 6 – Durata dell'appalto e revisione prezzi .....	pag.	11
Art. 7 – Documentazione da produrre per la richiesta di contributo AGEA .....	pag.	11
Art. 8 – Centro di cottura - locali di servizio .....	pag.	12
Art. 9 – Servizio di cucina presso l'Asilo Nido Comunale .....	pag.	13
Art. 10 – Modalità di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica e sociale – calendari e orari .....	pag.	13
Art. 11 – Linea refrigerata .....	pag.	18
Art. 12 – Pentolame per la cottura .....	pag.	18
Art. 13 – Condimenti .....	pag.	18
Art. 14 – Apparecchiatura tavoli e distribuzione dei pasti per l'Asilo Nido e Scolastica	pag.	19
Art. 15 – Pulizia e igiene quotidiana .....	pag.	20
Art. 16 – Prodotti per la pulizia e sanificazione .....	pag.	20
Art. 17 – Disinfestazione e derattizzazione .....	pag.	20
Art. 18 – Pulizie esterne .....	pag.	20
Art. 19 – Rifiuti .....	pag.	20
Art. 20 – Servizio di refezione asilo nido - scolastica – anziani a domicilio – numero di pasti previsti .....	pag.	21
Art. 21 – Trasporto dei pasti .....	pag.	24
Art. 22 – Contenitori .....	pag.	25
Art. 23 – Caratteristiche del pasto .....	pag.	26
Art. 24 – Caratteristiche merceologiche .....	pag.	32
Art. 25 – Conservazione campione pasto – test .....	pag.	32
Art. 26 – Controllo igienico-sanitari – tracciabilità – rintracciabilità .....	pag.	32
Art. 27 – Autocontrollo da parte dell'Impresa (HACCP) .....	pag.	33
Art. 28 – Controllo della qualità del servizio .....	pag.	34
Art. 29 – Commissione Mensa .....	pag.	34

Art. 30 – Blocco dei prodotti alimentari .....	pag.	35
Art. 31 – Personale .....	pag.	35
Art. 32 – Direzione del Servizio e individuazione del responsabile del Piano di Autocontrollo HACCP .....	pag.	36
Art. 33 – Salvaguardia dei livelli occupazionali .....	pag.	37
Art. 34 – Consegna all’I.A. degli immobili, degli impianti e delle attrezzature .....	pag.	37
Art. 35 – Locali – impianti e attrezzature .....	pag.	37
Art. 36 – Manutenzione dei locali impianti e attrezzature .....	pag.	38
Art. 37 – Riconsegna al Comune degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili .....	pag.	39
Art. 38 – Disposizioni in materia di sicurezza .....	pag.	39
Art. 39 – Subappalto .....	pag.	39
Art. 40 – Responsabilità civile e polizza assicurativa .....	pag.	39
Art. 41 – Spese, imposte, tasse e utenze .....	pag.	40
Art. 42 – Licenze e autorizzazioni .....	pag.	41
Art. 43 – Cauzione provvisoria e definitiva .....	pag.	41
Art. 44 – Penalità .....	pag.	41
Art. 45 – Risoluzione del contratto .....	pag.	44
Art. 46 – Controversie .....	pag.	46
Art. 47 – Trattamento dei dati personali .....	pag.	46
Art. 48 – Sospensione della gara .....	pag.	46

**Allegati:**

Allegato 1 – Tabelle merceologiche

Allegato 2 – Caratteristiche e criteri per la realizzazione del menù - grammature –  
schema menù Asilo Nido

Allegato 3 – Limiti di contaminazione microbica alimenti e superfici

Allegato 4 – Inventario sedi di ristorazione e Centro di produzione pasti

Allegato 5 - DUVRI

## **Art. 1 – Oggetto dell'appalto**

Il presente Capitolato ha per oggetto l'espletamento del servizio ristorazione per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primarie, Secondaria di I grado, per gli Anziani a Domicilio e per i minori dell'Asilo Nido Comunale, secondo le seguenti tipologie gestionali:

### **GESTIONE A - Asilo Nido.**

Il servizio comprende la preparazione ed il confezionamento dei pasti secondo il legame fresco-caldo presso la cucina dell'asilo nido, in particolare:

- l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione di parte delle derrate alimentari, la gestione della cucina e degli annessi locali di cucina;
- la preparazione dei refettori e dei tavoli e il loro riassetto al termine della consumazione;
- la preparazione, il porzionamento e la somministrazione dei pasti per gli alunni e per il personale addetto alla sorveglianza degli alunni, (educatori, operatori);
- il riordino e la pulizia della cucina e dei locali di consumo dei pasti del personale, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori;
- forma inoltre oggetto dell'appalto la fornitura di attrezzature necessarie e stoviglie e arredi che si rilevassero insufficienti, con altre nuove, qualora si rilevassero necessarie per l'espletamento del servizio. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati, gli impianti, le attrezzature installate, gli arredi, resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- la fornitura di posateria in acciaio inox nonché la fornitura di stoviglie in polycarbonato rigido lavabile.
- la fornitura di prodotti e attrezzature per le pulizie e lavaggio piatti è a totale carico dell'Impresa appaltatrice;
- la preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente presso i locali della cucina di S. Anna con i relativi impianti, attrezzature, gli utensili e gli arredi che verranno messi a disposizione della Impresa appaltatrice.
- la derattizzazione e disinfestazione periodica di tutti i locali utilizzati.

### **GESTIONE B - Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondaria di I° grado.**

Il servizio comprende la preparazione ed il confezionamento dei pasti secondo il legame fresco-caldo per le Scuole presso il centro di cottura, posto nel plesso principale della Scuola Primaria "G. Pascoli" ubicato in Via Tre Scalini, in particolare:

- l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, la gestione del centro di cottura e degli annessi locali di servizio
- la preparazione, il trasporto, il porzionamento e la somministrazione dei pasti per gli alunni e per il personale addetto alla sorveglianza degli alunni (insegnanti, educatori, operatori);
- la preparazione dei refettori e dei tavoli e il loro riassetto al termine della consumazione
- il riordino e la pulizia della cucina e dei locali di consumo dei pasti del personale, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori;
- forma inoltre oggetto dell'appalto se necessario la fornitura di attrezzature e stoviglie e arredi che eventualmente si rendessero inutilizzabili e l'integrazione di attrezzature che si rilevassero insufficienti, con altre nuove, qualora si rilevassero necessarie per l'espletamento del servizio. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati, gli impianti, le attrezzature installate, gli arredi, resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- la fornitura di prodotti e attrezzature per le pulizie è a totale carico dell'Impresa appaltatrice;
- la preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente presso i locali del centro di cottura, posto nel plesso principale della Scuola Primaria "G. Pascoli" ubicato in Via Tre Scalini

- con i relativi impianti, attrezzature, gli utensili e gli arredi che verranno messi a disposizione della  
Impresa appaltatrice.
- la derattizzazione e disinfestazione periodica di tutti i locali utilizzati.

### **GESTIONE C - Anziani a domicilio.**

Il servizio comprende la preparazione ed il confezionamento dei pasti termosigillati per gli Anziani e il trasporto degli stessi con consegna a domicilio.

La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente presso i locali del centro di cottura, posto nel plesso principale della Scuola Primaria "G. Pascoli" ubicato in Via Tre Scalini con i relativi impianti, attrezzature, gli utensili e gli arredi che verranno messi a disposizione della Impresa appaltatrice.

Sono altresì oggetto dell'appalto, in via accessoria, l'esecuzione dei lavori di manutenzione edilizia ed impiantistica dei locali principali e dei locali annessi (cucina, dispense, antibagni, servizi igienici, spogliatoi, refettori) nonché l'adeguamento, l'eventuale messa a norma di impianti ed attrezzature, l'eventuale installazione di nuove attrezzature, arredi e utensileria di cucina, sia nei locali di produzione che nei locali somministrazione dei pasti, ai sensi delle vigenti normative in materia di igiene alimentare e di tutte le disposizioni normative in materia di sicurezza degli impianti, delle attrezzature e dei luoghi di lavoro .

Il Comune richiede le seguenti prestazioni accessorie che si intendono ricomprese nel prezzo di aggiudicazione in ogni sede di ristorazione:

- 1) l'installazione di freezers in comodato d'uso presso ogni sede di ristorazione per il mantenimento dei gelati;
- 2) l'installazione di carrelli termici presso ogni sede di ristorazione con pasti veicolati in modo da assicurare in ogni circostanza la completa funzionalità ed il mantenimento dell'idonea temperatura.

La manutenzione e la pulizia dei carrelli termici e dei freezers sono a carico dell'I.A.

Sono a carico dell'I.A i relativi collaudi, il rilascio delle certificazioni impiantistiche occorrenti, e le dichiarazioni di conformità delle apparecchiature ed degli impianti.

Tutte le opere manutentive edilizio impiantistiche realizzate nei locali del Comune si intenderanno acquisite nella proprietà del Comune stesso e riconosciute all'interno del corrispettivo contrattuale del presente appalto offerto dalla Ditta di aggiudicazione in sede di gara.

I freezers ed i carrelli termici installati, di proprietà dell'I.A., verranno a fine contratto recuperati dallo stesso.

Le apparecchiature e le strutture dovranno essere mantenute in perfetto stato di funzionamento e manutentivo fino al termine della durata dell'appalto. Al termine dell'appalto verrà redatto apposito verbale in contraddittorio per la constatazione dello stato delle attrezzature con i funzionari del Comune e laddove venissero riscontrate difformità saranno addebitate all'I.A. le relative spese.

**Art. 2 – Base d’asta e importo massimo presunto dell’appalto**  
**Modalità di aggiudicazione**

L’offerta economica non potrà superare il prezzo posto a base d’asta (iva esclusa) relativo alle tipologie di pasto dettagliate in tabella, pena l’esclusione dalla gara:

<b>descrizione</b>	<b>importo unitario a base d'asta</b>	<b>quantità presunta dal 01/01/2012 al 31/08/2015</b>	<b>totale a base d'asta dal 01/01/2012 al 31/08/2015</b>
pasti Asilo Nido Comunale	€ 5,50	40.000	€ 220.000,00
pasti Scuole Infanzia “S. Anna” e Rainusso	€ 5,28	163.480	€ 863.174,40
pasti Scuole Primarie e Secondaria di primo grado	€ 5,28	275.022	€ 1.452.116,16
pasti anziani a domicilio	€ 5,28	30.800	€ 162.624,00
<b>totale a base d'asta soggetta al ribasso nel periodo dal 01/01/2012 - 31/08/2015</b>			<b>€ 2.697.914,56</b>
costi per la sicurezza (non soggetti al ribasso)			<b>€. 1.500,00</b>
			<b>€. 2.699.414,56</b>

Valore complessivo dell’appalto I.V.A. esclusa **€. 2.699.414,56=.**

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'I.A., se non e' disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dall’A.C. nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nell'articolo 311 del Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell’I.A., della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione del contratto.

L’I.A. non può richiedere alcuna variazione ai contratti stipulati, se non nei casi di seguito previsti. Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 311, comma 2, del Regolamento di cui al D.P.R. 207/2010, , l’A.C. può ammettere variazioni al contratto nei seguenti casi:

- a) per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- b) per cause impreviste e imprevedibili accertate dal responsabile del procedimento o per l'intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;

c) per la presenza di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei beni o dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto.

Sono inoltre ammesse, nell'esclusivo interesse dell'A.C., le varianti, in aumento o in diminuzione, finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto, a condizione che tali varianti non comportino modifiche sostanziali e siano motivate da obiettive esigenze derivanti da circostanze sopravvenute e imprevedibili al momento della stipula del contratto. L'importo in aumento o in diminuzione relativo a tali varianti non può superare il cinque per cento dell'importo originario del contratto e deve trovare copertura nella somma stanziata per l'esecuzione della prestazione. Le varianti di cui al presente comma sono approvate dal responsabile del procedimento ovvero dal soggetto competente secondo l'ordinamento della singola stazione appaltante.

Nei casi previsti al comma 2 art. 311 D.P.R. 207/2010, l'A.C. può chiedere all'I.A. una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto che l'esecutore è tenuto ad eseguire, previa sottoscrizione di un atto di sottomissione, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni. Nel caso in cui la variazioni superi tale limite, l'A.C. procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'I.A..

L'I.A. è obbligato ad assoggettarsi alle variazioni di cui ai commi 2 e 3 art. 311 D.P.R. 207/2010, alle stesse condizioni previste dal contratto.

