



CITTA' DI TERRACINA



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

ANNI SCOLASTICI 2015/2016-2016/2017-2017/2018-2018/2019-2020/2021-
2021/2022

INDICE

Titolo I - Indicazioni generali
Art. 1- Oggetto dell'appalto
Art.2 - Durata dell'appalto
Art. 3 - Utenti del servizio
Art. 4- Carattere del servizio
Art. 5 -Interruzione del servizio
Art. 6 - Inizio servizio
Art. 7- Allegati tecnici
Art. 8 - Importo presunto a base d'asta
Art. 9- Rinuncia all'aggiudicazione
Art. 10- Corrispettivo dell'appalto
Art. 11 - Modalità di pagamento del corrispettivo
Art. 12 - Aggiornamento del corrispettivo
Art. 13-Tracciabilità finanziaria
Art. 14- Cessione del credito
Art. 15- Divieto di cessione dell'appalto e subappalto
Art. 16- Obblighi e responsabilità dell'appaltatore
Art. 17- Ordinativi dei pasti
Art. 18- Licenze ed autorizzazioni
Art. 19- Fornitura documentazione per contributi CE
Art. 20- Personale dell'Impresa cessante
Titolo II- Oneri inerenti il contratto
Art. 21- Assicurazioni
Art. 22 - Documentazione necessaria alla stipula del contratto.
Titolo III- Strutture, attrezzature ed arredi
Art. 23 - Centro-cottura
Titolo IV- Personale
Art. 24 - Attrezzature
Art. 25- Personale
Art. 26 - Responsabile
Art. 27- Personale dietista
Art. 28- Formazione, addestramento e aggiornamento
Art. 29- Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)
Art. 30- Igiene del personale
Titolo V- Caratteristiche delle derrate alimentari
Art.31- Norme legislative
Art. 32- Controlli di laboratorio a carico della ditta
Art. 33- Etichettature delle derrate alimentari
Titolo VI- Igiene della produzione
Art.34- Igiene della produzione

Art. 35- Organizzazione del lavoro per la produzione
Art. 36- Modalità di confezionamento
Art. 37- Conservazione campioni
Art. 38- Livello della qualità igienica
Art. 39- Conservazione delle derrate
Art. 40- Riciclo
Titolo VII- Manipolazione e cottura
Art.41- Tecnologie di manipolazione e cottura
Art. 42- Preparazione piatti freddi
Art. 43- Operazioni preliminari alla cottura
Art. 44- Linea refrigerata
Art. 45- Pentolame per la cottura
Art. 46- Condimenti
Titolo VIII- Livello di qualità delle pulizie e della sanificazione
Art.47- Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione
Art. 48- Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione
Art. 49- Modalità di utilizzo dei detersivi
Art. 50- Interventi ordinari e straordinari
Art. 51- Divieti
Art. 52- Personale addetto al lavaggio e alla pulizia
Art. 53- Modalità di pulizia dei refettori
Art. 54- Pulizia e disinfezione attrezzature
Art. 55- Spogliatoi e servizi igienici
Art. 56- Rifiuti
Titolo IX- Controlli sulla produzione e sulla fornitura
Art.57- Organismi preposti al controllo
Art. 58- Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale
Art. 59- Tipologia dei controlli
Art. 60- Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta
Art. 61- Documenti e certificazioni
Art. 62- Controllo della qualità
Art. 63- Documenti relativi alle derrate alimentari
Art.64- Commissione mensa
Titolo X- Tabelle dietetiche-menu'-diete speciali
Art.65- Rispetto dei menu' e delle tabelle dietetiche
Art. 66- Quantità delle vivande
Art. 67- Caratteristiche delle derrate alimentari
Art. 68- Menù
Art. 69- Introduzione di nuove portate
Art. 70- Quantità in volumi e in pesi
Art. 71- Struttura del menù
Art. 72- Diete speciali
Art. 73- Diete in bianco
Art. 74- Menù alternativi

Titolo XI- Norme concernenti il trasporto e la distribuzione dei pasti
Art.75- Contenitori
Art. 76- Piano del trasporto
Art- 77- Distribuzione e preparazione dei pasti
Art. 78- Orari di trasporto e consegna dei pasti
Art. 79- Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti
Art. 80- Informazioni ai commensali
Titolo XII- Competenze amministrative inerenti la fruizione del servizio mensa scolastica
Art.81-Rilevazione delle presenze e prenotazione pasti
Titolo XIII- Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro
Art.82-Disposizioni in materia di sicurezza
Art- 83- Imposizione del rispetto delle norme e dei regolamenti
Art. 84- Norme generali per l'igiene del lavoro
Art. 85- Impiego di energia
Art. 86- Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti
Art. 87- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
Art. 88- Pulizia di impianti e attrezzature
Titolo XIV- Penalità
Art.89-Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti
Titolo XV- Risoluzione del contratto per inadempimento, clausola risolutiva espressa e recesso
Art.90-Ipotesi di risoluzione del contratto
Art. 91- Recesso dal contratto
Art. 92- Verifica soddisfazione dell'utenza
Titolo XVI- Fallimento o morte del gestore
Art.93-Obblighi della ditta
Art. 94- Fallimento o amministrazione controllata
Art. 95- Morte del gestore
Titolo XVII- Controversie
Art.96-Foro competente
Titolo XVIII- Norme finali
Art.97-Norme finali
Art. 98- Contenitori per la campionatura
Art. 99- Taratura dei termometri
Art. 100- Responsabile del procedimento
Art. 101- Trattamento dei dati
Art. 102- Riservatezza
Art.103- Rinvio

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1- OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica della Città di Terracina ad Imprese di Refezione scolastica specializzate.

Il presente capitolato ha per oggetto:

- L'allestimento e la gestione di un nuovo centro cottura, che sia in grado di garantire il raggiungimento del miglior risultato qualitativo possibile e la possibilità di controllo periodico da parte della Stazione Appaltante. La Ditta Aggiudicataria dovrà essere in grado di produrre per il Comune di Terracina in media circa 109.174 pasti annuali, e di impiegare idonei mezzi di trasporto per la distribuzione ai refettori scolastici, in modo tale che la distribuzione dei pasti caldi sia garantita nei luoghi e tempi previsti dai successivi artt. 76 e 78;
- La raccolta delle prenotazioni dei pasti giornalieri degli alunni e la relativa contabilizzazione *attraverso un sistema informatizzato*;
- La preparazione, confezionamento, trasporto, somministrazione, porzionamento e distribuzione con scodellamento dei pasti giornalieri agli alunni e al personale docente, preventivamente indicato, mediante l'utilizzo di appositi contenitori Gastronorm in acciaio e stoviglie e le ulteriori indicazioni fornite nel presente Capitolato Speciale ;
- La redazione di un menù secondo le indicazioni contenute nel presente capitolato speciale;
- La fornitura di diete personalizzate;
- la fornitura delle attrezzature, e degli utensili e di tutto quanto necessario per il centro di cottura e per i refettori a sostituzione e/o integrazione di quella fornita in comodato d'uso dal Comune di Terracina ;
- Le attività connesse consistenti nella pulizia e predisposizione quotidiana dei refettori, preparazione dei tavoli per i pasti con tovagliati e tovaglioli di carta riciclabili priva di materiali plastici, pulizia riordino quotidiano dei tavoli e dei refettori dopo i pasti, ritiro e sanificazione dei contenitori pulizia quotidiana della cucina, centro cottura e della dispensa, lavaggio quotidiano dei suppellettili, dei tovagliati, delle attrezzature ed impianti in uso, utilizzando materiale e attrezzature di pulizia ecologici, smaltimento di rifiuti e degli imballaggi e quant'altro necessario per il servizio di refezione scolastica nel rispetto delle procedure dal piano di autocontrollo H.A.C.C.P.;

- Ai fini della promozione e salvaguardia dell'ambiente attraverso la riduzione della produzione di rifiuti non riciclabili e non ecocompatibili come piatti di plastica, l'appaltatore dovrà servire utilizzando piatti e bicchieri monouso, purché in materiale certificato atossico e biodegradabile, compostabile e riciclabile. La spesa per la fornitura del materiale e delle attrezzature necessarie ad assicurare il ciclo che va dalla preparazione, alla somministrazione degli alimenti, alla successiva igienizzazione delle attrezzature e del materiale utilizzato e l'acquisizione degli eventuali servizi necessari resta, in ogni caso, a carico dell'appaltatore;
- La gestione dei rifiuti in modalità differenziata secondo le norme previste dal regolamento comunale per la gestione dei rifiuti urbani.
- La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli ambienti dei mezzi e delle attrezzature sia del Centro Cottura che dei locali scolastici adibiti a refettori.

ART.2 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di sei anni scolastici, precisamente per gli anni scolastici 2015/2016,2016/2017,2017/2018,2018/2019,2019/2020,2020/2021 ovvero a decorrere dalla data di affidamento del servizio, esclusi i periodi di vacanza e di chiusura stabiliti dalle autorità scolastiche comunali.

Alla scadenza contrattuale l'appalto si riterrà scaduto di diritto senza disdetta, preavviso, diffida.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in applicazione dell'art. 57, comma 5 lett. B) del D.lgs 163/2006, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi già affidati all'operatore economico aggiudicatario del contratto iniziale dalla medesima stazione appaltante, a condizione che tali servizi siano conformi a un progetto di base per il quale è stato aggiudicato il presente appalto.

ART.3- UTENTI DEL SERVIZIO

Gli utenti del servizio sono gli alunni, il personale docente, preventivamente indicato dai rispettivi dirigenti scolastici, dei plessi afferenti agli Istituti comprensivi indicati nell'allegato 1 del Capitolato Speciale, e allocati all'interno dell'ambito territoriale del Comune.

Il numero dei pasti, erogati nell'anno scolastico 2013-2014, è indicato nell'allegato n.2 del Capitolato Speciale specificatamente per ogni tipologia di scuola e di utenza.

