

**CAPITOLATO SPECIALE
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELL'OBBLIGO
QUINQUENNIO 2011-2016 (da A.S. 2011/2012 a A.S. 2015/2016, a partire da gennaio 2012)**

TITOLO I

Articolo 1

Indicazioni generali

La gara ha per oggetto la concessione del servizio di produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e dell'obbligo e per gli insegnanti aventi diritto al pasto.

Il servizio consiste nella preparazione, cottura e confezionamento in multirazioni di pasti caldi preparati presso un centro cottura e da qui trasportati in legame fresco-caldo, ai refettori scolastici, ove si provvederà anche alla loro distribuzione.

L'Impresa Aggiudicataria (più avanti indicata I.A.), a tale scopo, dovrà essere dotata della struttura in grado di produrre per il Comune di Albano Laziale circa n. 1.750 pasti giornalieri, così come di 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. 10 e 39.

L'Amministrazione Comunale (più avanti indicata A.C.) si riserva, altresì, la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazione sia al numero dei pasti e sia alle sedi dei refettori scolastici indicati, con preavviso scritto di almeno 15 gg., senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario del medesimo pasto.

E' a carico dell'I.A. la gestione amministrativa comprendente tutte le fasi della gestione stessa, dall'iscrizione degli alunni al servizio, alla riscossione degli importi dovuti dagli utenti, sulla base delle tariffe comunicate dall'A.C., alla rendicontazione e alla fatturazione del costo a carico del Comune.

Articolo 2

Caratteristiche e tipologia del servizio richiesto e sue funzioni accessorie

Presso i refettori scolastici, l'I.A. provvede alla porzionatura e alla distribuzione dei pasti, alla fornitura di tovaglie, tovaglioli, posate e bicchieri in materiale carta-plastico del tipo monouso, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti (D.M. 28/10/1994 n. 735 - Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21.3.73 - Attuazione delle direttive 93/8/CEE e 93/9/CEE).

Articolo 3

Dimensione dell'utenza

La dimensione complessiva dell'utenza è di circa 315.000 pasti per anno scolastico, distribuiti nei 10 refettori scolastici, dato estrapolato dal calendario minimo scolastico, che prevede l'erogazione del servizio per circa 180 giorni all'anno. Il numero dei pasti annui è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto pattuito per eventuali variazioni in più o in meno del numero di pasti.

Articolo 4

Obbligo di sopralluogo

Le ditte partecipanti dovranno obbligatoriamente effettuare un sopralluogo presso tutti i refettori scolastici, al fine di constatare la consistenza del servizio e di predisporre le modalità per l'esecuzione ottimale dello stesso. Il sopralluogo dovrà essere effettuato da un legale rappresentante

della ditta o da persona con delega scritta, munita del documento di identità valido. Ogni soggetto che effettua il sopralluogo può esperire tale adempimento per un solo concorrente.

Articolo 5

Durata della concessione e durata del Servizio

La presente concessione ha la durata di 5 (cinque) anni scolastici a decorrere dall'anno scolastico 2011/2012 (a partire da gennaio 2012) e fino all'anno scolastico 2015/2016, tenuto conto dei periodi di chiusura delle scuole e di interruzione delle lezioni, secondo quanto previsto dal calendario scolastico.

Articolo 6

Rinnovi contrattuali

La concessione potrà essere rinnovata per ulteriori 2 (due) anni scolastici dalla data di scadenza, secondo quanto previsto dall'art. 29 del D.Lgv. 163/2006, previa verifica circa la qualità e l'economicità delle condizioni contrattuali nel rispetto dell'interesse pubblico.

Per la eventuale stipulazione di contratto di servizio successivo, le parti provvederanno ad avviare le trattative entro i sei mesi precedenti alla data di scadenza del contratto vigente.

Articolo 7

Importo della concessione

Il prezzo a base della gara per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, IVA esclusa, è stabilito in € 4,43 (quattro/43). L'attuale prezzo a carico dell'utente è fissato a € 3,50 (tre/50).