In ogni caso l'I.A. ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dall'A.C. e che il direttore dell'esecuzione del contratto abbia ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'I.A. maggiori oneri.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo unitario del pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

### **Art. 3 – Condizioni di partecipazione**

La partecipazione alla gara per l'aggiudicazione dell'appalto del servizio è aperta a tutte le ditte in possesso dei seguenti requisiti:

- possesso delle seguenti certificazioni:
  - ISO 9001:2008 relativa alla certificazione di qualità aziendale
  - OHSAS 18001:1999 relativa alla sicurezza e salute dei lavoratori
  - HACCP UNI 10854:1999 relativa all'autocontrollo
  - ISO 22000:2005 relativo alla sicurezza alimentare a HACCP
- fatturato globale di impresa conseguito nel triennio (gennaio 2008-dicembre 2010) ed importo relativo ai servizi di settore oggetto della gara realizzati nel suddetto triennio. Il fatturato relativo ai servizi oggetto della gara dovrà essere almeno pari o superiore ad euro 2.500.000,00 I.V.A. esclusa (quale sommatoria nel triennio);
- titolarità di almeno due contratti in corso relativi alla ristorazione scolastica all'atto della presentazione della suddetta offerta di gara di ristorazione scolastica con un importo annuo almeno pari ad €uro 500.000,00 oltre I.V.A. per singolo contratto, con prestazioni già eseguite per almeno 12 mesi;

#### **Art. 4 – Modalità di aggiudicazione**

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 3 comma 37 e dell'art. 55 D.Lgs. 163/2006 con aggiudicazione a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. art. 83 D.Lgs. 163/2006 secondo i seguenti parametri:

Punteggio complessivo massimo attribuibile PUNTI 100 così articolati:

- |   |              |
|---|--------------|
| 1) Offerta tecnico-qualitativa del servizio ..... | max 70 punti |
| 2) Offerta economica.....                         | max 30 punti |

La valutazione tecnica dei requisiti avverrà sulla base della seguente formula:

$$C(a)=\text{somatoria}(n) [W(i) * V(a)i]$$

**C(a)= indice di valutazione dell'offerta**

**(n)= numero totale dei requisiti (8)**

**W(i)= punteggio attribuito al requisito (i)**

**V(a)i= coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile fra zero e uno.**

**I coefficienti V(a)i sono determinati per i requisiti 1 – 2 – 3 – 4 – 5 attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari nel rispetto della seguente tabella:**

ottimo	1,00
distinto	0,80
buono	0,60
sufficiente	0,40
mediocre	0,20
non valutabile	0,00

Il suddetto schema di coefficienti verrà applicato ai parametri sottoelencati, contrassegnati con i numeri 1-2-3-4-5. Il medesimo schema si applicherà ai subcriteri.

**Il coefficiente V(a)i è attribuito per i requisiti n. 6 – 7 – 8 attraverso la seguente formula:**

$$V(a)i= Ra/Rmax$$

**Ra= valore offerto dal concorrente**

**Rmax = valore dell'offerta più conveniente**

Verranno esclusi dalla gara i progetti tecnici che non totalizzeranno **almeno 40 punti**.

**1 – PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO:** a tale parametro viene attribuito un **punteggio massimo pari a 12**. Proposte di ulteriori servizi e/o iniziative a carattere migliorativo e/o integrativo rispetto allo standard definito in Capitolato, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Ente. Le soluzioni proposte dovranno essere ben definite, specificando gli obiettivi e le relative misure

organizzativo-gestionali. La valutazione delle migliorie avverrà in base al grado di adeguatezza, specificità, concretezza, realizzabilità e affidabilità delle stesse.

**2 – QUALITÀ DELLE STRUTTURE:** a tale parametro viene attribuito un **punteggio massimo pari a 30**.

Il progetto tecnico dovrà contenere elenco ed illustrazione di proposte migliorative, e le relative tempistiche per la realizzazione dei lavori. Elencazione degli strumenti ed attrezzature (ad integrazione delle dotazioni della Stazione Appaltante) che la Ditta si obbliga ad utilizzare in caso di aggiudicazione dell'appalto. Si terrà conto solo di strumenti ed attrezzature da utilizzare in modo esclusivo per il servizio di refezione scolastica di Rapallo, pienamente funzionanti e conformi alla normativa di sicurezza. I medesimi dovranno essere reperibili in qualunque momento nei locali comunali, messi a disposizione per l'espletamento del servizio. La valutazione verrà effettuata in proporzione all'adeguatezza, quantità e qualità degli strumenti ed attrezzature offerti dalla ditta. Il suddetto parametro si articola nei seguenti subcriteri:

- |   |          |
|---|----------|
| - Attrezzature nuove ad integrazione delle dotazioni esistenti  | punti 10 |
| - Insonorizzazione dei refettori                                | punti 3  |
| - Migliorie strutturali del Centro Cottura e refettori contigui | punti 7  |
| - Migliorie strutturali della Cucina dell'Asilo Nido            | punti 10 |

**3 – FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI:** a tale parametro viene attribuito un **punteggio massimo pari a 8**.

Elencazione dei prodotti biologici che la ditta si obbliga ad impiegare nella fornitura del servizio, oltre a quelli previsti nel Capitolato, descrizione delle caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza. La valutazione avverrà in proporzione alla quantità e qualità dei prodotti biologici offerti dalla Ditta. Specificamente, detto parametro viene articolato nei seguenti subcriteri:

- |   |         |
|---|---------|
| - Carni biologiche                      | punti 2 |
| - Yogurt                                | punti 2 |
| - Frutta biologica                      | punti 2 |
| - Altre derrate e ingredienti biologici | punti 2 |

**4 – FORNITURA DI PANE E PRODOTTI DA FORNO DI PRODUZIONE NEL TERRITORIO DEL COMUNE DI RAPALLO:** a tale parametro viene attribuito un **punteggio massimo pari a 2**.

**5 – MODALITÀ GESTIONALE DI ATTUAZIONE DEL SERVIZIO:** a tale parametro viene attribuito un **punteggio massimo pari a 5**. Pianificazione e descrizione delle varie fasi del processo di erogazione del servizio in relazione alle peculiarità del contesto in cui la Ditta dovrà operare con particolare riferimento:

- |   |         |
|---|---------|
| - Sistema di approvvigionamento e conservazione delle derrate e loro rintracciabilità | punti 1 |
| - Preparazione e cottura degli alimenti   | punti 1 |
| - Confezionamento, trasporto e distribuzione  | punti 1 |
| - Piano di pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature  | punti 1 |
| - Individuazione di problematiche specifiche riscontrabili nella fase                 |         |



organizzativo/gestionale e di erogazione del servizio e indicazione delle misure che la Ditta si impegna ad adottare per porvi rimedio o prevenirle punti 1

**6 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PERSONALE:** a tale parametro viene attribuito un **punteggio massimo pari a 6.**

Detto parametro viene articolato nei seguenti subcriteri:

- Numero delle persone impiegate contemporaneamente nella distribuzione dei pasti nelle scuole oltre a quelle indicate nel Capitolato punti 4
- 
- Adeguato piano di formazione teorico-pratico cui verrà sottoposto il personale impiegato specificando il numero delle ore previste punti 2

**7 – INSERIMENTO DI FIGURE PROFESSIONALI AGGIUNTIVE:** a tale parametro viene attribuito un **punteggio pari a 2.**

**8– PIANO DEI TRASPORTI:** a tale parametro viene attribuito un **punteggio massimo pari a 5.**

Il suddetto parametro si articola nei seguenti subcriteri:

- Numero degli automezzi ordinariamente impiegati punti 3
- Numero mezzi a ridotto impatto ambientale punti 2

Valutazione Offerta economica	max punti 30
-------------------------------	--------------

Sarà attribuito il punteggio massimo di punti 30 all'I.A. che offrirà il prezzo complessivo più basso (con esclusione dei soli costi della sicurezza) calcolato sul totale a base d'asta per il periodo 1/1/2012 – 31/8/2015

Alle altre offerte verranno attribuiti i punteggi in misura inversamente proporzionale al prezzo secondo la seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o} \quad \text{dove}$$

**X = punteggio da attribuire**

**Pi = prezzo più basso**

**C = punteggio massimo**

**Po = prezzo offerto**

### **Art. 5 – Corrispettivo per il servizio - pagamenti**

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto e/o di pranzo e merenda.

Dette fatture dovranno essere distinte in relazione alle diverse gestioni:

- gestione A : fattura per pasti forniti all'Asilo Nido Comunale;
- gestione B: fattura per pasti erogati alle scuole dell'Infanzia, distinguendo i pasti erogati agli alunni dagli insegnanti; fattura per pasti erogati alle scuole Primarie, distinguendo i pasti erogati agli alunni dagli insegnanti; fattura per pasti erogati alla scuola Secondaria di Primo grado, distinguendo i pasti erogati agli alunni dagli insegnanti;
- gestione C: fattura per pasti erogati agli anziani a domicilio

L'I.A. dovrà altresì presentare unitamente alle fatture un prospetto analitico dal quale risultino i pasti erogati giornalmente distinti per tipologia di utenza.

I pagamenti sono disposti nel termine indicato dal contratto, previo accertamento da parte del direttore dell'esecuzione, confermato dal responsabile del procedimento, della prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali. E' facoltà dell'I.A. presentare contestazioni scritte in occasione dei pagamenti. Nel caso di ritardato pagamento resto fermo quanto previsto dal decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231.

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 incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra. Le fatture debitamente firmate dal legale rappresentante dell'I.A. o da un suo delegato, saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento delle stesse. La liquidazione è subordinata alla verifica della regolarità della prestazione ed alla regolarità del Documento Unico Regolarità Contributiva, ai sensi e per gli effetti dell'art. 6 del Regolamento 207/2010. Nell'ipotesi di irregolarità del DURC si procederà ai sensi dell'art. 4 del DPR 207/10. In attuazione del citato articolo 4 del DPR 207/2010 sull'importo netto progressivo delle prestazioni verrà comunque operata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute potranno essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale dopo l'approvazione da parte dell'A.C. della verifica di conformità, previo rilascio del Documento Unico di regolarità Contributiva.

L'A.C. non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture. Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati anche in via non esclusiva e, salvo quanto previsto al comma 3 dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i., devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale o con strumenti diversi purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni. L' Impresa aggiudicataria, si impegna a comunicare, entro sette giorni, all'A.C. eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti e derivanti dall'applicazione della Legge n. 136/2010 e s.m.i..

## **Art. 6 – Durata dell'appalto e revisione prezzi**

L'appalto del servizio avrà durata di anni 3 (tre) e otto mesi e precisamente dall' 01/01/2012 al 31.08.2015. E' facoltà dell'A.C. autorizzare l'esecuzione anticipata del contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 302 e seg. del Regolamento 207/2010. L'I.A sarà tenuta a prestare il servizio in regime di proroga tecnica alle medesime condizioni tecniche ed economiche, per i 6 (sei) mesi successivi alla scadenza del contratto, ove a ciò richiesto dall'amministrazione, in caso di imprevedibili circostanze di necessità o di urgenza.

L'Amministrazione si riserva la facoltà ricorrere alla procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando prevista dall'art. 57, comma 5 lettera b) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i per l'affidamento di nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi già affidati all'I.A.. E' fatta salva la facoltà di ricorrere ad ulteriori opzioni di rinnovazione o di proroga eventualmente previste da norme italiane e comunitarie, anche ove introdotte successivamente all'aggiudicazione dell'appalto.

Qualora l'I.A. non si avvallesse della facoltà di cui sopra, il contratto scadrà automaticamente e senza altra formalità il 31.08.2015 senza che l'I.A. possa avanzare alcuna pretesa in merito.

Il calendario di erogazione del servizio di ristorazione è il seguente:

**Ristorazione per gli Anziani a domicilio:** l'erogazione del servizio dovrà avvenire dal lunedì al sabato per i pasti relativi agli Anziani a domicilio.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di estendere il servizio anche nelle giornate di domenica e festivi.

**Ristorazione Scolastica:** l'erogazione dei pasti dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana, dal lunedì al venerdì compreso, negli orari e nei turni di affluenza stabiliti dalle Scuole, secondo quanto deciso in autonomia dai Dirigenti Scolastici per le Scuole Statali e secondo il calendario stabilito dalla Ripartizione Servizi Sociali, per l'Asilo Nido, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento.

L'Amministrazione Comunale (di seguito denominata A.C.) si riserva comunque la facoltà di anticipare o posticipare l'inizio e/o il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole Scuole. L'A.C. si riserva, inoltre, la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o specifiche e singole esigenze delle diverse Scuole, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa aggiudicataria (di seguito denominata I.A.).