Il numero presunto dei pasti per tutta la durata dell'appalto è di N. 655.044,circa.

Tali dati hanno un valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Giornalmente sarà verificato il numero di presenze effettive secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di refezione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, comunicando comunque le possibili variazioni con l'Impresa Aggiudicataria.

La mancata attivazione o la soppressione, temporanea o definitiva, in alcuna delle suddette scuole del servizio di mensa, per diversa programmazione didattica o per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non darà diritto a rivendicazione alcuna da parte della ditta aggiudicatrice e l'Amministrazione non è in alcun modo vincolata nei confronti della ditta appaltatrice.

Il Comune si riserva la facoltà, in relazione al variare dell'organizzazione delle attività scolastiche, di includere nuovi servizi o di ampliare il servizio esistente e tutto ciò darà diritto solamente al pagamento del corrispettivo unitario stabilito dal presente capitolato per il numero dei pasti effettivamente somministrati.

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali della settimana, presso le scuole indicate, con esclusione del sabato.

ART. 4 – CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto dell'appalto è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio – eccettuati i casi di forza maggiore – l'Amministrazione potrà senz'altro sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare le previste penalità (art. 89) ed a procedere alla risoluzione del contratto (art. 90).

ART. 5 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice e di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, guasti agli impianti, ecc.), la stessa deve tempestivamente avvisare il Comune e dovrà comunque ricercare soluzioni alternative, quali ad esempio piatti freddi oppure utilizzo di altro centro cottura.

Qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla ditta appaltatrice. In caso di gravi eventi, quali calamità naturali, ecc., che dovessero comportare la chiusura provvisoria e immediata delle scuole, nessuna responsabilità sarà imputabile al Comune.

In caso di interruzioni del servizio di erogazione dell'energia elettrica, il Comune non è responsabile degli eventuali danni arrecati alla ditta (es. materie prime presenti nel frigorifero).

In caso di mancanza di acqua, la ditta appaltatrice dovrà reperire quanto necessario per la cottura dei pasti e per la pulizia delle stoviglie e dei locali e nessuna responsabilità sarà imputabile al Comune.

ART. 6 – INIZIO SERVIZIO

Il servizio oggetto dell'appalto dovrà iniziare di norma entro e non oltre la prima decade del mese di Ottobre e termina entro il 30 Maggio di ciascun anno scolastico. Il primo anno di gestione il servizio potrà iniziare anche nelle more della stipulazione del contratto formale. In caso di mancato inizio del servizio, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto fatto salvo il risarcimento dei danni per mancato inizio.

Il periodo di sei mesi immediatamente successivo alla data di inizio del servizio, è da considerarsi di prova, e durante tale periodo l'Amministrazione Comunale potrà recedere dal contratto in ogni momento, qualora non ritenga adeguata la prestazione della ditta appaltatrice.

ART. 7- ALLEGATI TECNICI

Sono allegati al presente Capitolato Speciale d'Appalto, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato n. 1	Elenco scuole- indirizzi e orari mensa
Allegato n.2	Pasti erogati nell'anno scolastico 2013-2014
Allegato n.3	Indicatori nutrizionali
Allegato n.4	Tabella merceologica
Allegato n.5	Attrezzature e minuterie

Art. 8 - IMPORTO PRESUNTO A BASE D'ASTA

Il prezzo posto a base d'asta è di **euro 4,40** a pasto oltre IVA come per legge .

Il valore presunto dell'appalto è di euro **2.882.200,00** , (oltre IVA come per legge) .

Ai sensi dell'art.3, punto 10 del D.lgs 163/2006, l'appalto si configura come appalto di servizi. I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

Art. 9- RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora la Ditta aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali danni subiti dal Comune.

ART. 10- CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Per l'esatto e completo adempimento di tutti gli obblighi e doveri assunti con il presente capitolato, il Comune corrisponderà all'appaltatore il corrispettivo che risulterà dal contratto in seguito all'aggiudicazione e che sarà effettivamente determinato in base al prezzo offerto per il

singolo pasto moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente erogati agli utenti del servizio di refezione scolastica.

Detto corrispettivo si intenderà remunerativo di tutti gli oneri e di ogni obbligo assunto contrattualmente relativamente alla esecuzione dei servizi indicati in capitolato.

Il corrispettivo comprende e remunera, inoltre, le spese sia per la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli utensili sia per l'eventuale sostituzione, per i consumi, per i collaudi e per quanto altro necessario per l'espletamento del servizio, quali le spese generali, gli oneri accessori, le tasse, l'utile dell'appaltatore, le assicurazioni, le spese di stipula del contratto e qualsiasi imposta presente e futura.

ART. 11 – MODALITÀ DI PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO.

Il pagamento del corrispettivo dell'appalto sarà effettuato in rate mensili posticipate, dietro presentazione di regolare fattura da emettere e depositare al protocollo generale dell'Ente entro la prima decade del mese successivo a quello di riferimento del servizio. In caso di ritardata emissione e/o deposito a protocollo della fattura, il pagamento avverrà entro trenta giorni dalla data di deposito al protocollo generale dell'Ente. L'eventuale ritardato pagamento da parte dell'Amministrazione non farà sorgere in capo all'appaltatore il diritto di abbandono o di riduzione parziale dei servizi, sotto pena della risoluzione del contratto con tutti i danni conseguenti.

Le fatture emesse mensilmente devono dettagliare i costi per la ristorazione scolastica, separatamente per ciascun plesso e divisi tra alunni residenti e non residenti, adulti (docenti) e devono essere corredate dei documenti di trasporto debitamente controfirmati, relativi ai pasti trasportati.

Il termine di trenta giorni può essere sospeso nel periodo di fine anno solare per le esigenze connesse alla chiusura dell'esercizio finanziario o in relazione alla necessità di acquisire la certificazione attestante la regolarità contributiva dell'impresa (DURC).

Qualora nel pagamento del corrispettivo non venissero rispettati i termini indicati, il calcolo degli interessi di mora spettanti all'appaltatore, al tasso legale vigente, partirà solo dal sessantesimo (60°) giorno successivo alle scadenze citate.

Gli interessi, nel caso di più rate scadute e non pagate, saranno calcolati soltanto per ogni singola rata non pagata e saranno determinati secondo il tasso legale vigente. Dal pagamento del corrispettivo mensile convenuto sarà detratto l'importo delle eventuali spese per l'esecuzione d'ufficio e delle ammende o pene pecuniarie applicate in caso di disservizi.

ART. 12 – AGGIORNAMENTO DEL CORRISPETTIVO.

Come già indicato nel precedente art. 10, il prezzo unitario di un pasto si intende impegnativo e vincolante, e si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla Ditta tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente alla fornitura di cui trattasi.

Il prezzo si intende imm modificabile nel primo anno (12 mesi) di validità del contratto a decorrere dalla data di stipula del contratto stesso.

A decorrere dalla seconda annualità, si potrà procedere alla revisione periodica del prezzo ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs 163/2006. La revisione verrà operata sulla base di una istruttoria condotta in riferimento agli elenchi dei prezzi di cui all'articolo 7, comma 4 lettera c) e comma 5 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.. Nel caso in cui detti elenchi non venissero pubblicati nel corso della durata del contratto, si potrà procedere alla revisione sulla base dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, soltanto nel caso in cui si verificano variazioni nei costi sostenuti dall'impresa (variazione del costo della manodopera impiegata, del costo dei prodotti, del costo delle attrezzature, ecc..).

La richiesta di adeguamento dei prezzi in aumento dovrà essere rivolta all'Amministrazione Comunale mediante lettera raccomandata a.r. almeno tre mesi prima del termine di ciascuna annualità e dovrà essere adeguatamente motivata e corredata della documentazione comprovante gli aumenti: dichiarazione dell'Ufficio Provinciale del Lavoro competente, attestante gli aumenti intervenuti nel costo della manodopera nello specifico settore di riferimento e autodichiarazione, che l'Amministrazione Comunale potrà in seguito verificare, attestante gli aumenti intervenuti nel costo dei prodotti sulla base degli indici generali dei prezzi al consumo. Sono prive di effetto le richieste presentate senza la suddetta documentazione. Qualora nei costi della manodopera e/o dei prodotti/materiali si verificassero variazioni in diminuzione, l'Amministrazione Comunale potrà operare variazioni in diminuzione comunicando all'impresa, entro il termine di due mesi precedenti ciascuna annualità, la conseguente riduzione del corrispettivo.

ART. 13 – TRACCIABILITA' FINANZIARIA

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 Agosto 2010, n.136 e s.m.i., la Ditta si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, della Legge sopra indicata. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

La Ditta si obbliga, inoltre, ad utilizzare per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG del presente appalto, fatta salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi, nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della Legge 136/2010.

La Ditta si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di esse assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010.

La Ditta, si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.

Il mancato rispetto degli adempimenti indicati comporta ai sensi della Legge 136/2010, la nullità del contratto.

ART. 14 – CESSIONE DEL CREDITO

La Cessione del credito è disciplinata dall'art. 117 del D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii.

ART. 15- DIVIETO DI CESSIONE DELL'APPALTO E SUBAPPALTO.

La ditta appaltatrice non potrà in nessun caso, a pena di revoca dell'appalto e fatta salva ogni responsabilità per danni, cedere ad altri i servizi oggetto del presente capitolato, né potrà procedere al subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione e di trasporto dei pasti.

ART. 16 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, l'appaltatore deve provvedere:

a) alla disponibilità, per tutta la durata contrattuale del presente appalto, di un centro di cottura adeguato e attrezzato *che sia in grado di garantire il raggiungimento del miglior risultato qualitativo possibile e la possibilità di controllo periodico da parte della Stazione Appaltante. La Ditta Aggiudicataria dovrà essere in grado di produrre per il Comune di Terracina in media circa 109.174 pasti annuali ;*

b) alla riparazione, manutenzione e sostituzione di tutto il materiale, dei mezzi e delle attrezzature necessarie alla esecuzione del servizio. Tutte le attrezzature utilizzate, dovranno essere tenute in perfetto stato di efficienza e in idonee condizioni igieniche.

c) Alle assicurazioni di ogni specie, anche per i danni a cose e persone, nonché per la responsabilità civile dell'appaltatore verso terzi, ivi inclusi gli utenti del servizio.