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso praticato sul prezzo per singolo pasto, I.V.A. esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico dell'I.A. dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'I.A. proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio. L'I.A. verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri di cui al bando di gara, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgv. 163/2006 e s.m.i..

Il prezzo unitario per pasto verrà rivalutato annualmente, a partire dal secondo anno dall'avvio del servizio (a.s. 2012-2013), in relazione all'indice dei prezzi di consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) relativamente al mese di giugno, salvo modalità differenti previste dalla legislazione attuativa al D.lgv. 163/2006 e s.m.i..

Articolo 8

Proventi della concessione

Spettano all'I.A.:

1 – i proventi derivanti dalla vendita diretta all'utenza dei buoni pasto, sulla base delle tariffe prestabilite dall'A.C.;

2 – i proventi per la differenza fra il maggior prezzo del pasto unitario, quale risulterà dall'esito della gara e la tariffa applicata all'utenza, con relativo addebito e fatturazione all'A.C.;

3 – i proventi per la fornitura dei pasti consumati presso le mense scolastiche dal personale docente avente diritto, con relativo addebito e fatturazione all'A.C. su rimborso del MIUR;

4 – i proventi per la fornitura dei pasti consumati da alunni riconosciuti disagiati dai Servizi Sociali, con relativo addebito e fatturazione all'A.C.;

5 – l'A.C. non si farà carico di alcuna quota di pagamento per gli alunni non residenti frequentanti le scuole oggetto della presente concessione. Pertanto l'importo fissato in sede di gara e i suoi adeguamenti ISTAT per gli anni successivi al primo saranno totalmente in carico agli utenti.

Restano a carico del concessionario le minori entrate per mancati pagamenti di cui ai punti 1 e 5.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte dell'A.C. nei confronti del concessionario, è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e fatturazione degli importi dovuti.

Alla conclusione di ogni anno scolastico l'I.A. erogherà all'A.C. l'1,5% del fatturato globale relativo ai pasti effettivamente erogati.

Articolo 9

Morosità

L'I.A. ha diritto a procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate da utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte dell'A.C..

Articolo 10

Giorni e orari di erogazione del Servizio

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana, dal lunedì al venerdì compreso, negli orari e nei turni di affluenza di cui all'allegato n. 1.

Articolo 11

Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'A.C..

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti dal presente capitolato per le varie utenze, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Articolo 12

Interruzione del servizio

Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

L'I.A., nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un cestino freddo.

TITOLO II

STRUTTURA, ATTREZZATURE E ARREDI

Articolo 13

Centro cottura

L'I.A. dovrà essere dotata di idonea struttura da destinare a centro cottura, attrezzandola a proprie spese ed adeguandola alla normativa vigente, al fine del raggiungimento del miglior risultato qualitativo possibile. Tale prescrizione deve interessare anche gli impianti necessari all'espletamento del servizio.

Caratteristiche minime del centro cottura:

- 1) percorso obbligatorio per prodotti alimentari (immagazzinamento, stoccaggio e lavorazione);
- 2) aree di lavorazione specifiche (lavorazione carni, verdure, ecc.);
- 3) attrezzature e macchinari sufficienti da poter effettuare la cottura entro le 4 ore precedenti la consegna dei pasti presso i vari plessi scolastici.

Articolo 14

Alimentazione delle attrezzature

L'I.A., per l'uso delle attrezzature, alimentate elettricamente e/o a gas, dovrà tassativamente attenersi alle normative vigenti sulla sicurezza, sull'igiene e sulla prevenzione incendi.

Articolo 15

Verifica periodica degli impianti e degli immobili

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C., in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica degli impianti e dell'immobile, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'I.A. sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro, decorsi i quali, in caso di inottemperanza, si procederà alla risoluzione del contratto.