Il prezzo dei pasti rimarrà fisso per tutta la durata del contratto, salvo provvedere a decorrere dal secondo anno contrattuale, su richiesta formale da parte dell'I.A., all'istruttoria prevista dall'art. 115 del D.Lgs. 163/06, per la revisione dei prezzi. La revisione farà riferimento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati riferito all'anno solare precedente.

## **Art. 7 - Documentazione da produrre per la richiesta di contributo AGEA**

L'I.A. onde permettere all'A.C. l'applicazione del Reg. (CE) 966/09 e successive modifiche e integrazioni, riguardante il recupero dei contributi CE sui prodotti lattiero-caseari, sono tenute a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare:

Le fatture/bolle intestate alla ditta di ristorazione o all'A.C. devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e devono essere regolarmente quietanzate o

accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti, ai fini dell'igiene e sicurezza alimentare, devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti di marchiatura di identificazione, di cui all'allegato II, Sez. I del Reg.(CE) 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

### **Art. 8 – Centro di cottura – locali di servizio**

Per l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, l'A.C. mette a disposizione all'I.A. le strutture e gli impianti del centro produzione pasti sito presso l'edificio della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini, località S. Anna in Rapallo e i locali e le attrezzature della cucina di Via S. Anna sita presso l'Asilo Nido Comunale.

L'I.A. utilizzerà i locali attrezzati destinati alla produzione pasti sino alla scadenza del rapporto contrattuale.

L'I.A. dovrà provvedere, con propria organizzazione, a gestire i centri cottura siti rispettivamente presso l'edificio della Scuola Primaria "G. Pascoli" e presso l'Asilo Nido Comunale, nel rispetto delle norme vigenti in materia per l'approntamento e la successiva consegna dei pasti veicolati per la ristorazione.

Gli impianti e le attrezzature saranno dettagliatamente descritti in un apposito verbale da redigersi all'inizio della gestione del servizio in contraddittorio tra le parti.

L'A.C. si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle attrezzature e degli impianti, e di verificare l'aggiornamento del registro di manutenzione ove saranno riportati a cura dell'I.A. gli interventi a carico della stessa.

L'I.A. si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni a locali e impianti, senza preventiva autorizzazione dell'A.C.

Considerato che il centro cottura è situato all'interno dell'edificio della Scuola Primaria "G. Pascoli", per garantire il pieno rispetto degli alunni, l'I.A. dovrà mantenere un rapporto sistematico con il personale preposto della Scuole ed osservare quanto segue:

#### **Orari di accesso e funzionamento:**

L'accesso al centro cottura, le attività produttive, il carico e lo scarico delle merci, sono consentite esclusivamente tra le ore 05:00 e le ore 22:00.

L'I.A. può accedere con propri automezzi alla Scuola in fasce orarie compatibili con le esigenze della medesima da concordarsi con gli uffici competenti del Comune e che non siano di disturbo e di intralcio alla vita degli alunni ed all'attività della Scuole stesse.

#### **Utilizzo degli spazi:**

L'I.A. è altresì tenuta ad utilizzare per carico e scarico delle merci gli spazi a ciò riservati ed indicati. In nessun caso sarà ammesso l'ingombro con merci od automezzi degli spazi da destinare alla manovra ed alla sosta delle autoambulanze.

Gli automezzi dell'I.A. dovranno rispettare i limiti di velocità indicati da apposita segnaletica, tenere una condotta di guida particolarmente attenta e diligente, al fine di non arrecare pregiudizio alla sicurezza degli ospiti. La violazione di quanto sopra indicato comporterà l'applicazione di penali ai sensi del presente capitolato.

Per quanto attiene il centro cottura, i costi relativi alla erogazione dell'acqua sono a carico dell'A.C.; i costi relativi alle utenze gas metano, di energia elettrica e telefonia sono a carico dell'I.A., che dovrà

provvedere all'intestazione e/o volturazione del contratto per il gas metano e per l'energia elettrica, nonché all'installazione di linea telefonica con intestazione del relativo contratto. Sono a carico dell'I.A. i costi per l'eventuale rimozione dei rifiuti speciali.

Previa apposita autorizzazione dell'A.C., e a tutte le condizioni sia normative che economiche da esso stabilite, all'I.A. potrà essere consentito, su sua specifica e motivata richiesta, di utilizzare le strutture del centro cottura situato all'interno dell'edificio della Scuola Primaria "G. Pascoli" per la fornitura, in misura ridotta ed accessoria, non superiore alla capacità produttiva del centro, di pasti anche a soggetti o enti diversi dei siti destinatari della presente fornitura, garantendo peraltro l'assoluta immutabilità delle condizioni di esecuzione del contratto di ristorazione, nonché l'assoluta ininfluenza di tali prestazioni sul contratto medesimo e sulle condizioni generali del centro cottura in relazione al rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria e di sicurezza.

L'A.C. ha facoltà di revocare, in qualsiasi momento e a proprio insindacabile giudizio, l'autorizzazione concessa per gli ulteriori pasti non compresi nel presente contratto, ove essa risultasse incompatibile o di pregiudizio al servizio oggetto del presente appalto.

#### **Art. 9 – Servizio di cucina presso l'Asilo Nido Comunale**

L'Asilo Nido Comunale è posto in Via Don Bobbio 1, a Rapallo ed è dotato di una propria cucina, completa di attrezzature, di stoviglie e di locali di servizio.

Il servizio di cucina per l'Asilo Nido Comunale oggetto dell'appalto consiste nel nell'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione di parte delle derrate alimentari, la gestione della cucina e degli annessi locali di cucina, del servizio di preparazione del pasto giornaliero e della merenda pomeridiana, secondo i menù definiti dall'A.C., effettuato mediante un Cuoco e Aiuto Cuoco qualificati, che dovranno altresì provvedere alla pulizia dei locali della cucina, delle attrezzature e di tutte le stoviglie (anche quelle utilizzate per la somministrazione), al conferimento dei rifiuti della cucina, nonché all'esecuzione di tutti gli adempimenti previsti dal piano di autocontrollo aziendale (Sistema H.A.C.C.P.) redatto ai sensi del Regolamento CE 852/2004. La somministrazione dei pasti e delle merende e la gestione dei refettori è svolta a cura del Comune.

Il Cuoco a Aiuto Cuoco addetti al servizio dovranno inoltre provvedere autonomamente, all'ordinazione, approvvigionamento, stoccaggio di parte delle derrate alimentari;

L'I.A. dovrà garantire l'immediata sostituzione del Cuoco a Aiuto Cuoco addetti con altro personale egualmente qualificato in tutti i casi di assenza per malattia o per altra ragione.

L'A.C. si riserva la facoltà di sottoporre a visita medica il personale impiegato nell'attività presso l'Asilo Nido Comunale.

#### **Art. 10 – Modalità di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica e sociale – calendari e orari**

Nell'esecuzione dell'appalto l'I.A. dovrà, attenersi scrupolosamente a quanto di seguito specificato per le diverse tipologie di servizio.

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario stabilito dalle rispettive autorità scolastiche locali per le Scuole dell'Infanzia (di norma da metà settembre a fine giugno), Primarie e Secondaria di I° (*di norma da metà settembre alla prima quindicina del mese di giugno*), con sospensione nei periodi delle festività natalizie, pasquali e infra-annuali e secondo quanto disposto dal calendario stabilito dalla Ripartizione Servizi Sociali per l'Asilo Nido.

Per quanto concerne l'erogazione del servizio di ristorazione sociale; dovrà avvenire dal lunedì al sabato per i pasti relativi agli anziani a Domicilio. L'A.C. si riserva la facoltà di estendere il servizio anche nelle giornate di domenica e festivi.

La somministrazione dei pasti per le scuole avverrà di norma nei seguenti giorni e orari:

**1. SCUOLE DELL'INFANZIA:** tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì indicativamente secondo i seguenti turni

1° turno dalle ore 11.45 alle ore 12.30

2° turno dalle ore 12:45 alle ore 13.30

distribuzione merende: gli orari del consumo e distribuzione saranno concordate con i responsabili delle strutture scolastiche; l'orario prevalente è intorno alle ore 14.30 - 15.00

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- la preparazione dei pasti pluriporzione, presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- predisposizione dei refettori e preparazione dei tavoli;
- trasporto dei pasti;
- scodellamento e distribuzione dei pasti 1° turno;
- pulizia dei refettori e riassetto per la successiva somministrazione del 2° turno
- scodellamento e distribuzione dei pasti 2° turno;
- pulizia dei refettori e definitivo riassetto;
- riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla preparazione dei pasti, nonché dei locali adibiti a magazzino e delle attrezzature, della posateria in acciaio inox utilizzata per l'esecuzione del servizio, nonché dello spogliatoio e del bagno esclusivo per gli addetti mensa ove presente;
- allontanamento rifiuti ai punti di raccolta ubicati all'esterno delle Scuole;
- la preparazione e il confezionamento di eventuali diete personalizzate, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico vidimato dall'ASL al competente Ufficio del Comune.

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

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento termosigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti;

- la consulenza dietetico-alimentare sia a favore dell'Ufficio Servizi Sociali e Scolastici del Comune di Rapallo che della Commissione mensa e dei singoli utenti con speciali bisogni;
- la fornitura degli articoli complementari, quali posate in acciaio inox, stoviglie in materiale policarbonato rigido lavabile, bicchieri in policarbonato rigido lavabile, tovaglie e tovaglioli in materiale a perdere biodegradabile al 100%, secondo le disposizioni igienico-sanitarie vigenti;
- l'acquisto degli attrezzi, dei materiali, prodotti e detergenti e quant'altro occorrente per l'esecuzione delle pulizie.

Le pulizie devono essere eseguite con la frequenza necessaria per assicurare in qualsiasi momento, la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso delle attrezzature, degli arredi e degli utensili alle norme di igiene ed in osservanza del Regolamento CE 852/04.

2. **SCUOLE PRIMARIE:** tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì indicativamente come di seguito specificato:

Scuole Marconi e Antola

1° turno dalle ore 12.20/30 alle ore 13.00 (Marconi classi prime ore 12.00/10)

2° turno dalle ore 13.00 alle ore 13.30

Scuola Dellepiane – (nelle sole giornate di martedì, mercoledì e giovedì salvo eventuali estensioni del servizio in altre giornate)

turno unico dalle ore 12:15 (classe prima) alle ore 13:10

Scuola Pascoli

1° turno dalle ore 12.00 alle ore 12.50

2° turno dalle ore 13.00 alle ore 13.30

Il servizio prevede:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- la preparazione dei pasti pluriporzione, presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- predisposizione dei refettori e preparazione dei tavoli;
- trasporto dei pasti;
- scodellamento e distribuzione dei pasti attraverso linee self – service – 1° turno
- pulizia dei refettori e riassetto per la successiva somministrazione del 2° turno
- scodellamento e distribuzione dei pasti attraverso linee self – service – 2° turno
- riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla preparazione dei pasti, nonché dei locali adibiti a magazzino, delle attrezzature e della posateria in acciaio inox, nonché dello spogliatoio e del bagno esclusivo per gli addetti mensa ove presente e del pentolame utilizzato presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- pulizie dei refettori e riassetto;
- allontanamento rifiuti ai punti di raccolta ubicati all'esterno delle scuole;
- la preparazione e il confezionamento di eventuali diete personalizzate, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico vidimato dall'ASL al competente Ufficio del Comune.

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

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento termosigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti;

- la consulenza dietetico-alimentare sia a favore dell'Ufficio Servizi Sociali e Scolastici del Comune di Rapallo che della Commissione mensa e dei singoli utenti con speciali bisogni;
- la fornitura degli articoli complementari, quali posate in acciaio inox, bicchieri in polycarbonato rigido lavabile, oltre ai piatti, tovaglie e tovaglioli in materiale monouso biodegradabile al 100% e dotazione di vassoi pre-formati secondo le disposizioni igienico-sanitarie vigenti;

- l'acquisto degli attrezzi, dei materiali, prodotti e detergenti e quant'altro occorrente per l'esecuzione delle pulizie.

Le pulizie devono essere eseguite con la frequenza necessaria per assicurare in qualsiasi momento, la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso delle attrezzature, degli arredi e degli utensili alle norme di igiene ed in osservanza del Regolamento CE 852/04.