Tali assicurazioni dovranno risultare già stipulate con idonea compagnia di assicurazione all'atto dell'inizio dell'appalto. L'appaltatore ne darà sollecita comunicazione all'Ente appaltante e provvederà al loro deposito nel termine stabilito dall'Amministrazione.

c) Alla fornitura della massa vestiaria a tutto il personale.

d) Alla elezione del domicilio a tutti gli effetti giuridici ed amministrativi e del recapito telefonico in territorio del Comune di Terracina. Si fa espressa dichiarazione che tutte le notifiche o comunicazioni fatte in tale domicilio si intendono fatte personalmente al rappresentante legale della ditta appaltatrice, anche se avvengono a mani di qualsiasi persona presente nel domicilio a qualsiasi titolo.

e) Al trattamento economico dovuto al personale di propria dipendenza nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali previsti per legge e stabiliti dal contratto collettivo nazionale di categoria, se dovuti.

f) Alla trasmissione, almeno trimestrale, dei risultati delle analisi di cui al D. Lgs. n. 193/2007;

ART. 17 – ORDINATIVI DEI PASTI

La rilevazione esatta dei pasti da fornire, verrà effettuata ogni giorno, e nello stesso giorno dovrà essere comunicato all'ufficio comunale competente, il numero dei pasti erogati distinti per plessi, per tipologia di utenza (alunni, docenti) per tipologia di menù per diete speciali.

In caso di esoneri e/o riduzioni del pagamento, sarà cura del Comune fornire le autorizzazioni necessarie agli aventi diritto. Qualora l'alunno sia sprovvisto della prenotazione e del relativo pagamento pasto, potrà usufruire ugualmente del servizio di refezione scolastica, esclusivamente fino a due giorni consecutivi. Successivamente, entro 3 gg dall'avvenuta verifica, la Ditta dovrà inoltrare comunicazione al Comune che provvederà al recupero delle quote arretrate. Qualsiasi ritardo e/o mancata tempestiva comunicazione e/o arbitraria iniziativa nel fornire il servizio in assenza di prenotazione e relativo pagamento sarà oggetto di specifica penale a carico della ditta.

Non è consentito la prenotazione di pasti con modalità diverse da quelle determinate dal presente capitolato Speciale d'appalto e i suoi allegati e opportunamente contenute nel contratto o meglio secondo le proposte relative alla rilevazione dei pasti da erogare.

Art. 18- LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'impresa deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nulla-osta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tali licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'Impresa, con la massima diligenza a sua cura e spese e saranno intestate al Legale rappresentante della società. Una copia autentica di dette licenze deve essere consegnate all'atto della sottoscrizione del contratto mentre una copia dovrà essere mantenuta presso il centro di cottura ed esibita a richiesta del personale preposto ai controlli.

L'impresa deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla-osta e benestare necessari, con particolare riferimento a quelli rilasciati da parte delle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nulla-osta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potrebbero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 19 – FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CE

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al Comune i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE 3392/93 e s.m.i., riguardante il recupero di contributi CE/Agea sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche. In particolare la Ditta deve trasmettere al Comune le fatture relative agli anni di durata del servizio, le quali devono essere riferite a prodotti destinati all'utenza scolastica, nonché compilare i riepiloghi relativi al consumo dei prodotti lattiero caseari forniti dalla committente allegando alle stesse le copie delle relative fatture, secondo le indicazioni del Comune stesso.

Art. 20 – PERSONALE DELL'IMPRESA CESSANTE

La ditta aggiudicataria si obbliga, prioritariamente, all'assunzione del personale attualmente operante nei servizi di cui al presente appalto con i medesimi livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L. previo accertamento dell'effettivo utilizzo dei lavoratori da

parte dell'Impresa cessante attraverso il libro paghe e contributi, ovvero altra idonea documentazione.

TITOLO II ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Art. 21- ASSICURAZIONI

L'impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivanti ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo l'Impresa si obbliga a stipulare, a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi e per l'intera durata del contratto, una polizza di assicurazione- in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente Capitolato Speciale, nella quale venga indicato che l'Amministrazione è considerata "terza" a tutti gli effetti. La polizza deve obbligatoriamente tenere indenne l'Amministrazione, ivi compresi i suoi dirigenti, dipendenti e collaboratori, nonché i terzi, per qualsiasi danno la Ditta possa loro arrecare nella esecuzione di tutte le attività di cui al presente Capitolato Speciale.

L'Amministrazione Comunale sarà inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare subita dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno agli utenti conseguenti alla somministrazione dei pasti.

La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia dell'assicurato a qualsiasi subito o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e per danni a qualsiasi titolo causati dalla Ditta.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose o alle persone che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente capitolato e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad €5.000.000,00 per sinistro e per anno assicurativo avente come unico garantito Il Comune di Terracina. Il Comune è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza R.C.O. con un massimale non inferiore ad €. 2.500.000,00 per sinistro e per anno assicurativo.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Comune prima della firma del contratto o dell'affidamento in via d'urgenza, in originale o in copia resa autentica.

La mancata presentazione anche di una sola delle polizze di cui sopra comporta la revoca dell'aggiudicazione.

La Ditta si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla stazione appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni, o altro che dovesse accadere al personale dell'impresa durante l'esecuzione del servizio convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

ART. 22 - DOCUMENTAZIONE NECESSARIA ALLA STIPULA DEL CONTRATTO.

Il contratto non potrà essere stipulato se la ditta aggiudicataria non avrà depositato, oltre alla cauzione definitiva, ai bolli, alle spese di rogito ed agli altri documenti di rito, atti a comprovare il possesso dei requisiti di ordine generale e speciale, anche i seguenti documenti:

- a) Manuale della corretta prassi igienica alimentare;
- b) Dichiarazione di convenzione con laboratorio di analisi per gli adempimenti di cui al D. Lgs. 06/11/2007, n. 193;
- d) Cauzione definitiva nella misura del 10%;
- e) Polizze assicurative ;
- f) Ulteriore documentazione necessaria sarà opportunamente richiesta prima della stipula del contratto.

TITOLO III STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

ART. 23 – CENTRO-COTTURA

La Ditta dovrà dichiarare la disponibilità, per tutta la durata contrattuale del presente appalto, di un centro cottura per la preparazione di tutti i pasti a favore degli Istituti scolastici del territorio comunale. La struttura, allestita a cura della Ditta, dovrà garantire il raggiungimento del miglior risultato qualitativo possibile, ivi compresa la possibilità di controllo periodico da parte della Stazione Appaltante, dovrà essere munita degli arredi necessari e/o ritenuti utili dall'appaltatore, e le spese di adeguamento e arredo saranno a carico della Ditta. Quest'ultima non potrà allocare la cucina, per nessun motivo, presso istituti scolastici.

Il Centro-cottura dovrà rispondere alle specifiche norme di legge.

Le caratteristiche minime del centro cottura, dovranno essere:

1. Percorso obbligatorio per prodotti alimentari (immagazzinamento, stoccaggio e lavorazione);
2. Aree di lavorazione specifiche (lavorazione carni, verdure, ecc.);
3. Un locale, fisicamente separato e attrezzato, destinato alle diete speciali nell'ambito del centro cottura;

Restano a totale carico della Ditta le spese inerenti la fornitura di combustibile necessario per la cottura dei pasti e del materiale di pulizia per il centro cottura ed alle attrezzature. Sono altresì a carico della Ditta l'adeguamento della struttura alle norme e così pure quelli relativi alla fornitura di energia elettrica, acqua e telefono.

E' altresì a carico della ditta la fornitura, per il periodo dell'appalto, delle attrezzature necessarie per il funzionamento dei vari refettori scolastici.

In particolare la ditta dovrà provvedere alla fornitura di:

- carrelli e banconi scaldavivande destinati alla distribuzione e di quant'altro necessario per rendere agevole l'operazione, presso ogni refettorio, qualora se ne ravvisi la necessità e su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori scaldavivande al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio;
- vassoi, caraffe in materiale ecocompatibili, cestini per il pane e per la frutta, contenitore per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni, oltre a quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine, sale);
- detersivi e attrezzi necessari per la pulizia dei locali mensa;
- carrelli per la raccolta rifiuti;
- rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per ogni locale mensa;

La ditta recapiterà le attrezzature suddette a proprie spese presso i refettori dei singoli plessi scolastici.

All'atto della presentazione dell'offerta, la Ditta dovrà allegare alla proposta tecnica, un elenco dettagliato recante l'indicazione di tutta l'attrezzatura che sarà disponibile, ad integrazione di quella già esistente.

ART.24- ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione, in comodato d'uso, della Ditta aggiudicataria le attrezzature come da allegato n.5 del Capitolato Speciale.

Le attrezzature saranno consegnate con apposito inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della Ditta prima dell'inizio del servizio. Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione della Ditta nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento la Ditta ritenga necessario sostituire o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

La Ditta assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di:

- Corrispondere, per l'uso, mensilmente il costo di **euro 700,00 (settecento/00) oltre IVA** di legge, se dovuta;
- Assicurarne la buona conservazione.
- Effettuare la manutenzione ordinaria di quanto consegnato nonché le riparazioni.

Al termine del servizio, come per la consegna, si verificheranno lo stato delle attrezzature, la quantità e lo stato d'uso dei beni e si redigerà il verbale di chiusura ove saranno annotate le variazioni riscontrate. Detto verbale sarà sottoscritto da entrambe le parti.

La Ditta ha l'obbligo di integrare e/o restituire entro 10 giorni dalla chiusura del verbale tutto il materiale mancante e/o in cattivo stato di conservazione per cause non imputabili alla normale usura.