Articolo 16

Funzionamento del centro cottura

L'I.A. dovrà rimettere all'A.C. tutta la documentazione certificante che il centro cottura (locali, impianti e installazione delle attrezzature) è conforme alle norme e quindi perfettamente funzionante. Ove dalle verifiche dell'A.C., la struttura in questione dovesse risultare non conforme alle prescrizioni del presente capitolato, si procederà a norma dell'art. 83 e l'I.A. sarà dichiarata, con atto unilaterale dall'A.C., decaduta dall'aggiudicazione e/o del contratto se già stipulato.

Articolo 17

Licenze e autorizzazioni

L'I.A., dovrà rimettere, all'atto del contratto, copia delle licenze edilizie, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie, delle licenze commerciali, e quant'altro necessario per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Articolo 18

Accessi ai locali adibiti a centro cottura, refettori e mezzi di trasporto

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio sia ai locali adibiti a centro cottura e refettori, che ai mezzi di trasporto dei quali ultimi dovrà fornire con le cadenze richieste dal responsabile del servizio, la mappa e gli orari.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'I.A.

Articolo 19

Assicurazioni e garanzie

L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa ed ogni danno direttamente od indirettamente connesso all'ingerimento dei cibi somministrati. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'A.C., a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

A tal fine l'I.A. dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T. e per tutti i danni per incendio, scoppio e per altri eventi catastrofici e calamitosi presso una Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali ove si svolgerà l'attività dell'I.A. con un massimale non inferiore a € 2.500.000,00.

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

A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza R.C.O., con un massimale non inferiore a € 500.000,00.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata dall'I.A. entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione della concessione e, comunque, prima della stipula del contratto.

Articolo 20

Spese inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione, sono interamente a carico dell'I.A.; l'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono ancora a carico dell'I.A. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Sono a carico dell'I.A. i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, così come le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali.

Resta altresì a carico dell'I.A. l'abbonamento al telefono, ad uso esclusivo del centro cottura.

E' a totale carico dell'I.A. l'onere della manutenzione sia ordinaria che straordinaria delle attrezzature, degli impianti e del locale in cui l'I.A. eroga il servizio, senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta.

Sono altresì a totale carico dell'I.A. tutti gli interventi sui locali, impianti ed attrezzature che si rendessero necessari per garantire il rispetto delle norme, anche se queste dovessero variare nel periodo di durata contrattuale. In questo caso l'I.A. dovrà darne comunicazione all'A.C..

Sono invece a carico dell'A.C. i costi energetici (acqua, gas, energia elettrica) in tutti i refettori scolastici.

Articolo 21

Responsabilità

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

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 22

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 delle derrate alimentari (Allegato n. 4) e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti (Allegato n. 5). I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere quelli contemplati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4) e nelle tabelle dietetiche (Allegato n. 3).

Articolo 23

Garanzie di qualità

L'I.A. deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle tabelle merceologiche (Allegato n. 4).

Articolo 24

Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

TITOLO V

MENU' E TABELLE DIETETICHE

Articolo 25

Menù per tutte le utenze

I menù sono articolati in quattro settimane e suddivisi in menù invernale e menù estivo.

Il menù estivo sarà erogato dall'inizio dell'anno scolastico fino al 30 ottobre e dal 1 aprile fino alla fine dell'anno scolastico.

Il menù invernale sarà erogato dal 1 novembre al 31 marzo. Nell'Allegato n. 2 è prevista la quinta settimana da utilizzare nei mesi che terminano con una settimana già iniziata.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (Allegato n. 2) e nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4) e tabelle dietetiche (Allegato n. 3).

I tagli anatomici delle carni fresche da utilizzarsi per la preparazione dei piatti previsti nei menù (Allegato n. 2) dovranno essere quelli indicati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4).

Si intende che tali menù sono indicativi e potranno essere variati in corso d'opera.

Articolo 26

Menù per diete speciali

L'I.A. dovrà garantire la possibilità di pasti alternativi per gli alunni con particolari allergie o intolleranze alimentari o per patologie con definito vincolo dietetico o per motivi religiosi.

Tali pasti alternativi dovranno essere ben identificati ed identificabili con vaschette riconoscibili e personalizzate, che non possano dare adito ad errori.