**3. SCUOLA SECONDARIA I°:** tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì dalle ore 12:55 alle ore 13:30;

il servizio prevede:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- la preparazione dei pasti pluriporzione, presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- predisposizione dei refettori e preparazione dei tavoli;
- trasporto dei pasti;
- scodellamento e distribuzione dei pasti attraverso linea self - service;
- riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla preparazione dei pasti, nonché dei locali adibiti a magazzino, delle attrezzature e della posateria in acciaio inox, nonché dello spogliatoio e del bagno esclusivo per gli addetti mensa ove presente e del pentolame utilizzato presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- pulizie dei refettori e riassetto;
- allontanamento rifiuti al punto di raccolta ubicato all'esterno della scuola;
- la preparazione e il confezionamento di eventuali diete personalizzate, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico vidimato dall'ASL al competente Ufficio del Comune.

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

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento termosigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti;

- la consulenza dietetico-alimentare sia a favore dell'Ufficio Servizi Sociali e Scolastici del Comune di Rapallo che della Commissione mensa e dei singoli utenti con speciali bisogni;
- la fornitura degli articoli complementari, quali posate in acciaio inox, bicchieri in polycarbonato rigido lavabile, oltre ai piatti, tovaglie e tovaglioli in materiale monouso biodegradabile al 100% e dotazione di vassoi pre-formati secondo le disposizioni igienico-sanitarie vigenti;
- l'acquisto degli attrezzi, dei materiali, prodotti e detergenti e quant'altro occorrente per l'esecuzione delle pulizie.

Le pulizie devono essere eseguite con la frequenza necessaria per assicurare in qualsiasi momento, la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso delle attrezzature, degli arredi e degli utensili alle norme di igiene ed in osservanza del Regolamento CE 852/04.

**4. RISTORAZIONE SOCIALE – PASTI PER GLI ANZIANI A DOMICILIO** tutti i giorni della settimana dal lunedì al sabato dalle ore 12:00 alle ore 13:00;

il servizio prevede:



- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- la preparazione dei pasti monoporzione, presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- trasporto di pasti e consegna degli stessi al domicilio degli anziani;
- riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla preparazione dei pasti, nonché dei locali adibiti a magazzino, delle attrezzature, nonché dello spogliatoio e del bagno esclusivo per gli addetti mensa ove presente e del pentolame utilizzato presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- allontanamento rifiuti al punto di raccolta ubicato all'esterno della Struttura;
- la preparazione e il confezionamento di eventuali diete personalizzate, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune.

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

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione termosigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti;

- la consulenza dietetico-alimentare sia a favore dell'Ufficio Servizi Sociali e Scolastici del Comune di Rapallo che della Commissione mensa e dei singoli utenti con speciali bisogni;
- la fornitura degli articoli complementari a perdere quali, piatti, bicchieri, tovaglie e tovaglioli in materiale a perdere biodegradabile al 100%, secondo le disposizioni igienico-sanitarie vigenti;
- l'acquisto degli attrezzi, dei materiali, prodotti e detergenti e quant'altro occorrente per l'esecuzione delle pulizie.

Le pulizie devono essere eseguite con la frequenza necessaria per assicurare in qualsiasi momento, la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso delle attrezzature, degli arredi e degli utensili alle norme di igiene ed in osservanza del Regolamento CE 852/04.

I calendari, le giornate e gli orari di somministrazione potranno insindacabilmente essere variati dall'A.C., in accordo con le autorità scolastiche locali, senza che ciò comporti il riconoscimento di alcun compenso all'I.A. del servizio. Eventuali modifiche del calendario, delle giornate o degli orari saranno tempestivamente comunicate all'I.A.

L'I.A. è tenuta ad accettare l'ordinazione dei pasti solo da personale espressamente autorizzato dall'A.C. di seguito indicato:

- funzionari e personale degli uffici comunali;
- personale degli uffici del Settore Sociale;
- personale Scolastico Statale designato dal Dirigente Scolastico.

L'I.A. è tenuta a comunicare settimanalmente al competente Ufficio Servizi Sociali e Scolastici il numero dei pasti effettivamente forniti per ogni sede di ristorazione.

Le comunicazioni relative alle ordinazioni da parte delle sedi di ristorazione possono essere effettuate per via telefonica e/o via telefax. L'I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dall'A.C., seguendo i regimi dietetici previsti per ogni singola tipologia e per motivazioni etiche e religiose, sia per la ristorazione scolastica che per la ristorazione sociale.

I pasti dovranno essere ordinati come segue:

### **GESTIONE A - Asilo Nido**

La produzione dei pasti completi, deve essere fornita dall'I.A. in base al numero delle presenze giornalmente comunicate dall'Asilo Nido.

L'A.C. si riserva di comunicare eventuali variazioni dei menù resi necessarie per cause tecniche o di servizio. Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dall'A.C.

### **GESTIONE B - Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondaria di I° grado**

I pasti veicolati (per la ristorazione scolastica) devono essere forniti dall'I.A. in base al numero dei pasti giornalmente comunicati dalle Scuole.

L'ordinazione dei pasti per in ogni singola sede di ristorazione verrà effettuata da personale autorizzato e precisata con un ordine esecutivo giornaliero comunicato telefonicamente e/o da comunicazione via telefax delle singole sedi di ristorazione scolastica entro le ore 09:30 al centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini.

### **GESTIONE C – Anziani a domicilio**

I pasti per gli anziani a domicilio devono essere forniti dall'I.A. in base al numero dei pasti giornalmente comunicati telefonicamente e/o via telefax dal competente Ufficio comunale dei Servizi Sociali entro le ore 09:30 al centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini.

### **Art. 11 - Linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione di alcuni cibi il giorno precedente al consumo, purchè dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 1° e 4° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.

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

### **Art. 12 - Pentolame per la cottura**

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

### **Art. 13 - Condimenti**

Le paste asciutte, devono essere trasportate alle sedi di ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.), posto in contenitore separato da quello della pasta asciutta, deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato, confezionato a parte, viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale: non deve pertanto essere aggiunto nel contenitore multiporzioni.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, deve essere utilizzato esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano. Per gli Anziani a Domicilio, il parmigiano reggiano deve essere consegnato in confezioni monoporzione.

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.

#### **Art. 14 – Apparecchiatura tavoli e distribuzione dei pasti per l'Asilo Nido e Scolastica**

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- imbandire i tavoli, dopo averli disinfettati, disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti, oltre ad una caraffa in polycarbonato da 1 l. (ogni 4 alunni) di acqua proveniente dall'acquedotto opportunamente filtrata (tale operazione dovrà essere svolta in un lasso di tempo non superiore ad 1 ora antecedente al servizio);  
In caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'Acquedotto e/o per eventuale sospensione dell'erogazione idrica, l'I.A. deve fornire una bottiglietta da 250 ml. di acqua minerale naturale necessario per tutti gli utenti del servizio, nonchè bicchieri a perdere.
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli (lasciandoli però a disposizione degli utenti adulti), ma procedere al condimento delle pietanze direttamente;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici nelle Scuole dell'Infanzia, all'interno dei quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate; e attraverso linee self – service nelle Scuole Primarie e Secondaria di I° grado;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura e garantire che le portate arrivino alla consumazione alla giusta temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili graduati;
- la distribuzione del secondo piatto nelle scuole dell'infanzia deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica ed il competente Ufficio Comunale;
- Sparecchiare i tavoli e pulirli accuratamente.
- provvedere alla pulizia dei refettori e dei locali di servizio.
- Sistemazione del pane sui tavoli prima dell'inizio del pranzo;
- eseguire la sparecchiatura con appositi carrelli esclusivamente adibiti allo scopo, diversificati da quelli utilizzati per la distribuzione del pasto;
- per le scuole dell'infanzia statali, per la prima e seconda classe delle scuole primarie sono richiesti il taglio della carne e la sbucciatura della frutta;

Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza corpi estranei, ecc.), il personale dell'I.A. è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione al Centro di Produzione Pasti, segnalando l'accaduto agli uffici del Comune, nonchè ad utilizzare il pasto scorta, se il reintegro non è possibile in orario accettabile.

#### **Art. 15 – Pulizia e igiene quotidiana**

L'I.A. provvederà ad effettuare quotidianamente con proprio personale, mezzi e prodotti la pulizia dei locali adibiti a cucina, dei locali di servizio utilizzati, dei refettori, delle scale e degli ambienti di

passaggio, dei servizi igienici utilizzati dal personale e dagli utenti nonché dei relativi arredi, degli utensili e di tutte le attrezzature (fornelli, banchi, frigoriferi, lavelli, pentolame, stoviglie, piatti ecc.) necessari al servizio, Gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposte negli appositi armadietti a doppio scomparto. L'I.A. provvederà alla fornitura di dispenser e asciugamani a perdere, carta igienica, sapone liquido per mani detergente e disinfettante contenuto in appositi erogatori.

#### **Art. 16 – Prodotti per la pulizia e la sanificazione**

I prodotti detergenti e disinfettanti utilizzati dovranno essere conformi alle disposizioni del Ministero della Sanità. Le schede tecniche dei prodotti per la sanificazione devono fornire in dettaglio i dati circa l'utilizzo, l'applicazione ottimale del prodotto e la rispondenza alle norme nazionali ed europee in termini di confezione, tossicità e difesa ecologica. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Ove disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili.

L'I.A. dovrà disporre del "Piano di Sanificazione" in linea a quanto richiesto dal Regolamento Ce 852/04. L'I.A. si impegna alla fornitura e distribuzione delle sostanze detergenti e disinfettanti, del materiale e delle attrezzature per la pulizia presso i refettori scolastici e i locali di rigoverno delle stoviglie, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio, che nella conservazione, che nel trasporto.

#### **Art. 17 – Disinfestazione e derattizzazione**

L'I.A. è tenuta ad effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione del centro cottura sito presso Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini, dei locali di ristorazione e della Cucina Asilo Nido, all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza trimestrale, e a dare comunicazione all'A.C. dell'avvenuto intervento.

#### **Art. 18 - Pulizie esterne**

Le pulizie delle aree esterne adiacenti al Centro di Produzione Pasti sono a carico dell'I.A. che deve avere cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

#### **Art. 19 – Rifiuti**

Tutti i residui provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti in sacchetti, forniti dall'I.A., e convogliati, negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del centro cottura o dalle sedi di ristorazione nell'ambito dei cortili di pertinenza.

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

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

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 concordando con la stessa le modalità organizzative ed il relativo costo aggiuntivo.

Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio nel centro cottura e, ove necessario, nelle sedi di ristorazione, devono essere forniti dall’I.A.

**Art. 20 – Servizio di refezione asilo nido - scolastica – anziani a domicilio – numero di pasti previsti**

Il numero totale dei pasti per la refezione scolastica ed asilo nido di cui è prevista la fornitura è mediamente di **n. 132.570** pasti annui, oltre a **n. 8.400** da fornire agli Anziani a Domicilio.

**1. ASILO NIDO COMUNALE**

Per l’Asilo Nido i pasti e le merende pomeridiane vengono somministrati tutti i giorni della settimana con le seguenti quantità previste:

<b>Indirizzo</b>	<b>Giornate di refezione</b>	<b>Numero indicativo medio di pasti giornalieri</b>	<b>Numero indicativo medio di pasti annui</b>
Asilo Nido Comunale Via Don Bobbio, 1	dal lunedì al venerdì	Alunni 34	alunni 8.500
		Insegnanti 11	Insegnanti 2.500
	<b>totale</b>	45	11.000

Le merende per gli alunni in numero uguale al numero dei pasti sopra indicati.

**2. SCUOLE DELL’INFANZIA**

Per le Scuole dell’Infanzia i pasti e le merende pomeridiane vengono somministrati tutti i giorni della settimana con le seguenti quantità previste:

<b>Indirizzo</b>	<b>Giornate di refezione</b>	<b>Numero indicativo medio di pasti giornalieri</b>	<b>Numero indicativo medio di pasti annui*</b>
Scuola dell’Infanzia “S. Anna” – Via Arpinati – Via Don Bobbio	dal lunedì al venerdì	136 alunni	23.392 alunni
		12 insegnanti	2.064 insegnanti
	<b>totale</b>	<b>148</b>	<b>25.456</b>

Le merende per gli alunni in numero uguale al numero dei pasti sopra indicati.

<b>Indirizzo</b>	<b>Giornate di refezione</b>	<b>Numero indicativo medio di pasti giornalieri</b>	<b>Numero indicativo medio di pasti annui</b>
Scuola dell’Infanzia “Rainusso”–	dal lunedì al venerdì	104 alunni	17.890 alunni

Via Bolzano		12 insegnanti	2.064 insegnanti
	totale	116	19.954

	<b>Totale pasti scuole Infanzia</b>	<b>264</b>	<b>45.410</b>
--	---	------------	---------------

Le merende per gli alunni in numero uguale al numero dei pasti sopra indicati.