La Ditta dovrà restituire alla cessazione del rapporto l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato.

In caso di guasti, inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, manutenzione ordinaria, la Ditta dovrà darne immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio degli interventi.

Qualora nel corso della gestione e alla fine del rapporto contrattuale, il Comune dovesse verificare incuria e/o dolo agito dalla stessa Ditta, nell'uso e/o gestione delle attrezzature del Comune, e/o la mancata integrazione delle attrezzature, si avvarrà della cauzione, di cui alla Sezione 2 del disciplinare di gara.

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

La Ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Lo svincolo della cauzione sarà autorizzato alla scadenza del contratto in assenza di controversia e dopo aver effettuato la chiusura del verbale di tutto il materiale presente e mancante.

TITOLO IV PERSONALE

ART. 25- PERSONALE

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'Amministrazione Comunale.

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale delle Istituzioni scolastiche.

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correntezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S., nonché del numero di posizione I.N.A.I.L. Ogni tre mesi, dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale copia del Mod. DM10.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per scritto all'Amministrazione Comunale.

Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale "jolly", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

Per il personale con funzioni di responsabilità e per il dietista, dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale il curriculum professionale.

La Ditta dovrà, all'atto di presentazione dell'offerta, redigere l'organigramma dettagliato di tutto il personale che intende impiegare per la durata dell'appalto.

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Il cuoco coordinatore e cuochi e aiuti cuochi assicurandone il numero minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio proporzionato al numero dei pasti da erogare;

Per quanto attiene la distribuzione/somministrazione dei pasti deve essere garantito personale con esclusiva mansione di somministrazione. Dovrà essere sempre assicurato un minimo di forza

lavoro a tale attività proporzionato al numero dei pasti da erogare prescindere dalla suddivisione in turni di distribuzione pasti.

Atteso che tale rapporto è riferito esclusivamente alla distribuzione dei pasti, resta inteso che la Ditta deve assicurare altresì un adeguato numero di personale per lo svolgimento di tutte le attività connesse.

La Ditta, nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente, è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

La Ditta dovrà comunicare per iscritto al Comune l'elenco nominativo del personale, con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato. All'inizio di ogni anno scolastico dovrà essere trasmesso l'elenco aggiornato del personale e delle rispettive qualifiche.

La Ditta deve comunicare, inoltre, per iscritto, al Comune, gli adeguamenti effettuati in ordine all'orario giornaliero dell'organico, in funzione delle variazioni del numero dei pasti giornalieri su base settimanale a seguito dello svolgimento dei moduli, al fine di ottenere il nulla osta da parte dell'Amministrazione Comunale.

Tali adempimenti devono essere posti in essere ad ogni inizio di anno scolastico di durata dell'appalto.

La Ditta deve tenere un foglio firma giornaliero del personale addetto sia al Centro Cottura che ad ogni singolo centro refezionale completo di nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale comunale addetto al controllo.

Ciascun foglio firma deve essere mantenuto sia presso il Centro Cottura, sia presso ciascun centro refezionale, per 30 giorni naturali e consecutivi dalla data di compilazione, ed esibito ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

Il personale addetto al confezionamento dei pasti, distribuzione ed il personale con funzioni di responsabilità della Ditta, sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con le istituzioni Scolastiche e con gli utenti. Il personale con funzioni di responsabilità sarà inoltre tenuto a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dall'Amministrazione Comunale e di confronto con il personale al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali, sia educativi.

La Ditta dovrà sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale.

La Ditta sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, con riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

La Ditta deve provvedere ad iscrivere nel libro paga tutto il personale, nessuno escluso. L'impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data della stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Latina. Tali disposizioni dovranno essere applicate anche al personale socio e dipendente delle società cooperative, così come previsto dalla legge 142/2001 art. 3 e s.m.i. Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

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

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

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio per comprovati motivi.

In tal caso, la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Il Comune nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione alla Ditta delle inadempienze ad esso denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo di aggiudicazione, stimato per il periodo ancora rimanente alla scadenza dell'appalto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'impresa si sia posta in regola. In tali casi la Ditta non potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ciò costituirà titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

Art. 26 – RESPONSABILE

La direzione della fornitura deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di una fornitura nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quella richiesta dall'Amministrazione Comunale, e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile è figura di riferimento per l'Amministrazione Comunale per la gestione della fornitura e soluzione delle criticità.

Il responsabile dovrà mantenere un contatto continuo con i Responsabili comunali per il controllo dell'andamento dell'appalto e dovrà dare comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale di qualsiasi variazione organizzativa. Nel caso occorra evidenziare alcune criticità del servizio, in modo tale da poter porre in atto interventi migliorativi, il responsabile dovrà presentare all'Amministrazione Comunale una relazione scritta che espliciti tali criticità.

In caso di assenza o impedimento prolungato superiore a sei giorni del responsabile, la Ditta dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

ART. 27-PERSONALE DIETISTA

La Ditta dovrà impiegare all'occorrenza e per tutta la durata dell'appalto una figura di personale dietista in possesso del titolo di studio abilitante all'esercizio della professione.

La figura professionale garantirà la predisposizione dei menu ordinari, delle diete speciali secondo le indicazioni del presente Capitolato Speciale.

Al momento della presentazione dell'offerta dovrà indicare il nominativo della figura specialistica e il curriculum professionale.

Art. 28- FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E AGGIORNAMENTO

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.lgs. 81/2008, la Ditta deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio mensa in materia di igiene alimentare. Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio. La stessa dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla Deliberazione di Giunta della Regione Lazio n. 282 dell'8/3/2002 e sue successive modifiche o integrazioni e dalle deliberazioni di C.C. n.15-II del 21.03.2006 e n.105-XII del 21.12.2006.

L'offerta dovrà contenere un documento specifico relativo alla formazione e aggiornamento distinto per tipologia del personale coinvolto, da attuare per tutta la durata dell'appalto.

La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione Comunale.

La formazione del personale addetto alla produzione del pasto dovrà prevedere, almeno, i seguenti argomenti:

- Sistema di refezione scolastica;
- Tecniche di lavoro;
- Aspetti gestionali;
- Alimentazione e dietetica;
- Merceologia degli alimenti;
- Applicazione dell'autocontrollo;
- Sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- Legislazione sanitaria;

La formazione degli addetti alla distribuzione dovrà prevedere, almeno, i seguenti argomenti:

- Norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo,
- Pulizia, sanificazione, disinfezione;
- Comunicazione con l'utenza,

La formazione degli addetti al trasporto, dovrà prevedere, almeno, i seguenti argomenti:

- Organizzazione e tempistica del servizio;
- Igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- Temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- Situazioni di emergenza;

La Ditta dovrà assicurare l'avvenuta formazione del personale all'inizio del servizio.

ART. 29- VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 del DPR 327/1980), da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art.4 del Dlgs 81/2008 e ss.mm.ii. , con le integrazioni ritenute necessarie e indicate con apposito piano.

Il personale, inoltre dovrà essere munito di cartellino personale di identificazione riportante il nome della Ditta, il nome e cognome del dipendente, la foto personale e la qualifica.

Gli indumenti dovranno essere distinti per processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, oltre che per il trasporto e la somministrazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 e dai Regolamenti CE 852, 853 e 854 del 2004.

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dalla Ditta.

ART.30- IGIENE DEL PERSONALE

Il personale in servizio nel centro di cottura della ditta aggiudicataria, nonché il personale della Ditta in servizio presso il centro di cottura comunale, addetto alla manipolazione e cottura degli alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dalla Ditta, previsti dalla legislazione vigente: in particolare per la manipolazione degli alimenti o per lo svolgimento di attività "pulite" dovrà indossare camice color chiaro, cuffia, mascherina e guanti monouso.

Nelle aree di preparazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale, sanificante, disinfettante.

TITOLO V CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART.31- NORME LEGISLATIVE

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione, DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, al Reg. CE N. 852, 853 e 854/2004 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento Comunale di Igiene ed Alimenti adottato con atto del C.C. n. 105-XII in data 21/12/2006, nonché dal presente Capitolato.

Le derrate dovranno rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni (Direttiva 2003/89/CE e successivo D.L.vo. 114/2006).

Le derrate prodotte da cooperative sociali dovranno essere conformi alla Legge 381/91 e successive modifiche ed integrazioni

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CE n. 2092/91, Regolamento 1804/99, Regolamento CE n. 331/00,

regolamento CE n. 1437/00, regolamento CE n. 2020/00, D.Lgs. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Gli standard di qualità minimi del servizio dovranno essere conformi a quelli previsti nel Capitolato e suoi allegati nonché alle disposizioni normative sia nazionali, ancorché regionali e locali, che comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata, ecc., agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica, ecc., che si intendono qui tutte richiamate.

L'aggiudicatario sarà pertanto tenuto all'osservanza del Capitolato, di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili, ed in genere a tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente Capitolato.

Sono sempre richiesti , laddove non diversamente indicati, prodotti italiani.

In ogni caso, è fatto divieto di utilizzo di: dadi e altri preparati per brodo, anche vegetali, additivi e conservanti nella preparazione dei pasti.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati. A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria. La Ditta libera il Comune di Terracina da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, ove prevista, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.lgs. 155/1997 e relativi allegati.

La Ditta appaltatrice dovrà essere dotata di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e dovrà inderogabilmente rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il D.Lgs. n.155/97 e successive modifiche e integrazioni.

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso e/o convenzionata con una struttura adeguatamente attrezzata di laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologico, condotta da un tecnico responsabile iscritto all'albo professionale oppure avere una convenzione con un laboratorio con le caratteristiche suindicate.

ART. 32 – CONTROLLI DI LABORATORIO A CARICO DELLA DITTA

La Ditta dovrà controllare che la somministrazione avvenga secondo quanto disposto dal D.Lgs. 155/97, inoltre dovrà dimostrare di aver provveduto, con un minimo di cadenza mensile, all'effettuazione di analisi di laboratorio (microbiologiche, tamponi ambiente e/o attrezzature, agronomiche, chimiche o fisiche, ecc.) sulle materie prime, sul prodotto finito o sui locali, presso le sedi scolastiche. Gli esiti dovranno essere portati a conoscenza dell'Amministrazione Comunale entro 5 giorni.

ART.33- ETICHETTATURE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti nonché consegnate tal quali per il consumo dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle prescrizioni vigenti (es. D.Lgs. 109/92 e s.m.i. etichettatura, D.Lgs. 110/92 e s.m.i. alimenti surgelati, Reg. CE 1830/2003 Cons. 22.9.03 tracciabilità ed etichettatura OGM, Decr.L.vo 8.2.06 n. 114 e s.m.i. allergeni, Reg. CEE 2092/91 Cons. 24.6.91 e s.m.i. alimenti biologici, Legge n.4 del 03.02.2011).

Non sono ammesse etichettature incomplete o non espresse in lingua italiana.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia attestante la conformità a quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche (allegato n. 4).

Tutti i prodotti di tipologia biologica devono arrivare nei centri di cottura in confezioni chiuse, munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornita da uno dei consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del Regolamento CEE n. 2091/91.

L'etichetta dovrà riportare il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo e la dicitura "Da agricoltura biologica". La stessa indicazione vale per i prodotti DOP e IGP o per quelli di provenienza equo solidale. La normativa vigente in materia si intende qui integralmente richiamata.

TITOLO VI IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART.34- IGIENE DELLA PRODUZIONE

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

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante.

ART. 35-ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE

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

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

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

La Ditta deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di Autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

ART.36- MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51, Reg. CE 852/2004, dal D.Lgs. 109 del 27.1.1992 e successive modificazioni.

ART.37- CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta deve giornalmente prelevare due aliquote da gr. 150 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 72 ore e l'altro in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore. I contenitori chiusi dovranno riportare le etichette recanti la data, da utilizzare per analisi di laboratorio, nel caso si verificano episodi di intossicazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario, anche con la collaborazione della ASL-Servizio SIA.

ART.38- LIVELLO DELLA QUALITA' IGIENICA

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa vigente.

A questo riguardo si precisa che il personale che lavora nel settore della preparazione e del confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale di infestanti.

Il responsabile tecnico della Ditta avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata all'Amministrazione Comunale dopo l'aggiudicazione del servizio.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

ART.39- CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Ogni qual volta è aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria, deve avvenire solo con le modalità conformi al D.P.R. 23 Agosto 1982,n.77.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto confezionato.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

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

Per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela.

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

Sono tassativamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

ART.40- RICICLO

La Ditta dovrà redigere un documento di valutazione atto a verificare in ogni Istituto scolastico l'eventuale esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti.

Il documento dovrà prevedere strumenti per l'individuazione delle cause e un piano per il superamento di eventuali carenze e per ottenere il miglioramento del servizio, le iniziative di solidarietà per la destinazione del cibo in eccedenza.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso mense scolastiche.

Previa espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale ed in ottemperanza alla Legge 25.06.2003 n.155, dovranno essere recuperate le porzioni di alimenti non distribuite.

Ai fini suddetti, la ditta individua le modalità operative per il recupero delle porzioni di alimenti non distribuite o delle derrate integre non consumate, potranno essere devolute a favore di enti operanti sul territorio a favore delle persone meno abbienti.

Le modalità operative e progettuali saranno trasmesse all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio dell'appalto.

TITOLO VII MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART.41- TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La competenza professionale della Ditta deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dal menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

La Ditta dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative sulla base delle procedure HACCP, e dell'autocontrollo.

ART.42- PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale.

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 1° e 4° C in conformità all'art.31 del DPR 26 Marzo 1980, n. 327.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

ART.43- OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

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

- **Legumi secchi:** ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. L'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- **Lo scongelamento** dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo;
- **La porzionatura** delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo;
- **La carne tritata** deve essere macinata e consumata nella stessa giornata della cottura;
- **Il formaggio grattugiato** deve essere preparato in giornata;
- **Il lavaggio e il taglio delle verdure** dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- **Le operazioni di impanatura** devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- **Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;**
- **Le porzionature di salumi e formaggio** devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti l'allestimento in gastronomia e la distribuzione. Per ciò che

attiene salumi, prosciutti ed affini non è quindi consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati;

- **I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura** non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Pertanto le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- **È assolutamente vietato utilizzare preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;**
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

ART.44- LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: brasati, arrostiti e bolliti. L'Amministrazione Comunale, in seguito a soddisfacente giustificazione da parte della Ditta, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

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

ART.45- 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.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

ART.46- CONDIMENTI

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva.

Nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata.

E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n.125/1954 e D.P.R. n.667/55 e ss.mm.ii.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco, preparazione di salse e per le cotture in forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere

sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva aventi le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407/60 e dal D.M. 509/87.

TITOLO VIII

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

ART.47- PULIZIA, SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso il centro di cottura dell'Amministrazione Comunale, presso i refettori ed i locali di distribuzione sono a carico della Ditta e devono essere conformi a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo Igienico predisposto dalla Ditta.

La Ditta è tenuta a trasmettere all'Amministrazione Comunale la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche dei prodotti utilizzati, schede di sicurezza, ecc.).

La Ditta, inoltre è tenuta a trasmettere all'Amministrazione Comunale il piano degli interventi e, la documentazione relativa a tale procedura ed alla sua validazione, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione all'Amministrazione Comunale prima della sua introduzione.

Saranno preferiti prodotti ecocompatibili.

La Ditta aggiudicataria prima dell'inizio del servizio dovrà predisporre un piano di sanificazione presso il Centro Cottura che dovrà documentare in fase di offerta.

I prodotti e gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che la Ditta ha indicato in fase di offerta del Comune.

ART.48-CARATTERISTICHE DEI DETERSIVI E DEI PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

I prodotti detergenti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria ed essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole.

Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

ART.49-MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche. Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

ART.50-INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

Devono essere previsti ed eseguiti interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro Cottura a carico della Ditta.

Annualmente la ditta deve effettuare la tinteggiatura delle pareti e dei soffitti di tutti i locali del Centro Cottura e delle sale per la mensa presso i plessi scolastici.

ART.51-DIVIETI

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari né dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di preparazione e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo di prodotto e/o mezzo per la pulizia e/o sanificazione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

ART.52-PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia, non possono essere effettuate dallo stesso personale addetto alla preparazione degli alimenti e alla distribuzione dei pasti.

ART.53-MODALITA' DI PULIZIA DEI REFETTORI

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in:

- Apparecchiatura e sparecchiatura;
- Lavaggio dei tavoli;
- Pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- Raccolta dei rifiuti.

ART.54-PULIZIA E DISINFEZIONE ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature del centro di cottura dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla Ditta.

ART.55-SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dalla Ditta.

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

ART.56-RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla distribuzione, dai refettori e dai centri di cottura gestiti dalla Ditta dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta siti presso gli "eco punti", o introdotte dall'azienda incaricata.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta. La Ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione Comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

In particolare tutti i rifiuti solidi urbani dei refettori come del Centro Cottura saranno raccolti dalla Ditta in modo differenziato negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. Questi ultimi saranno esposti, a cura della Ditta, all'esterno della scuola su spazio pubblico individuato e concordato con i tecnici comunali, sulla base di un calendario definito.

Gli stessi contenitori saranno ritirati e riportati, a cura della Ditta, all'interno della scuola dopo il loro svuotamento da parte del servizio pubblico di raccolta rifiuti.

TITOLO IX

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SULLA FORNITURA

ART.57-ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'Amministrazione Comunale nonché eventuali altri organi e/o consulenti specializzati incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Gli organismi preposti al controllo oltre l'Amministrazione Comunale sono:

- Il Servizio SIA dell'Azienda ASL
- il servizio veterinario della ASL.

ART.58-CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro cottura e presso i refettori delle scuole per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta, alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

La Ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora per verificare il buon andamento delle strutture edili e degli impianti tecnologici.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la Ditta dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La Ditta non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

La Ditta sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale entro e non oltre 8 giorni dal ricevimento delle stesse. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

La Ditta acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dall'Amministrazione Comunale vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (Asl, Nas, ecc.).

La Ditta fornirà, inoltre, a richiesta dell'Amministrazione Comunale i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.

ART.59-TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, accertamenti analitici di laboratorio.

Le ispezioni riguardano:

- rispetto del menù;
- controllo delle grammature;

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei generi alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene e l'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- verifica del rispetto delle norme amministrative che prevedono: assicurazioni, oneri contributivi, dichiarazioni e certificazioni richieste dal presente capitolato;
- collaborazione degli utenti e delle famiglie tramite la compilazione di questionari / schede;

Gli accertamenti analitici sono tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti dai laboratori delle ASL territoriali.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa (Decreto Legislativo 123/1993 e successive modificazioni).

ART.60-ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA.

La Ditta deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi del Reg. CE

852/2004 e s.m.i.. La Ditta dovrà inoltre operare in conformità a quanto prescritto dalle Linee Guida recepite dalla Regione Lazio con D.G.R- N40/2011.

La Ditta dovrà inoltre presentare all'Amministrazione Comunale copia validata del Piano di Autocontrollo in uso nel Centro Cottura e presso i centri di distribuzione come indicato nei precedenti articoli.

ART. 61- DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Presso il centro cottura e in ciascun centro refezionale, la Ditta dovrà depositare e mantenere copia dei seguenti documenti:

- Il Capitolato ed i suoi allegati e i contenuti dell'offerta tecnica;
- Manuale dell'autocontrollo igienico;
- Documento di valutazione dei rischi;

Tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione Comunale preposti ai controlli.