### 3. SCUOLE PRIMARIE

Per le Scuole Primarie i pasti vengono somministrati nei giorni indicati con le seguenti quantità previste:

<b>Indirizzo</b>	<b>Giornate di refezione</b>	<b>Numero indicativo medio di pasti giornalieri*</b>	<b>Numero indicativo medio di pasti annui</b>
Scuola Primaria "Dellepiane" Via del Villone Loc.S.Maria del Campo	martedì – mercoledì – giovedì	83 alunni	8.134 alunni
		5 insegnanti	490 insegnanti
	totale	88	8.624

<b>Indirizzo</b>	<b>Giornate di refezione</b>	<b>Numero indicativo medio di pasti giornalieri</b>	<b>Numero indicativo medio di pasti annui</b>
Scuola Primaria "Antola" – Via Don Minzoni	dal lunedì al venerdì	80 alunni	13.120 alunni
		5 insegnanti	820 insegnanti
	totale	85	13.940

<b>Indirizzo</b>	<b>Giornate di refezione</b>	<b>Numero indicativo medio di pasti giornalieri</b>	<b>Numero indicativo medio di pasti annui</b>
Scuola Primaria "Marconi" – Via Ferretto	dal lunedì al venerdì	159 alunni	28.365 alunni
		10 insegnanti	2.013 insegnanti
	totale	169	27.716

<b>Indirizzo</b>	<b>Giornate di refezione</b>	<b>Numero indicativo medio di pasti giornalieri</b>	<b>Numero indicativo medio di pasti annui</b>
Scuola Primaria "G. Pascoli" – Via Tre Scalini	dal lunedì al venerdì	125 alunni	20.500 alunni
		7 insegnanti	1.148 insegnanti
	totale	132	21.648

#### 4. SCUOLA SECONDARIA di ° GRADO

Indirizzo	Giornate di refezione	Numero indicativo medio di pasti giornalieri	Numero indicativo medio di pasti annui
Scuola Secondaria di I° "Giustiniani" – Via Frantini	dal lunedì al venerdì	25 alunni	3.779 alunni
		3 insegnanti	453 insegnanti
	totale	28	4.232

	<b>Totale pasti scuole Primaria e Secondaria di 1° grado</b>	<b>502</b>	<b>76.160</b>
--	--	------------	---------------

#### 5. ANZIANI A DOMICILIO

Indirizzo	Giornate di refezione	Numero indicativo medio di pasti giornalieri	Numero indicativo medio di pasti annui
Anziani a domicilio	dal lunedì al sabato	<b>30</b>	<b>8.400</b>

Il numero totale dei pasti e merende da fornire potrà subire delle consistenti modifiche da un anno scolastico all'altro in virtù dell'oscillazione possibile in aumento e in diminuzione del numero di iscritti o per modifiche nell'organizzazione dell'orario scolastico e dei servizi scolastici o per disposizioni di legge.

#### **Indicazioni generali per le Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondaria di I° Grado**

L'ordine del numero esatto dei pasti per la ristorazione scolastica da produrre giornalmente verrà inoltrato telefonicamente secondo le modalità previste al precedente art. 8 del presente Capitolato.

Gli orari dei turni potranno essere suscettibili di variazioni in relazione alle esigenze scolastiche. Eventuali variazioni dovranno essere adottate su richiesta del Comune.

I pasti vengono forniti in pluriporzione e verranno distribuiti agli utenti secondo le modalità previste al precedente art. 8 del presente Capitolato, nel pieno rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie.

Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà avere le competenze e le conoscenze necessarie per il buon funzionamento del servizio.

Le istruzioni e l'addestramento degli operatori rimangono a completo carico dell'I.A.

Per ogni sede di ristorazione (Gestione B) deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari a un rapporto di 1:30 (arrotondato a 10). Uno di essi, per indicazione dell'I.A., assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune e l'utenza.

Per le sedi di ristorazione con il servizio self-service deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari a un rapporto di 1:50 (arrotondato a 10).

Ogni persona che si trova a lavorare in questi locali deve rispettare le norme igienico – sanitarie presenti dalla legislazione vigente.

L'abbigliamento da lavoro deve essere di colore chiaro e deve essere mantenuto debitamente pulito ed utilizzato solo nel luogo di lavoro ed è costituito da camice, cappellino, scarpe antinfortunistiche.

Tutti i pasti caldi dovranno essere consegnati in condizioni organolettiche ed igienico-sanitarie ottimali, osservando la temperatura prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Gli alimenti da consumarsi freddi dovranno essere trasformati e/o manipolati in modo tale da garantire alla consegna la perfetta idoneità igienico sanitaria, nonché la temperatura prevista dalle vigenti disposizioni di legge, individuando, qualora se ne rilevasse la necessità modalità organizzative che rendano il prodotto maggiormente appetibile.

Inoltre, l'I.A. dovrà provvedere all'asporto dei rifiuti derivanti da residui alimentari ed altri scarti.

Il numero dei pasti, non è impegnativo per il Comune, potendo subire variazioni per effetto del verificarsi di circostanze sopravvenute (variazione nel numero degli utenti iscritti, assenze, normativa sopravvenuta con particolare riferimento alla riforma della scuola, potenziamento del servizio ecc. ).

In caso di totale o parziale inagibilità del Centro Produzione Pasti e Cucina Asilo Nido per cause dovute a calamità naturali non prevedibili, o ad altri gravi eventi, l'I.A., previa accordo con il Comune è tenuta a provvedere al servizio utilizzando sedi proprie o di terzi.

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 24 ore.

In occasione di eventi naturali imprevedibili e di particolare gravità l'A.C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

### **Art. 21 – Trasporto dei pasti**

Il trasporto e la consegna dei pasti presso i locali di consumo nonché la consegna dei pasti a domicilio degli anziani, è a carico dell'I.A. e dovrà essere effettuato da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario. L'I.A. assume l'obbligo di trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo del personale addetto al trasporto dei pasti ed alle operazioni nei terminali di consumo alla data di attivazione del servizio e di comunicare tempestivamente ogni variazione od aggiornamento.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal centro cottura, sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini, all'ultima sede di ristorazione raggiunta, non dovrà essere di norma superiore ai 30' (trenta minuti).

I mezzi adibiti al trasporto pasti dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla Legge (D.P.R 327/80, art. 43) e dal Regolamento CE 852/2004 e dovranno essere tali da assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o di altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali; in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti ed in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione dalle sostanze estranee agli alimenti trasportati e ogni volta che si renda necessario.

L'I.A. si impegna a fornire il servizio negli orari indicati dalle Scuole.

I pasti dovranno essere consegnati nei locali indicati dall'A.C., adibiti a refettorio, presso le sedi di ristorazione, a cura dell'I.A., distinti per i vari tipi di pietanza.



La consegna dei pasti presso ogni sede di ristorazione scolastica deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 20' e i 10' prima dell'orario stabilito per il pranzo.

L'orario di trasporto dei pasti a domicilio degli anziani dovrà essere svolto nel seguente arco di tempo: tra le 10.30 e le 13.30.

Indicativamente gli orari di consumo del pranzo sono i seguenti:

### **Ristorazione scolastica:**

Scuole dell'Infanzia	1° turno	dalle ore 11.45 alle ore 12,30
	2° turno	dalle ore 12.45 alle ore 13,30

Scuole Primarie	Scuole Marconi e Antola	
	1° turno	dalle ore 12.20/30 alle ore 13.00 (Marconi classi prime ore 12.00/10)
	2° turno	dalle ore 13.00 alle ore 13.30

Scuola Dellepiane – (nelle sole giornate di martedì, mercoledì e giovedì salvo eventuali estensioni del servizio in altre giornate)  
turno unico dalle ore 12:15 (classe prima) alle ore 13:10

Scuola Pascoli  
1° turno dalle ore 12.00 alle ore 12.50  
2° turno dalle ore 13.00 alle ore 13.30

Scuola Secondaria I°Grado	turno unico	dalle ore 12:55 alle ore 13:00
---------------------------	-------------	--------------------------------

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. Gli orari del consumo e distribuzione delle merende saranno concordati con i Responsabili delle Strutture; l'orario prevalente è intorno alle ore 14:30 – 15:00.

### **Art. 22 – Contenitori**

I contenitori utilizzati per il trasporto del legume fresco/caldo dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

I contenitori devono essere in materiale di alta qualità, atossico e adatto agli alimenti, all'interno verranno collocati i contenitori in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Il pane dovrà essere riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere trasportata in contenitori in plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato, e recare indicazione dell'utente destinatario.

### **Art. 23 – Caratteristiche del pasto**

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere a quelli previsti dai menù approvati dall'A.C. e confezionati osservando per quanto riguarda tipo, quantità e qualità degli alimenti.

I pasti devono essere così composti:

Asilo Nido	Scuole	Scuole Primarie	Scuola Secondaria	Anziani	a
------------	--------	-----------------	-------------------	---------	---

	dell'Infanzia		I° grado	Domicilio
primo piatto	primo piatto	primo piatto	primo piatto	primo piatto
secondo piatto	secondo piatto	secondo piatto	secondo piatto	secondo piatto
contorno	contorno	contorno	contorno	contorno
pane	pane	pane	pane	pane
frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione
acqua proveniente dall'acquedotto opportunamente filtrata	acqua proveniente dall'acquedotto opportunamente filtrata	acqua proveniente dall'acquedotto opportunamente filtrata	acqua proveniente dall'acquedotto opportunamente filtrata	acqua minerale naturale e o gassata: pet ml.500
merenda: thé con biscotti, o yogurt o budino	merenda: thé con biscotti, o yogurt o budino			

Si precisa che per gli utenti lattanti dell'Asilo Nido il menù sarà composto da latte, omogeneizzati di frutta, yogurt, biscotti granulati.

I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù invernale (indicativamente 01/10 - 30/04) ed estivo (indicativamente 01/05 - 30/09); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell'A.C.

Le variazioni dei menu devono essere di volta in volta richieste dall'I.A., concordate e autorizzate dall'A.C. e comunicate a cura della stessa I.A. alle utenze interessate.

Il Comune richiede prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione:

- per la Ristorazione Scolastica, in occasione di festività particolari quali: Natale, Pasqua, Carnevale, fine anno scolastico, festa per i nuovi iscritti delle scuole infanzia;
- per la Ristorazione Sociale, in occasione di festività particolari quali: Natale, Pasqua, Carnevale, festa degli anziani.

I gelati devono essere consegnati direttamente ai terminali di consumo, dove l'I.A. avrà provveduto all'installazione di propri freezers in comodato.

I costi derivanti dall'applicazione del presente articolo sono compresi nel prezzo del pasto.

### **Pasto scorta**

L'I.A. si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, alimenti di scorta per ogni utente, da utilizzare in situazioni di emergenza, da conservare presso ogni sede di ristorazione; per tali alimenti deve essere predisposto un piano di verifica della scadenza dei prodotti, così come previsto dal sistema di Autocontrollo Aziendale.

Il "Pasto Scorta" deve essere utilizzato per cause occasionali di disservizio causati dall'I.A. , per motivi tecnici di servizio e altre cause accidentali per cui il consumo del pasto previsto risulti incompleto, in quanto mancante di una delle due portate principali, oppure di altre componenti il pasto stesso.

Il "Pasto Scorta" deve essere consegnato alle sedi di ristorazione scolastica all'avvio del contratto e l'I.A. è tenuta a verificare che lo stesso sia sempre correttamente conservato e disponibile, corrispondente al numero degli utenti fruitori del servizio.

L'I.A. si impegna al reintegro degli alimenti del "Pasto Scorta" utilizzati, il giorno immediatamente successivo al loro consumo.

L'I.A. si impegna, a fine anno scolastico, presso ogni sede di ristorazione, al ritiro del pasto scorta non utilizzato.