ART.62 CONTROLLO DELLA QUALITA'

La Ditta è tenuta a consentire agli organi preposti al controllo l'accesso periodico alle informazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta.

ART.63-DOCUMENTI RELATIVI ALLE DERRATE ALIMENTARI

Al fine di supportare le politiche di controllo dell'approvvigionamento delle derrate, la Ditta dovrà acquisire e conservare presso il centro cottura la documentazione idonea a tracciare le fasi della filiera: produzione, lavorazione/trasformazione, confezionamento e consegna ai centri refezionali.

ART. 64- COMMISSIONE MENSA

La commissione mensa può operare verifiche sull'andamento del servizio attraverso sopralluoghi presso il centro di cottura e i centri di distribuzione comunicando al responsabile del Comune gli eventuali disservizi.

La Commissione elabora proposte sull'andamento del servizio.

La composizione il funzionamento sono definiti con apposito atto a cura dell'Amministrazione Comunale.

TITOLO X

TABELLE DIETETICHE-MENU'-DIETE SPECIALI

ART.65- RISPETTO DEI MENU' E DELLE TABELLE DIETETICHE

La Ditta deve fornire un menù secondo le indicazioni nutrizionali e le tabelle dietetiche previste dal servizio S.I.A.N. (allegato n. 3) e nel rispetto delle tabelle merceologiche (allegato n.4).

I menù possono subire variazioni concordate tra le parti e comunque espressamente approvate dal Comune, il quale si riserva di acquisire parere dell'ASL di competenza, mantenendo per ogni singolo pasto giornaliero la composizione descritta al successivo art.74. Il pasto giornaliero va preparato esclusivamente nel centro Cottura, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e nel menù. Durante il corso dell'appalto e in linea con le normative specifiche in materia, potranno essere apportate, da parte dell'Amministrazione Comunale, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù.

ART.66- QUANTITA' DELLE VIVANDE

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato n.3). Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

ART.67- CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche (allegato n.4) e ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa vigente. E' fatto obbligo alla Ditta, durante lo stoccaggio nei suoi magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali. I prodotti destinati ai bambini celiaci devono essere conservati separatamente. I prodotti alimentari non conformi devono essere identificabili come " PRODOTTI NON CONFORMI" ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

Il Comune, conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n.488 del 23.12.1999, promuove per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP-IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE n. 2092/91 del Consiglio del

14.07.1992 ss.mm.ii. – Regolamento CE n. 1804/99 – Regolamento CE n. 81/92 come modificato dal Regolamento n.382/2004 e ss.mm.ii. Reg. CE N. 852, 853 e 854/2004 e s.m.i.), nonché quelli provenienti dal circuito del commercio equo solidale (Risoluzione del parlamento Europeo 2005/2245 (INI) approvata il 6.7.2006.

E' assolutamente vietata la consegna ed utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

I prodotti tipici e tradizionali della Regione Lazio e del territorio del Comune di Terracina devono trovare la giusta collocazione nella preparazione dei pasti nella mensa scolastica ai fini di promuovere la cultura e la valorizzazione della cucina tipica e delle tradizioni territoriali locali.

La Ditta dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale l'elenco aggiornato dei fornitori qualificati e le eventuali variazioni. La certificazione o altre prove documentali in grado di comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata sulla base di un piano predefinito.

Ove particolari condizioni di emergenza non consentissero l'utilizzo dell'acqua erogata dall'acquedotto comunale, dovrà fornire acqua minerale naturale in contenitori di materiale plastico idoneo a contenere alimenti.

ART.68- MENU'

I menù per la ristorazione scolastica devono essere variati, sia per assicurare gli apporti necessari di nutrienti che per vincere la monotonia che talvolta caratterizza, in ambito familiare, l'alimentazione dei ragazzi, ed essere, al tempo stesso, stimolo nel processo di apprendimento del gusto.

L'accettabilità ed il gradimento dei piatti non dipende esclusivamente dalle sue caratteristiche organolettiche, ma anche da come questo viene proposto e dove viene consumato; piatti ben preparati, serviti con attenzione in un ambiente accogliente contribuiscono ad aumentare l'apprezzamento del pasto.

Il menù della Ristorazione Scolastica non deve assumere un eccessivo significato sanitario, ma piuttosto essere considerato l'insieme di piatti, da combinarsi tra loro in modo vario, che forniscono un apporto calorico e nutrizionale corretto, in funzione del momento alimentare della giornata e del fabbisogno giornaliero del bambino.

In occasioni di particolari avvenimenti o feste nazionali è possibile proporre un menu particolare con piatti tipici legati alla festività (es. Natale, carnevale, Pasqua, ecc...). Oppure riprendere le caratteristiche locali , regionali, proponendo **piatti tipici della tradizione del territorio terracinese**, senza che questo comporti oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale.

I menù, per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado, dovranno essere presentati , in fase di offerta, a cura della Ditta, distinti per scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondarie di primo grado. **Il menù dovrà rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionali. Dovrà inoltre essere preparato sulla base di 4/5 settimane e su 5 gg. settimanali.**

Il menù invernale sarà in vigore preferibilmente:

- dal mese di novembre sino al mese di marzo;

Il menù estivo sarà in vigore preferibilmente:

- dal mese di aprile sino al termine dell'anno scolastico;
- dalla ripresa dell'anno scolastico sino al mese di ottobre.

Sono fatte salve eventuali specifiche variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale, tenuto conto anche della situazione climatica del momento. I menù dovranno essere redatti da personale professionalmente qualificato e recare la firma del compilatore e la qualifica.

Si dovrà tener conto nella stesura del menù che essi contengano almeno **tre giorni al mese l'impiego di prodotti biologici, DOP , IGP e una volta al mese prodotti equo solidali**. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, alle indicazioni nutrizionali indicate negli allegati n.3 e 4 del Capitolato Speciale d'Appalto. **Saranno privilegiati inoltre i prodotti a filiera corta ovvero a km 0.**

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con l'Amministrazione Comunale con comunicazione scritta.

Qualora i prodotti la cui provenienza deve essere biologica, (in quanto richiesta dal presente capitolato e dichiarati di provenienza biologica dall'impresa in sede di offerta), non fossero disponibili sul mercato, per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà della ditta, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'impresa aggiudicataria ha l'obbligo tassativo di comunicare preventivamente al Comune (a mezzo e-mail) l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel giorno di riferimento. Il prezzo del pasto, per tutti i giorni di mancata fornitura dell'alimento biologico, sarà decurtato di una percentuale pari al 5% sul prezzo, per ogni giorno di mancata somministrazione e per il numero dei pasti forniti in quei giorni. La ditta dovrà effettuare, a fine mese, una fatturazione separata dei pasti in questione, con l'indicazione del numero di pasti e dei giorni di riferimento.

Analoga clausola è applicata nel caso di mancata fornitura degli alimenti DOP, IGP e prodotti equo solidali. Nel caso in cui dovesse essere riscontrata la mancata somministrazione di prodotti di cui all'art. 59 della legge 488/99 o di prodotti DOP, IGP e altri espressamente richiesti nel presente Capitolato d'appalto, in assenza della prevista comunicazione preventiva della Ditta, si farà luogo all'applicazione delle penalità di cui all'articolo 89 del presente capitolato.

ART.69- INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE

Il Comune si riserva, senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di introdurre, nuove preparazioni culinarie, concordando con la Ditta, ingredienti e relative grammature.

ART.70- QUANTITA' IN VOLUMI E IN PESI

A Ditta deve predisporre una tabella, che presenterà all'atto della presentazione dell'offerta, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata all'Amministrazione Comunale.

Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, la Ditta deve inoltrare all'Amministrazione Comunale, entro 8 gg. dall'avvenuta variazione di cui sopra, la corrispondenza crudo/cotto. La Ditta deve inoltre fornire evidenza, o sulla bolla di accompagnamento o mediante apposizione di etichetta, del peso di ogni prodotto inviato presso ogni singola scuola. All'atto del confezionamento, pertanto, la Ditta deve certificare il peso delle derrate alimentari presso il centro di cottura e il peso "a cotto" delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione. E' consentita deroga per quei piatti somministrati a "numero" per i quali è richiesta solo la certificazione della quantità consegnata. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura secondo procedura della Ditta. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

ART.71- STRUTTURA DEL MENU'

Pranzo:

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane

frutta o yogurt o budino o dolce

acqua minerale cl. 25 nel menù invernale, cl. 50 nel menù estivo.

oppure

un piatto unico

un contorno (una verdura cotta ed una cruda)

pane

frutta o yogurt o budino o dolce

acqua minerale cl. 25 nel menù invernale, cl. 50 nel menù estivo.

ART.72- DIETE SPECIALI

La Ditta dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, all'atto della presentazione dell'offerta. La Ditta si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura e con la reperibilità dei prodotti sul mercato.

E' previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, gravi allergie, ecc..) l'utilizzo di prodotti specifici come da Tabelle Merceologiche (allegato n. 4).

Gli schemi dietetici dovranno essere predisposti distintamente a cura di una dietista della Ditta e dovranno essere controfirmati da un sanitario competente. Eventuali diete personalizzate saranno predisposte a cura di una dietista della Ditta sulla base delle indicazioni fornite dal medico di base/specialista.

In particolare nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, nefropatie croniche, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., oppure nel caso di bambini portatori di allergie alimentari o intolleranze a (latte, uova ecc.), dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico di base o medico specialista di recente rilascio, ovvero entro

il mese precedente all'inizio della mensa scolastica. Il certificato medico verrà richiesto all'avvio del servizio ed all'avvio di ogni anno scolastico.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato, e dovrà risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Prima della somministrazione dovranno essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde a cura della Ditta qualora non presente, e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (conservati a +60°/65°C).