Composizione "Pasto Scorta" per l' ASILO NIDO

	<b>LATTANTI</b>	<b>DIVEZZI</b>	<b>ADULTI</b>
<b>Pranzo:</b>	n° 1 omogeneizzato verdure n° 1 omogeneizzato carne n° 1 omogeneizzato frutta ml. 250 di acqua minerale	Pasta piccola Olio Parmigiano reggiano n°1 succo di frutta ml.200 n°1 pacchetto di crackers gr. 30 circa ml. 250 di acqua minerale	n.1 scatoletta di tonno gr. 80 n.2 formaggini gr .20/30 c.a. n.3 pacchetti di crackers da gr. 30 circa n.1 succo di frutta ml. 200 n.1 prodotto da forno dolce (merendina tipo crostatina) monodose gr. 40 circa Acqua minerale ml. 500
<b>Merenda:</b>	n° 1 omogeneizzato frutta e biscotto o farina latte alla frutta	n°1 te deteinato ml. 200 biscotti gr. 30	

SCUOLE DELL'INFANZIA – PRIMARIE – SECONDARIA DI PRIMO GRADO E ANZIANI A DOMICILIO

<b>Pranzo e merenda:</b>	<b>SCUOLE INFANZIA Bambini</b>	<b>SCUOLE PRIMARIE Bambini</b>	<b>SCUOLE SECONDARIE 1° GRADO ADULTI</b>	<b>ANZIANI A DOMICILIO</b>
	<b>quantità</b>	<b>quantità</b>	<b>quantità</b>	<b>quantità</b>
Latte a lunga conservazione tetrapack da 500 ml.	-	-	-	1
Scatoletta di tonno gr. 80	1	1	1	1
Carne in scatola gr. 80	-	-	-	1
Omogeneizzati di carne gr. 80	-	-	-	1
Omogeneizzati frutta/biscotto gr. 120	-	-	-	1
Omogeneizzati frutta/yogurt gr.120	-	-	-	1
Formaggino gr .20/30 c.a.	1	2	2	2
Pacchetti di crackers da gr. 30 circa	2	3	3	3
Succo di frutta ml. 200	1	1	1	1
Prodotto da forno dolce (merendina tipo crostatina) monodose gr. 40 circa	1	1	1	-
Acqua minerale ml. 500	si	si	si	si
Thé ml. 200	si	-	-	-
Biscotti gr. 25	si	-	-	si

## **PASTO SCORTA IN RELAZIONE AI REGIMI DIETETICI E DIETE PERSONALIZZATE**

Va verificata e garantita sempre la presenza costante di alimenti atti alla preparazione di regimi dietetici particolari in ogni singola sede di ristorazione.

Fermo restando la scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche, l'I.A. è tenuta previo preavviso di almeno tre giorni, in caso di gite scolastiche o particolari occasioni, a fornire alle scuole un menù diverso, idoneo a consentire la consumazione del pasto "al sacco". In caso di sospensione improvvisa della gita, tale pasto verrà consumato all'interno della scuola.

Il cestino da viaggio per tutte le utenze (bambini e adulti), deve essere così costituito:

focaccia monoporzione	gr. 80
panino n.1 con: o formaggio o prosciutto cotto	gr.50 monoporzione monoporzione
succo di frutta monoporzione in tetra brik	ml 200 n.1
thè monoporzione in tetra brik	ml 200 n.1
biscotti (pacchetto monoporzione)	gr. 25 n.1
crackers (pacchetto monoporzione)	gr. 30 n.1
frutta	gr. 150 circa n.1
acqua minerale naturale	ml. 500
tovaglioli di carta	n.2
bicchieri monouso biodegradabile al 100%	n.1

Il cestino da viaggio per i bambini dell'Asilo Nido deve essere così costituito:

	<b>Bambini lattanti</b>	<b>Bambini divezzi e semi divezzi</b>
omogeneizzato di carne	n.1	-
omogeneizzato di frutta	n.1	-
acqua minerale naturale	ml. 500	ml. 500
banana	gr. 100 circa	gr. 100 circa
omogeneizzato frutta e biscotto	n.1	-
succo di frutta prima infanzia	n.1	-
succo di frutta monoporzione tetra brik	-	200 ml
focaccia monoporzione	-	gr. 80
formaggini da gr. 20/30 ciascuno	-	n.2
budino vaniglia	-	gr.100
prodotto da forno monodose da gr. 40 c.a.	-	n.1
tovaglioli di carta	n.2	n.2
bicchieri monouso biodegradabile al 100%	n.2	n.2

Il pasto deve essere composto secondo gli indicatori (dieta, grammature, qualità) riportati nell'Allegato n. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto e previste dalla normativa vigente in materia.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione del Comune di Rapallo un piano di preparazione e cottura delle portate previste dai menù dei servizi interessati, contenente:

- il ricettario
- le grammature previste per ciascuna fascia d'età
- le modalità di preparazione
- le tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

Quando sopra dovrà essere predisposto nel pieno rispetto delle indicazioni contenute nell'Allegato n. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto e note di indirizzo per i menù della refezione scolastica e sociale redatte dall'A.S.L. di competenza.

Le derrate alimentari utilizzate per le preparazioni gastronomiche devono essere di elevata qualità, con esclusione di cibi precotti, garantendo genuinità e freschezza ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti in materia e nell'Allegato n. 1 del Capitolato Speciale d'Appalto.

L'I.A. dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori.

Innovazioni e modifiche alle tabelle dietetiche potranno essere apportate sulla base delle indicazioni concordate tra l'A.C., la I.A. e la Commissione mensa del territorio comunale, in piena osservanza delle linee guida dell'ASL per la refezione scolastica e sociale.

**Non devono in alcun caso essere utilizzati:**

- Conservanti, coloranti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Prodotti derivanti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.

L'A.C. richiede, l'impiego di derrate di produzione biologica certificata, che la ditta partecipante avrà cura di indicare per tipologia in sede di offerta, conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (Regolamento CEE n. 2092/91, e successive modifiche ed integrazioni).

L'I.A. deve pertanto garantire una sufficiente varietà di frutta e verdura, tenendo conto della stagionalità dei prodotti ed assicurare l'utilizzo anche di frutta e verdura biologica, a lotta integrata o proveniente dal mercato equo solidale (legge Regionale 13 agosto 2007 n. 32 "Disciplina ed interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria).

L'I.A. promuoverà azioni volte alla valorizzazione del territorio, incrementando e sostenendo le promozioni locali.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come:

"DOC" (denominazione di origine controllata), "DOP" (denominazione di Origine protetta), "IGP" (Indicazione geografica Protetta) indicante la qualità del prodotto semitipico perché la materia prima non proviene obbligatoriamente dall'area considerata.

Sulle etichette delle confezioni dei prodotti biologici devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CE
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale
- sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

Per la consegna di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del contenuto originario, viene richiesta la documentazione del fornitore attestante che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e alla consegna nella singola scuola, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

Le derrate potranno essere della c.d. "filiera corta" a "chilometri zero" e comunque, da prodotti in gran parte, ove possibile legati al territorio.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/1992, D.Lgs. 110/1992, D.Lgs. 68/2000, circolare n. 165 del 31.3.2000 e al D.lgs. 259/2000 e s.m.i.; per le derrate di derivazione biologica si dovrà fare riferimento alla normativa vigente.

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

Gli alimenti riconfezionati dall'I.A. devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

### **Diete speciali**

L'I.A. dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari (o per sospette intolleranze nel periodo strettamente necessario agli accertamenti del caso) debitamente certificati da documentazione medica vidimata dall'ASL da esibire al competente Ufficio del Comune. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente. Il Comune, dietro presentazione di autocertificazione per motivazioni etico-religiose richiede all'I.A. il regime dietetico personalizzato.

L'I.A. sarà tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare all'Ufficio comunale competente tutta la documentazione medica necessaria.

### **GESTIONE A - Asilo Nido**

L'I.A. si impegna a fornire prodotti alimentari e a preparare diete personalizzate, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune.

### **GESTIONE B e C - Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondaria di I° grado– Anziani a domicilio.**

L'I.A. si impegna a preparare diete personalizzate, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico vidimato dall'ASL ai competenti Uffici del

Comune. Nel caso in cui la durata della prescrizione dietetica non sia superiore a 30 giorni non sarà necessaria la vidimazione dell'ASL, ma la certificazione del pediatra curante

La fase di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù di base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentire la completa tracciabilità delle diete.

L'I.A. non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di formale richiesta effettuata dall'A.C..

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato termosigillato e recare l'etichetta di identificazione dell'utente destinatario, plesso scolastico, alimento o la preparazione presente nel contenitore.

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

L'I.A. deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologie e muniti di cartello di identificazione, sia della patologia che dell'utente al quale sono destinati. Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione.

### **Menù alternativi**

Su richiesta dell'utenza, potranno inoltre essere introdotti menù speciali rispondenti a esigenze etnico-religiose e/o vegetariane e per i quali l'A.C. richiede all'I.A. il regime dietetico personalizzato.

### **Diete in bianco**

L'I.A. si impegna alla fornitura di diete in bianco per soggetti, dietro semplice richiesta scritta del genitore; le stesse devono avere una durata massima di 5 giorni.

Superato tale termine dovrà essere presentato un certificato medico la cui validità non dovrà essere superiore a 30 giorni.

### **GESTIONE A - Asilo Nido**

Le diete vengono direttamente ordinate dall'Asilo Nido. L'I.A. si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete di transizione o "diete in bianco". La dieta di transizione, che non necessita di prescrizione medica, è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva, da un secondo piatto (petto di pollo o tacchino) o altro, così come concordato dalle parti, da un contorno, pane, frutta, merenda.

### **GESTIONE B e C - Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondaria di I° grado - Anziani a domicilio**

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 09:45 dello stesso giorno. Le diete in bianco devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato termosigillato e recare l'indicazione dell'utente destinatario. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane, frutta e merenda (la merenda è da somministrare solo agli alunni delle Scuole dell'Infanzia).

## **Art. 24 – Caratteristiche merceologiche**

Indicazioni tecniche relative alle specifiche delle materie prime: vedasi allegato nr. 1 del Capitolato Speciale d'Appalto

### **Art. 25 – Conservazione campione – pasto test**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base (qualora fossero intervenute delle variazioni) presso il centro di cottura della Scuola Primaria "G. Pascoli" e presso la cucina dell'Asilo Nido per almeno 72 ore.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei piatti termosigillati e/o sacchetti sterili, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del Cuoco responsabile della preparazione e conservati nel congelatore a temperatura non superiore a  $-18^{\circ}$  C per 72 ore.

### **Art. 26 – Controlli igienico-sanitari, tracciabilità- rintracciabilità**

L' I.A. dovrà essere in possesso dell' "Attestato di registrazione" ai sensi dell'art. 6 Regolamento CE 852/04.

L'I.A. dovrà garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo dell'igiene del Centro Cottura e della cucina dell'Asilo Nido, nonché dei refettori ove avviene la somministrazione dei pasti, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04. I controlli igienico-sanitari e dietologici presso il centro di cottura ed i punti di somministrazione saranno di competenza dell'azienda A.S.L. territorialmente competente.

I controlli saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei.

L' I.A. sarà tenuta a fornire al personale incaricato alla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L' A.C. si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico-batteriologiche da parte dei servizi specialistici.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e delle tossinfezioni dovranno essere immediatamente applicate dall'I.A. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'A.C. il diritto di risolvere il contratto, nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal Capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. di sottoporre tutti gli addetti al servizio ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici: i soggetti che risultassero positivi dovranno essere subito allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

L'I.A. dovrà altresì garantire il rispetto della normativa vigente in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nella formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002.

Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), che mira a



valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate: committente, cliente e organi di controllo.

A tale scopo, l' I.A., prima dell'inizio del servizio in oggetto, dovrà redigere specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione oggetto del presente appalto, corredato dalle Linee Guida per gli adempimenti inerenti la RFP. Inoltre, dovrà redigere e debitamente compilare, a far data sin dal primo giorno di inizio del servizio in oggetto e rispettivamente per ogni giorno di servizio, il Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari; tale documento dovrà identificare, al minimo, le seguenti voci: data di compilazione; n° della settimana corrispondente al menu in produzione; Cliente destinatario (es. Comune di Rapallo – ristorazione scolastica e sociale); pietanza prodotta; nome dell'azienda fornitrice del prodotto; prodotto utilizzato; quantità impiegata; data di produzione; data di scadenza; lotto di produzione; rif. Documento di consegna prodotto; numero pasti prodotti; luogo di destinazione pasti (es. Plesso Scolastico Scuole dell'Infanzia - Scuole Primarie – Scuola Secondaria I° - pasti Anziani a domicilio).

La compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, dovrà avvenire quotidianamente, in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell'alimento e/o pietanza interessata, ovvero, non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari. Tutti i Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei Documenti di consegna prodotti (Bolle di consegna), dovranno essere conservate presso il centro cottura, per il periodo di 1 anno, e dovranno essere esibiti, senza indugio, alla semplice richiesta degli organi di controllo.

### **Art. 27 – Autocontrollo da parte dell'impresa (HACCP)**

Sono altresì a carico dell'I.A. tutti gli adempimenti in materia HACCP previsti dal Regolamento CE 852/04 (compresa l'adozione del manuale di autocontrollo) per tutte le fasi della "procedura alimentare" soggette al suo controllo, garantendo l'applicazione e l'aggiornamento continuo di adeguate misure di sicurezza.