La Ditta dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'Amministrazione Comunale in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del D.Lgs. 196/2003. A tale fine gli addetti al servizio della Ditta assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

ART.73- DIETE IN BIANCO

LA Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico. Le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello), oppure da una porzione di bresaola o prosciutto crudo affettato finissimo.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Nel caso in cui la fornitura avvenga in vaschette monorazione, valgono le prescrizioni previste al precedente art.71.

ART.74- MENU' ALTERNATIVI

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti a esigenze etnico-religiose, vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura e con la reperibilità dei prodotti sul mercato.

TITOLO XI

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART.75- CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80, al Reg. CE 852/2004 e s.m.i. e al D.M. n. 210 del 15.06.2000. Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di

guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermitici dovranno essere opportunamente identificati: su ogni contenitore dovranno essere riportati il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art.32.

Il pane deve essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale. Particolari accorgimenti dovranno essere adottati nel trasporto delle diete speciali che dovranno essere consegnate in mono porzioni e recare l'indicazione dell'utente destinatario.

Le gastronorm di acciaio inox impiegate per il trasporto della pastasciutta e del riso dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento.

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

In particolare nella stagione calda, l'impresa dovrà adottare gli opportuni accorgimenti che garantiscano il trasporto degli alimenti più facilmente deteriorabili alle idonee temperature.

ART.76-PIANO DEL TRASPORTO

La Ditta deve predisporre il Piano dei Trasporti relativo alla distribuzione dei pasti dal centro Cottura ai centri refezionali, presso gli istituti scolastici, di consumo.

Il piano dovrà contenere le seguenti indicazioni:

- a) la tipologia dei mezzi di trasporto che dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2004 e s.m.i..
- b) Il numero dei mezzi di trasporto previsti;
- c) La targa dei mezzi di trasporto utilizzati nell'ambito del presente bando;
- d) la percorrenza e i tempi per il raggiungimento degli istituti scolastici ridotti al minimo (le consegne dovranno essere effettuate nell'arco di max 30 minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e la consegna presso i vari refettori non deve avvenire prima dei 10 minuti dall'orario stabilito per la refezione scolastica)

E' fatto obbligo di provvedere, almeno con cadenza settimanale e in maniera più frequente nel caso se ne ravvisi la necessità, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta. Si specifica inoltre che è

tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate all'espletamento del presente appalto.

Il piano per il trasporto dovrà prevedere una mappa di percorrenza che riesca a ridurre al minimo i tempi al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Gli automezzi utilizzati dovranno esporre la seguente indicazione: "Città di Terracina- Refezione Scolastica - Trasporto Pasti".

ART.77-DISTRIBUZIONE E PREPARAZIONE DEI PASTI

Il personale della Ditta addetto alla distribuzione nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, come indicato nell'art. 25 del presente capitolato.

Tenendo conto delle condizioni strutturali dell'impianto e dell'organizzazione del servizio di distribuzione il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni da concordare con l'Amministrazione Comunale. Il personale della Ditta addetto alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura dovrà essere costantemente garantito in un rapporto adeguato al numero di pasti in preparazione presso la singola cucina e comunque in un rapporto tale da garantire il buon funzionamento della cucina con il puntuale rispetto di tutte le norme igieniche e di tutte le procedure previste dal piano di autocontrollo.

ART.78-ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti devono essere consegnati presso i terminali di consumo, a cura della Ditta.

La veicolazione dei pasti deve essere compresa in un arco di tempo come indicato nel precedente art. 76 e comunque sempre in condizioni idonee dal punto di vista igienico-sanitario.

Indicativamente gli orari e i giorni di erogazione del servizio, sono quelli indicati nella tabella allegata al presente capitolato, allegato n.1.

Tali orari dovranno essere rispettati dalla Ditta in modo tassativo.

Per i pasti recapitati presso ogni terminale di consumo la Ditta emetterà un Documento di Trasporto con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Tali documenti di trasporto dovranno essere conservati presso ciascun terminale di consumo per 30 giorni consecutivi dalla data di compilazione, e una volta vidimati dall'Autorità scolastica ricevente (a comprova dell'avvenuta consegna), sanno mensilmente inoltrati all'ufficio comunale competente per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

ART.79-OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE E PREPARAZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione prima di distribuire o preparare i pasti deve:

- 1 - togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
- 2 - lavarsi le mani;
- 3 - indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari, ove previsti dal piano di autocontrollo aziendale;
- 4- esibire il cartellino di riconoscimento;
- 5 - aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isoteramico in caso di alimento freddo e nello scaldavivande in caso di alimento caldo;
- 6 - effettuare un piatto campione per ciascuna portata prevista dal menù, facendo riferimento alla tabella di conversione delle grammature da crudo a cotto predisposta dalla Ditta, al fine di consentire una verifica costante delle porzioni somministrate agli utenti.
- 7- per quel che riguarda tutte le fasi coinvolte nell'attività di preparazione pasti, si richiede sia rispettato quanto previsto dal relativo Piano di Autocontrollo appositamente predisposto.

Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione, inoltre, deve:

- 1 – imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate ,bicchieri capovolti, bottiglie e piatti;
- 2- distribuire il cibo solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- 3- 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 crudo;
- 4- distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico, somministrando la quantità indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
- 5 - utilizzare utensili adeguati e graduati.
- 6- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 7- la distribuzione della frutta deve avvenire solo dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'autorità scolastica;
- 8- il pane dovrà essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

ART.80-INFORMAZIONI AI COMMENSALI

La Ditta è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù giornaliero e settimanale (conforme alle indicazioni contenute nel presente appalto), indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

TITOLO XII

COMPETENZE AMMINISTRATIVE INERENTI LA FRUIZIONE DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

ART.81-RILEVAZIONE DELLE PRESENZE E PRENOTAZIONE PASTI

La Ditta dovrà predisporre un progetto di gestione informatizzata di prenotazione del pasto e di pre-pagamento del servizio di refezione scolastica.

Il progetto, che verrà attivato con l'avvio dell'appalto stesso, ovvero che si avvierà secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale, riguarderà tutte le scuole del Comune di Terracina, ovvero quelle indicate nell'allegato n.1 al presente capitolato.

Il progetto dovrà soddisfare le seguenti esigenze:

a)Prenotazione dei pasti con distinzione per gli alunni residenti e non residenti ai quali sarà consentito l'accesso al sistema solo dopo aver effettuato l'iscrizione on line che darà accesso alla carta prepagata secondo le tariffe predisposte dall'Amministrazione Comunale.

- la rilevazione giornaliera delle presenze per la successiva prenotazione del pasto;

-prenotazione ed addebito dei pasti (la prenotazione dei pasti deve tenere conto di eventuali diete speciali);

-la comunicazione giornaliera dei relativi dati sia all'Amministrazione Comunale che alla Ditta (n. dei pasti, nominativi degli utenti che hanno fruito del pasto);

-estrazione di report mensili sui pasti del mese precedente;

-garantire la prenotazione del pasto anche a coloro che non hanno sufficiente credito (esclusivamente per due volte sole) e visualizzare le irregolarità al termine della prenotazione;

b) Ricarica del credito mensa:

-eliminazione completa del buono cartaceo per tutte le scuole del comune di Terracina;

-attivazione del sistema di incasso anticipato (pre-pagato a favore del Comune di Terracina), attraverso punti di ricarica da attivare presso gli esercizi del Comune di Terracina (l'attivazione dei punti di ricarica sarà a totale carico della Ditta senza alcuna spesa per gli esercizi convenzionati e presso eventuali ulteriori punti individuati dall'Amministrazione Comunale). L'attivazione sarà proposta dalla Ditta all'atto della presentazione dell'offerta.

-impostazione del sistema secondo le caratteristiche di ogni singolo utente per la memorizzazione dei dati che lo riguardano (dati anagrafici, fascia tariffaria di appartenenza o esenzione dal pagamento del servizio, eventuali diete speciali, valore prepagato, n. dei pasti residui, ...);

-gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi di pagamento ed alla riservatezza degli stessi, attraverso un sistema che presenti caratteristiche di affidabilità e sicurezza;

-possibilità controllo giornaliero da parte dell'uffici comunale degli incassi del servizio mensa scolastica;

-possibilità di interrogazione in tempo reale da parte dell'Ufficio Comunale dei dati inviati relativi alle prenotazioni (con il dettaglio delle prenotazioni, di eventuali diete in bianco o diete speciali, delle prenotazioni di alunni non residenti ecc);

-segnalazione giornaliera da parte del sistema delle criticità (es. saldo in negativo degli utenti, uscita anticipata dell'utente senza aver usufruito del servizio mensa, entrata in ritardo dopo la

prenotazione sia stata effettuata, ...) con possibilità di consultazione giornaliera delle suddette criticità giornaliere da parte dell'Ufficio Comunale;

-accessibilità al sistema in tempo reale da parte dei genitori e degli altri utenti per la visualizzazione della posizione del proprio credito mensa;

-estrapolazione dal sistema dei dati relativi agli utenti con annessa possibilità di ricavare prospetti statistici (es. presenze giornaliere anche divise per plesso, numero di pasti forniti totale o parziale per il periodo di riferimento, ecc...) o classificare i dati secondo varie esigenze (es. utenti appartenenti ad una data fascia tariffaria, utenti con provvedimento di esenzione, utenti con diete speciali, estrazione dati in ordine alfabetico, estrazione dati utenti suddivisi per plesso scolastico e per residenza).

Il sistema, in generale, dovrà garantire il rispetto della riservatezza dei dati trattati, in particolare per ciò che concerne la tariffa assegnata a ciascun utente, le necessità dietetiche speciali, eventuali provvedimenti di esenzione dal pagamento della tariffa.

Ogni singolo utente dovrà pertanto essere dotato di un **badge personale** (a microprocessore, banda magnetica o altro) che contenga tutte le informazioni atte ad identificare il possessore e la tariffa applicata, le necessità dietetiche particolari, scuola frequentata, ecc.. Il layout grafico del badge dovrà riportare il logo del Comune ed essere concordato con l'Ufficio Comunale.