Pertanto l'impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali e devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati del Comune.

L'I.A. assumerà l'incarico di "responsabile dell'igiene alimentare", pertanto dovrà designare, prima dell'avvio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà la qualifica e le responsabilità proprie dell'operatore del sistema alimentare come definito dal Regolamento CE 178/2002 per l'intera durata dell'appalto. L'operatore designato è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari e il suo nominativo verrà comunicato all'ASL.

### **Art. 28 - Controllo della qualità del servizio**

Fatta salva la verifica di conformità del contratto al fine di accertarne la regolare esecuzione ai sensi e per gli effetti del titolo IV del Regolamento 207/2010 è facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti e la cucina dell'Asilo Nido, le sedi fornite con pasti veicolati, i refettori ed i locali accessori, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale, in aderenza anche per quanto di pertinenza a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico (HACCP) presentato dall'I.A..

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti.

Gli organismi preposti al controllo sono: l' ASL competente per territorio, il personale incaricato dall' A.C., eventuali esperti esterni incaricati e la Commissione Mensa.

In particolare l'A.C. potrà controllare ed analizzare la qualità delle derrate, dei prodotti giacenti in magazzino e le condizioni igieniche generali. Qualora i generi alimentari dovessero risultare, in tutto o in parte, di qualità inferiore o comunque inaccettabili, l'I.A. dovrà subito rimuoverli e sostituirli a propria cura e spese.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'I.A. verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza oneri aggiuntivi per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'A.C. si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

### **Art. 29 - Commissione Mensa**

Per i controlli, l'A.C. si avvarrà, oltre che degli organismi di cui al precedente art. 26) anche della Commissione Mensa.

La Commissione Mensa, sarà costituita dai rappresentanti di genitori e dai docenti della scuola dell'Infanzia, Primaria e secondaria di primo grado.

L'attività della Commissione Mensa dovrà essere finalizzata al miglioramento della qualità del servizio offerto, attraverso la mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

E' fatto assoluto divieto alla Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.

Essi dovranno altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità, apposito camice bianco, copricapo, nonchè attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

L'I.A. provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare durante la visita al Centro Produzione Pasti e alle sedi di ristorazione.

Alla Commissione Mensa Scolastica competono altresì, le seguenti funzioni:

- a) svolgere un ruolo di collegamento tra utenza ed A.C. facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- b) svolgere un ruolo di monitoraggio sull'accettabilità del pasto anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte;

c) svolgere un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico nonché le modalità di erogazione del servizio.

L'I.A. dovrà garantire la più completa collaborazione ai fini dell'esercizio delle funzioni della Commissione Mensa Scolastica.

### **Art. 30 – Blocco dei prodotti alimentari**

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in frigorifero o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento, da non utilizzare".

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.A., fatta salva in ogni caso l'applicazione delle relative penalità.

L'I.A. deve disporre propri controlli analitici del prodotto ritenuto non conforme e trasmettere al Comune i relativi rapporti di prova.

In caso di non conformità accertata del prodotto, l'I.A. deve presentare al Comune la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'I.A.

### **Art. 31 – Personale**

L'I.A. dovrà fornire sistematicamente all'A.C. i nominativi ed il curriculum vitae dell'organico del personale impiegato comprensivo del Direttore del servizio, con specifica di numero di addetti e mansioni.

Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'I.A. si avvarrà di proprio personale dipendente e l'impiegherà sotto la sua responsabilità; il personale dovrà essere in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio, secondo le modalità definite dal presente Capitolato e Bando di Gara.

Il personale a tempo parziale deve essere impiegato per un tempo medio di almeno 3 ore per giornata lavorativa, nel rispetto del CCNL.

Per ogni sede di ristorazione (Gestione B) deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari a un rapporto di 1:30 (arrotondato a 10). Uno di essi, per indicazione dell'I.A., assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune e l'utenza.

Per le sedi di ristorazione con il servizio self-service deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari a un rapporto di 1:50 (arrotondato a 10).

Nelle scuole ove il servizio è organizzato su più turni distributivi, il numero degli addetti deve essere calcolato sulla base dei rapporti sopra indicati, tenendo conto del numero totale di utenti presenti. Il numero degli addetti risultante deve essere mantenuto per tutta la fascia del primo e del secondo turno distributivo.

Per l'Asilo Nido Comunale dovranno essere impiegate 2 unità di personale: un cuoco ed un aiuto cuoco.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

L'I.A. si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, o qualora si riscontrino delle irregolarità, l'A.C. segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro.

Il personale impiegato dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C., con l'utenza e con le Istituzioni Scolastiche.

Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale dell'I.A è preposto, l'A.C. ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa.

In tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale idoneo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

Saranno a carico dell'I.A.:

- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro, nonché l'osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;
- l'adozione, nell'esecuzione del servizio, delle cautele necessarie per garantire la vita e incolumità degli operatori, delle persone addette al servizio stesso e dei terzi.

L'I.A. fornirà tutto il personale dipendente, per tutta la durata dell'appalto, divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo) nonché guanti monouso, mascherine e indumenti protettivi (Dispositivi Protezione Individuale) da indossare per ogni operazione.

Il personale dell'I.A. addetto alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione deve: togliersi anelli e braccialetti; lavarsi accuratamente le mani; indossare il camice bianco, cuffia, guanti e idonei calzari.. Il copricapo deve contenere completamente la capigliatura.

Oltre alle mascherine, l'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio sia durante la fase della monda e porzionatura delle carni crude che durante la preparazione delle carni cotte. I guanti monouso devono comunque essere sostituiti tra un'operazione e l'altra. Il personale dovrà utilizzare i guanti monouso anche durante ogni fase del servizio della distribuzione dei pasti nei refettori.

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

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti dovranno essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

Tutto il personale adibito alla preparazione, al trasporto ed alla somministrazione dei pasti oggetto del presente Capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dall'I.A. sui vari aspetti della refezione collettiva nonché secondo il disposto dell'art. 4 L.R. nr. 22 del 24.07.2007.

### **Art.32 - Direzione del servizio e individuazione del responsabile del Piano di Autocontrollo HACCP**

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore in possesso di titolo di studio adeguato (laurea in tecnologia alimentare o laurea in ambito biologico) assunto a tempo pieno, 12 mesi l'anno, con diritto di prelazione rispetto ad un'assunzione ex novo a favore del dipendente ricoprente tale funzione, eventualmente già in servizio al momento dell'aggiudicazione, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione, il cui curriculum professionale sia già stato dichiarato in sede di offerta. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili

preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio ed agisce in qualità di referente relativamente ai rapporti tra I.A. e l'A.C.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne immediata comunicazione scritta all'A.C..

L'I.A. è tenuta altresì ad individuare e a comunicare all'A.C. il nominativo del Responsabile operativo del Piano di Autocontrollo (Reg. CE 852/04), del Responsabile della Privacy (D.Lgs 196/2003) e della sicurezza (D. Lgs 81/2008).

### **Art. 33 - Salvaguardia dei livelli occupazionali**

I servizi previsti dal presente capitolato sono attualmente svolti da una Impresa con personale, regolarmente assunto come risulta da appositi libri paga e matricola.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire l'assunzione di detto personale, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni del Contratto Collettivo Nazionale di lavoro del comparto, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative.

### **Art. 34 – Consegna all'I.A. degli Immobili ,degli impianti e delle attrezzature**

Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali, verrà redatto un inventario delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali nonché un verbale relativo allo stato dei locali dove si svolgerà il servizio, sottoscritto dal Responsabile dell'Ufficio Tecnico Comunale e dal Responsabile dell'I.A.

Al termine dell'appalto, l'I.A. deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso, impegnandosi altresì ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da uso non appropriato. Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio tra le parti.

### **Art. 35 – Locali - impianti e attrezzature**

Per l'esclusivo assolvimento delle prestazioni contrattuali, l'A.C. mette a disposizione dell'aggiudicatario, in comodato gratuito tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio, nonché le attrezzature ivi presenti (dotazioni, pentolame e quanto necessario alla distribuzione e preparazione dei pasti).

L'I.A. deve indicare, in sede di offerta, le attrezzature che intende installare ex-novo e gli utensili che intende acquistare.

Quanto preso in consegna dall'I.A. si intende funzionante ed in buono stato; pertanto l'A.C. resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie ed eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti; tali eventuali spese sono a totale carico dell'I.A.

### **Art. 36 – Manutenzione dei locali, impianti e attrezzature**

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e la manutenzione ordinaria degli impianti presenti presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli", dei locali annessi e dei locali di servizio dei terminali di distribuzione è a carico dell'I.A. Le attrezzature dovranno essere oggetto di idonea manutenzione secondo un programma di verifica e controllo redatto allo scopo, al fine di garantirne l'efficienza nel tempo e la conformità alle disposizioni normative ad esse applicabili. Resta a carico dell'A.C. la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti. Qualora l'I.A. non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria degli impianti, l'Area Tecnica del Comune, dopo aver diffidato, si riserva di provvedere incaricando una Ditta di sua fiducia ed addebitando all'I.A. la spesa sostenuta. Comunque ogni spesa di ripristino per avarie, provocate da incuria agli impianti e all'immobile ad opera della gestione, sarà addebitata totalmente all'I.A.

I lavori di manutenzione straordinaria dei locali ed impianti adibiti all'esecuzione del servizio saranno a carico dell'A.C.

L'I.A. deve segnalare tempestivamente all'A.C. qualsiasi evento o guasto inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, e provvedere al più presto all'intervento di riparazione, servendosi dell'ausilio di ditte specializzate nel settore; è fatto altresì obbligo dell'I.A. di comunicare all'A.C. eventuali danni, guasti o anomalie che dovessero verificarsi a danno delle strutture di competenza, per le manutenzioni, dell'A.C.

Al termine dell'appalto l'I.A. dovrà provvedere ad un controllo generalizzato di tutte le attrezzature. Tale controllo dovrà essere documentato da una relazione tecnica riportante, per ciascuna attrezzatura, lo stato d'uso, la funzionalità e le eventuali carenze.

Nel centro cottura della Scuola Primaria "G. Pascoli" e nei terminali affidati in appalto non dovranno trascorrere più di tre giorni, comportando il ricorso a variazioni di menù, l'I.A. dovrà individuare in accordo con l'A.C., una soluzione alternativa che non penalizzi gli utenti. Se ritenuto opportuno dall'A.C., l'I.A. dovrà fronteggiare la produzione dei pasti per il periodo strettamente necessario al ripristino dei macchinari, confezionandoli con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato, in una o più strutture alternative.

L'I.A. è obbligata a non apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo esclusivamente in accordo e con il preventivo assenso dell' Ufficio Tecnico del Comune.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti non adeguatamente prevenuti, resta a totale carico dell'I.A.

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

L'I.A. ha l'onere della valutazione dei rischi di cui all'art. 28 e 29 del Dlgs. n. 81 del 9.04.2008 nonché di trasmetterne l'esito, insieme al programma di eliminazione/riduzione dei rischi all'Ente Appaltatore.

L'I.A. dovrà provvedere all'integrazione di ogni attrezzatura necessaria per il corretto ed efficiente svolgimento del servizio di distribuzione e preparazione dei pasti, come ad esempio, banchi termici, carrelli termici, contenitori, etc.)

Tali attrezzature, che resteranno di proprietà dell'A.C., dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa.

### **Art. 37 – Riconsegna all’A.C. degli immobili degli impianti delle attrezzature e degli utensili**

Alla scadenza del contratto l’I.A. si impegna a riconsegnare all’A.C. i locali con gli impianti, attrezzature, utensili e arredi annessi, come risulta da apposito verbale, i quali dovranno essere resi in perfetto stato di funzionamento, manutenzione e pulizia.

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

### **Art. 38 – Disposizioni in materia di sicurezza**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all’I.A. di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di “miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori” di cui D.Lgs 81/2008 e s.m.i.

L’I.A., prima dell’avvio del servizio, dovrà redigere, in collaborazione con i soggetti interferenti (RSPP del Comune, Scuola) il DUVRI effettivo previsto dall’art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008 al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze.

Tali costi dovranno essere indicati in sede di offerta con la precisazione che essi non saranno soggetti a ribassi; eventuali indicazioni di minori costi per la sicurezza determineranno l’immediata esclusione della ditta dalle procedure di gara.

Resta a carico della ditta aggiudicataria la dotazione, per tutto il personale impegnato nel servizio, di dispositivi di protezione individuali (DPI), necessari all’espletamento del lavoro in sicurezza, nonché ogni altro adempimento in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

### **Art. 39 – Subappalto**

E’ vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall’art. 116 del D. Lgs. 163/2006.