All'avvio del progetto, ed in ogni caso ad ogni anno scolastico successivo, la Ditta dovrà fornire un numero di badge sufficiente a rifornire gli iscritti. La Ditta dovrà inoltre provvedere alla creazione della prima anagrafica utenti completa di tutte le informazioni occorrenti ed ai successivi aggiornamenti nel corso dell'anno scolastico e ad inizio degli anni scolastici successivi.

La Ditta dovrà inoltre garantire l'assistenza tecnica e la manutenzione dall'avvio del progetto e per tutta la durata dell'appalto. Tutte le spese relative all'attuazione del progetto saranno a carico della Ditta (a titolo esemplificativo: acquisti ed installazione del software e di tutte le componenti hardware occorrenti, realizzazione e stampa del badge, caricamento e aggiornamento anagrafica utenti, manutenzione e assistenza,...)

I sistemi hardware e software dovranno essere compatibili con il Sistema Informativo del Comune.

Ulteriori modalità di dettaglio per l'attuazione del progetto saranno concordate con il Settore competente dell'Amministrazione Comunale.

Al termine dell'appalto, la Ditta dovrà trasferire senza costi aggiuntivi le licenze d'uso del software al Comune oltre alla piena proprietà dei componenti hardware utilizzati.

TITOLO XIII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART.82-DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo alla Ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

La Ditta deve, a tale scopo redigere un documento specifico della sicurezza ai sensi del D.lgs 81/2008 e nominare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione ed il nominativo di un

suo rappresentante onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART.83-IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME E DEI REGOLAMENTI

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

ART.84-NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

La Ditta ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato quanto previsto dal Direttiva 89/391/CEE del Consiglio, del 12 giugno 1989, riguardante l'applicazione di provvedimenti volti a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e ss.mm.ii.

ART.85-IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale della Ditta deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta.

ART.86-NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

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

ART. 87- SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

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

ART.88-PULIZIA DI IMPIANTI E ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro Cottura devono essere deterse e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di proceder alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

TITOLO XIV

PENALITA'

ART.89-PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. Standard merceologici	
A) Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche	€ 300,00
B) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	€ 300,00
C) Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia	€ 300,00
D) Mancato rispetto delle grammature, verificato su 5 pesate della stessa preparazione	€ 1.000,00
2. Quantità	
A) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati Per ogni pasto	€ 1.000,00
B) Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico	€ 1.000,00 per ogni plesso scolastico.
C) Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico	€ 1.000,00
D) Mancata consegna dei pasti destinata alle diete speciali personalizzate	€ 1.000,00
E) Mancata consegna di stoviglie, piatti ecc	€ 1.000,00
3. Rispetto del menù	
A) Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) per ogni giorno	€ 300,00
B) Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) per ogni giorno	€ 300,00
C) Mancato rispetto del menù previsto (contorno) per ogni giorno	€ 300,00
D) Mancato rispetto del menù previsto (frutta) per ogni giorno	€ 300,00
E) Mancato utilizzo dei prodotti biologici e/o DOP e/o IGP e/o equo solidali nel genere, nella quantità e nei tempi indicati nell'offerta, non preventivamente comunicato e autorizzato dall'A.C., per ogni giorno (alla penale sarà cumulata la decurtazione del 5% di cui all'art. 67)	€ 350,00
F) Temperatura dei cibi inferiore o superiore agli standard previsto dal Capitolato	€ 500,00 per ogni infrazione
4. ISO 9001:2008	
A) Mancato rispetto delle norme di qualità	€ 2.500,00
B) Mancato rinnovo delle certificazioni	€ 2.500,00
5. Igienico-sanitario	
A) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici	€ 5000,00

B) Rinvenimento di parassiti	€ 5.000,00
C) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 3.000,00
D) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 500,00
E) Inadeguata igiene degli automezzi , per ogni automezzo	€ 1.000,00
F) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 500,00
G) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana	€ 5.000,00
H) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro cottura o presso i refettori	€ 3.000,00
I) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	€ 2.000,00
J) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro cottura	€ 2.000,00
K) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti	€ 2.000,00
L) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali adibiti a refettori	€ 2.000,00
6. Tempistica	
A) Mancato rispetto degli orari di consegna per un ritardo superiore a 11 minuti e fino a 15 minuti € 50,00 per ritardo compreso tra i 16 e i 40 minuti per ogni consegna	€ 100,00
B) Anticipazione rispetto agli orari di consegna presso i vari refettori superiore ai 10 minuti , per ogni consegna (dall'orario stabilito per la refezione scolastica), ovvero da 11 a 15 minuti € 50,00, dai 16 ai 40 minuti, per ogni consegna	€ 100,00
7. Personale	
A) Mancata sostituzione del personale cuoco/aiuto cuoco/ altri addetti	€ 1.000,00
B) Mancato rispetto dei rapporti minimi tra operatori e utenza	€ 1.000,00
8. Struttura	
A) Mancato adempimento degli interventi manutentivi ordinari presso il Centro Cottura e i refettori	€ 1.500,00
8. Non corrispondenza del programma prenotazione pasti	
A) Impedimento di accesso alle famiglie	al dì € 250,00
B) Impedimento di accesso al personale incaricato del Comune	al dì € 250,00
C) Ritardo superiore a due giorni nel ripristino delle funzioni in caso di mal funzionamento	al dì €500,00
D) Perdita dei dati dovuto a guasti o altro	da euro 500,00 a € 5.000,00
E) Mancata comunicazione e/o arbitraria fornitura pasti in assenza di prenotazione e pagamento, oltre il limite dei giorni previsto all'art.17	€ 50,00 a pasto
9. Trasporto	
A) Mancato rispetto del numero dei mezzi e della loro tipologia, e di sanificazione dei mezzi adibiti al trasporto	€ 1500,00
B) Mancato rispetto del piano di trasporto e/o modifiche adottate senza la preventiva comunicazione e approvazione da parte dell'ufficio comunale	€ 1500,00
10. Gestione rifiuti	
A) Non rispetto delle norme e delle regole per la raccolta differenziata	€ 2.000,00

B) Esposizione dei rifiuti in tempi e in modalità tale da arrecare danno all'immagine e all'igiene della scuola e dell'Amministrazione	€ 5.000,00
--	------------

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione inviata.

Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non fossero ritenute valide, il Comune dovrà procedere entro 15 gg. lavorativi all'applicazione delle sanzioni come sopra previste. Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto al corretto espletamento dell'appalto.

Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza e all'eventuale reiterazione delle inadempienze.

TITOLO XV

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIAMENTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO

ART.90-IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta;
- c) impiego di personale non dipendente della Ditta;
- d) inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura e del centro cottura ;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dai relativi allegati (caratteristiche merceologiche);
- f) casi di intossicazione alimentare;
- g) Mancato rispetto delle norme ISO 9000:2008;
- h) Mancato rinnovo delle certificazioni ISO 9000:2008;
- i) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- l) interruzione non motivata del servizio;
- m) subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi autorizzati dall'Amministrazione Comunale;

n) applicazioni di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato all'anno solare, corrisponda complessivamente al 10 % dell'importo contrattuale.

È comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

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

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla Ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà il Foro di Latina.

ART.91-RECESSO DAL CONTRATTO

In applicazione delle disposizioni di cui all'art.21 sexies della legge 241/90 e s.m.i. l'Amministrazione potrà recedere dal contratto, anche se sia iniziata la prestazione del servizio, previo pagamento delle prestazioni effettuate sino al momento della comunicazione della volontà di recedere.

ART. 92- VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

L'Amministrazione Comunale potrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utente e la realtà servita.

TITOLO XVI

FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

ART.93-OBBLIGHI DELLA DITTA

La Ditta si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

ART.94-FALLIMENTO O AMMINISTRAZIONE CONTROLLATA

In caso di fallimento o di amministrazione controllata della Ditta, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Amministrazione Comunale provvederà nei termini di legge.

ART.95-MORTE DEL GESTORE

Qualora l'aggiudicatario sia un'Impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore, è facoltà dell'Amministrazione Comunale scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XVII CONTROVERSIE

ART.96-FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nella fattispecie di cui all'art. 33 del D.lgs 31.03.1998, n.80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente quello di Latina.

TITOLO XVIII NORME FINALI

ART.97-NORME FINALI

Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.

La Ditta è tenuta a presentare puntualmente all'Amministrazione Comunale la documentazione necessaria per la richiesta del contributo Cee sul consumo dei prodotti lattiero-caseari. Ove il presente capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte della Ditta di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro 8 giorni dalla richiesta

ART.98- CONTENITORI PER LA CAMPIONATURA

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al Comune i contenitori idonei per provvedere alla campionatura quotidiana dei prodotti da conservare per 72 ore.

ART.99- TARATURA DEI TERMOMETRI

La ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare almeno una volta per ogni anno di durata dell'appalto, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, la taratura dei termometri in uso presso

il centro di cottura , nonché a provvedere alla loro sostituzione in caso di cattivo funzionamento, su segnalazione dell'Amministrazione Comunale e/o della ASL.

ART.100- RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del procedimento è la Dott.ssa Angela Altobelli, tel. 077370749 fax 0773707408, indirizzo e-mail angela.altobelli@comune.terracina.lt.it.

ART.101- TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D.Lgs n. 196/2003 e s.m.i. si informa che i dati forniti dalle imprese saranno trattati dal Comune di Terracina esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Terracina.

ART. 102- RISERVATEZZA

La Ditta ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza durante l'espletamento dell'appalto di non divulgarli in alcun modo e in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

La Ditta è responsabile per l'osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, collaboratori, degli obblighi di segretezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza la Ditta è tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare, fermo restando la facoltà dell'Amministrazione di valutare l'opportunità della risoluzione del contratto per interruzione del rapporto di fiducia con la Ditta.

ART. 103- RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato Speciale, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare d'appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli impianti, nonché le norme del codice civile e quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle normative richiamate.