E’ ammessa il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e somministrazione del pasto, ovvero per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, di disinfestazione e di derattizzazione oltre all’esecuzione dei piani di analisi chimica/microbiologica, di veicolazione pasti.

L’affidamento in subappalto è consentito e disciplinato dall’art. 118 del D.Lgs 163/2006. le Ditte partecipanti dovranno indicare in Sede di offerta le parti di servizio che intendono affidare a terzi.

### **Art. 40 - Responsabilità civile e polizza assicurativa**

L’I.A. assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da utenti, animali o beni, (tanto dall’I.A. stessa quanto dell’A.C. o di terzi) durante l’espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

L’I.A. assume anche tutte le responsabilità per eventuali intossicazioni alimentari derivanti dall’ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all’espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all’A.C. o a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell’I.A.

Nulla può essere fatto valere dall’I.A., né nei confronti dell’A.C., né nei confronti di suoi dipendenti o amministratori.

Pertanto, l'A.C. è esonerata da qualsiasi responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone, nonché per i danni arrecati all'A.C. stessa durante l'esecuzione del servizio. L'A.C. è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo appalto. A tale riguardo deve essere stipulata una polizza assicurativa R.C.O.

L'I.A. ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali del centro di cottura o nei terminali presso i quali è previsto il servizio, nonché per danni a cose a chiunque appartenenti. A tal fine l'I.A. dovrà stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'A.C. e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile dell'I.A. in ordine allo svolgimento del servizio appaltato. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e, comunque, non inferiore ad Euro 10.000.000,00. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'A.C. è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà provvedere, tra l'altro alla copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dall'I.A. e relativo alle derrate.

La descrizione del servizio oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della sopra citata polizza. L'I.A. si impegna a consegnare all'A.C. copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione del servizio, nonché a pagare le rate di premio successive per tutto il periodo in cui si svolge il servizio appaltato provvedendo ad inoltrare copia delle quietanze all'Amministrazione. L'esecuzione del servizio oggetto del contratto non può iniziare se l'I.A. non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove l'I.A. abbia comunque iniziato l'esecuzione dell'appalto e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'A.C., di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato, essa incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

#### **Art. 41 - Spese, imposte, tasse e utenze**

Tutte le spese, imposte, e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, sottoscrizione, bolli di registrazione del contratto ed affidamento del servizio, ivi comprese le relative ed eventuali variazioni del corso dell'esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A. Nessun compenso è dovuto dall'A.C. per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione Amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte dell'A.C.

Sono a carico dell'I.A. i costi per la eventuale rimozione dei rifiuti speciali.

Sono altresì a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, anche durante l'eventuale fase di adeguamento dei locali, per negligenze o per uso improprio da parte del personale, dei locali e delle attrezzature.

E' a totale carico dell'I.A. l'onere della manutenzione preventiva e correttiva ordinaria delle attrezzature, e la manutenzione ordinaria dei locali affidati in gestione all'I.A. anche se gli stessi non sono stati progettati, eseguiti e forniti dall'I.A. stessa nell'ambito degli interventi di adeguamento ed eventuale messa a norma, senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta.

Per quanto attiene il Centro di Produzione pasti i costi relativi all'erogazione dell'acqua sono a carico dell'A.C.; i costi relativi alle utenze energetiche quali, gas metano, energia elettrica e telefonia sono a



carico dell'I.A. che dovrà provvedere all'intestazione e/o volturazione dei contratti per il Gas metano, per l'energia elettrica, e per la telefonia.

#### **Art. 42 - Licenze e autorizzazioni**

L'impresa deve provvedere all'acquisizione di tutte le autorizzazioni e certificazioni necessarie per l'attivazione e l'espletamento del servizio, quali Dichiarazione di Inizio Attività, Autorizzazione Sanitaria propria ex art. 27 DPR 26-03-1980 n 327 e di ogni altra licenza o autorizzazione richiesta dalle vigenti norme di legge e regolamenti per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

#### **Art. 43 - Cauzione provvisoria e definitiva**

L'offerta presentata deve essere corredata, nei tempi e nei modi previsti dall'art. 75 del D.Lgs 163/2006 e successive modifiche e integrazioni da un **deposito cauzionale provvisorio** pari al 2% dell'importo posto a base d'asta, da presentarsi tramite assegno circolare o attraverso polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da compagnie di assicurazione a ciò autorizzate o fideiussione bancaria.

All'atto dell'aggiudicazione l'I.A., a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, in esecuzione del disposto dell'art. 113 del D.Lgs 163/2006, è tenuta a presentare idonea **cauzione definitiva** nella misura dovuta ai sensi dell'art. 113 D.Lgs 163/2006 attraverso polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da compagnie di assicurazione a ciò autorizzate o fideiussione bancaria.

La fideiussione bancaria o assicurativa relativa sia alla cauzione provvisoria che a quella definitiva dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia alla decadenza di cui all'art. 1957 comma 2 Codice Civile.

L'importo della garanzia può essere ridotto del 50% nei casi previsti dall'art. 75 comma 7 del D.Lgs 163/2006 (come modificato dal D.Lgs. 11.09.2008 n. 152).

#### **Art. 44 – Penalità**

L'A.C applicherà, senza pregiudizio per ogni altra azione in merito, le seguenti penali:

##### **STANDARD MERCEOLOGICI**

€uro 500,00

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

€uro 500,00

Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia.

€uro 500,00

Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato.

€uro 500,00

Etichettatura mancante.

€uro 2.500,00

Dieta speciale per patologia preparata con tecniche inadeguate o somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie segnalate.

### **QUANTITA'**

€uro 500,00

fornitura di pasti in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione

€uro 5.000,00

Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione.

€uro 2.500,00

Parziale mancata consegna di una delle due portate principali nella singola sede di ristorazione e nell'Asilo Nido.

€uro 500,00

Parziale mancata consegna di pane e/o frutta e/o merenda nella singola sede di ristorazione e nell'Asilo Nido.

€uro 500,00

Totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione e nell'Asilo Nido.

€uro 500,00

Totale o parziale mancata consegna di materiale a perdere nella singola sede di ristorazione e nell'Asilo Nido.

€uro 400,00

Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione.

€uro 500,00

Mancato invio o reintegro del pasto scorta (totale o parziale).

### **RISPETTO DEL MENU'**

€uro 500,00

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) nella singola sede di ristorazione.

### **IGIENICO-SANITARI**

€uro 500,00

Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale.

€uro 500,00

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici rinvenuti nelle derrate e/o nei pasti.

€uro 1.000,00

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nella singola sede di ristorazione e/o presso il Centro Produzione Pasti e Asilo Nido

€uro 500,00

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili nelle singole sedi di ristorazione e/o presso il Centro Produzione Pasti e e Asilo Nido

€uro 500,00

Inadeguata igiene degli automezzi

€uro 1.000,00

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica

€uro 500,00

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle singole sedi di ristorazione, nel Centro Produzione Pasti e Asilo Nido.

€uro 500,00

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

€uro 500,00

Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti.

€uro 500,00

Mancato o non corretto prelievo del pasto test.

€uro 500,00

Attrezzature non conformi o non sostituite.

### **TEMPISTICA**

€uro 500,00

Mancato rispetto dell' orario di inizio del pasto nelle sedi di ristorazione e Asilo Nido

€uro 500,00

Mancato rispetto del piano di trasporti autorizzato dalla C.A.

€ 500,00

preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato

### **PERSONALE**

€uro 500,00

Mancato rispetto delle norme di cui all'art. 31 relative al personale.

€uro 1.500,00

Inosservanza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro. (L'I.A. consentirà al RSPP dell'A.C di Rapallo di svolgere tutte le ispezioni che riterrà necessarie, l'esito delle quali sarà verbalizzato e trasmesso a tutti i Datori di lavoro interessati. Qualora da tali ispezioni emergano presunte violazioni saranno applicate penali pari € 1.500,00 per ciascuna delle violazioni accertate)

### **RISTRUTTURAZIONE E MANUTENZIONE**

€uro 500,00

Per ogni giorno di ritardo o mancata riparazione delle attrezzature, secondo la tempistica dichiarata da I.A.

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

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

Le violazioni di cui sopra dovranno essere contestate per iscritto all'I.A. e quest'ultima avrà la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

In caso di negligenza o inadempienze di minore gravità diversi da quelli sopra indicati, l'A.C. procederà all'immediata contestazione formale dei fatti rilevati, invitando l'I.A. a formulare le proprie controdeduzioni entro otto giorni. Se entro il suddetto termine non pervengono elementi idonei a giustificare le inadempienze contestate o nel caso in cui l'A.C. consideri insoddisfacenti le motivazioni pervenute, si disporrà, a titolo penale, la riduzione del compenso mensile previsto da un minimo del 5% ad un massimo del 15% a discrezione dell'A.C.

La penale di cui al precedente comma è da intendersi riferita ad uno o a più motivi.

Nel caso di gravi e persistenti carenze nell'effettuazione del servizio, l'A.C. per garantire la continuità della fornitura, potrà far svolgere il servizio da altri, addebitando all'I.A. i relativi costi sostenuti.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, fatta salva la risoluzione del contratto, l'I.A. sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'A.C. per assicurare il servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione, tale comportamento si considererà come "abbandono del servizio" con conseguente risoluzione del contratto.

L'I.A. prende atto che l'applicazione della penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

### **Art. 45 – Risoluzione anticipata del contratto**

Qualora l'I.A. non ottemperasse ai patti ed alle condizioni di cui al presente atto, oppure desse luogo a gravi irregolarità od inadempienze che compromettano in qualsiasi modo la regolare gestione della refezione, l'A.C. avrà facoltà di risolvere, in qualsiasi momento, il presente rapporto, liquidando quanto spettante, fatto comunque salvo il risarcimento del danno. Qualora dalle irregolarità o inadempienze derivassero dei danni, l'A.C. avrà facoltà di rivalersi sulle quote di corrispettivo per le quali l'I.A. risultasse creditrice verso l'A.C..

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale 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 dall'I.A.;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico – sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate alimentari non previste dal Capitolato;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente, incluso il ritardato pagamento di quanto al medesimo spettante e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) sub – appalto del servizio fatto salvo quanto indicato all' Art. 14 del presente Capitolato;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) mancata applicazione del piano di emergenza atto a garantire la continuità del servizio per un periodo tale da comportare, a esclusivo giudizio dell'A.C, un disservizio diffuso a carico dell'utenza;
- m) inosservanza da parte della I.A. di uno o più impegni assunti con l'A.C secondo quanto indicato in fase di offerta;
- n) abbandono dell' appalto;
- o) fallimento e/o frode.

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 A. R., di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

In caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell' originaria I.A, l'A.C potrà interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto. Il contratto, inoltre, potrà essere sciolto, oltre che per le cause espressamente ammesse dalla legge, anche per il mutuo consenso delle parti, ai sensi dell'art. 1372 C.C.

Nei casi previsti dal presente articolo, l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'A.C, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riaffidamento del servizio e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

Indipendentemente dalla quantificazione del danno e dall'applicazione di qualunque penale o forma di risarcimento comunque denominata, l'I.A. in caso di risoluzione anticipata del contratto per inadempimento, sarà chiamata altresì a corrispondere, su richiesta dell'A.C, una somma discrezionalmente valutata dall'A.C fino al 10% del valore annuale dell'appalto.

Nei casi di scioglimento del contratto per scadenza del termine, per causa di forza maggiore, ovvero per eventuale soppressione del servizio di refezione da parte dell'A.C, l'I.A. non avrà diritto ad alcun indennizzo.

### **Art. 46 - Controversie**

Ogni controversia che dovesse sorgere tra l'I.A. e l'A.C. resterà deferita all'Autorità Giudiziaria competente.

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

### **Art. 47 – Trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30.6.2003 n. 196 e successive modifiche e integrazioni in ordine al procedimento per l'appalto cui si riferisce il presente Capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;
- soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento; i concorrenti che partecipano alla gara; ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/90;
- i diritti spettanti dell'interessato sono quelli di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003;
- il titolare del trattamento è il Comune di Rapallo.

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003, il Comune di Rapallo è titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, nonché agli altri utenti del servizio designa l'I.A quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'I.A procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'A.C.

In particolare l'I.A.:

1. dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato;
2. non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare);
3. non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso entro il termine perentorio di cinque giorni;
4. dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'I.A è comunque obbligata per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

### **Art. 48 – Sospensione della gara**

L'A.C. di Rapallo si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara o di prorogarne la data, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa, anche economica, al riguardo.