Le richieste di pasti alternativi saranno giustificate con relativa certificazione medica specialistica che dovrà pervenire, in tempo utile, al responsabile dell'I.A..

Articolo 27

Dieta in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di "dieta in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico verranno concordate dalle parti, al momento della richiesta dei pasti giornalieri.

Articolo 28

Quantità in volumi e in pesi

L'I.A. dovrà predisporre una tabella relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo d'avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Articolo 29

Variazione del menù

E' consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del pasto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, etc....;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta, al responsabile del servizio il quale, provvederà a darne comunicazione ai plessi scolastici.

In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù (Allegato n. 2), l'A.C. valuterà eventuali proposte sostitutive, con le relative ricette, contenenti l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

Articolo 30

Struttura del menù

Pranzo:

un primo piatto

un secondo con contorno

pane (imbustato singolarmente)

frutta fresca (come da calendario dei prodotti ortofrutticoli) o yogurt

acqua minerale naturale:

- una bottiglia da litri 1,5 ogni 6 alunni.

Cestini freddi per gli alunni della Scuola dell'infanzia:

1 panino (g. 50) con prosciutto cotto (g. 40) o formaggio caciotta (g. 50)

Cestini freddi per gli alunni della Scuola dell'obbligo:

1 panino (g. 50) con prosciutto cotto (g. 40) e 1 panino (g. 50) con formaggio caciotta (g. 50)

In aggiunta a quanto sopra, per tutti gli alunni:

1 succo di frutta in brick

1 banana

1 dessert monoporzione o yogurt

acqua minerale naturale

TITOLO VI

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 31

Igiene della produzione

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi e dai limiti di contaminazione microbica (Allegato n. 5).

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti; in caso contrario dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc. devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazione di carni, insalate, di riso, etc., dovrà far uso di mascherine, e guanti monouso.

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere affissa nei locali cucina. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'I.A., dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

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

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specifichino le caratteristiche del contenuto.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse anche se fornite di retina antinsetti, e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Articolo 32

Riciclo

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

TITOLO VII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 33

Manipolazione e cottura

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

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù (Allegato n. 2) sono da considerarsi come tecnologia di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua.

Articolo 34

Operazioni preliminari

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

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- i prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C;
- tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure non a foglia;
- la preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate immerse in acqua acidulata;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- le frittiture vanno realizzate nei forni a termoconvezione;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Articolo 35

Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrosti, roastbeef, lessi, brasati) il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o in frigoriferi a temperatura compresa fra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per la conservazione dei prodotti cotti.

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

Articolo 36

Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

Articolo 37

Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite presso i refettori scolastici con olio extra vergine d'oliva, appena prima della distribuzione.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

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

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

TITOLO VIII

DISTRIBUZIONE

Articolo 38

Orari del servizio

L'I.A. si impegna a fornire il servizio negli orari indicati nell'Allegato n. 1.

Articolo 39

Piano dei trasporti

Per i pasti che verranno trasportati ai refettori scolastici elencati nell'Allegato n. 1, l'I.A. deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro cottura e l'arrivo dello stesso presso i plessi scolastici sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto. Comunque detto intervallo di tempo non deve superare i 30 (trenta) minuti.

Articolo 40

Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge (D.P.R. 327/80, art. 43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e in possesso delle idonee autorizzazioni sanitarie.

I mezzi suddetti dovranno essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente.

L'I.A. deve essere altresì in possesso di automezzi di riserva, muniti delle stesse caratteristiche.

Articolo 41

Modalità di confezionamento e trasporto dei pasti

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'I.A. deve utilizzare contenitori isotermitici, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80.

Il pane imbustato singolarmente e la frutta, lavata al centro di cottura, saranno trasportati in contenitori di plastica muniti di coperchio.

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei primi piatti sarà necessario provvedere al confezionamento distinto delle paste asciutte cotte e del relativo condimento, che così verranno trasportati ai refettori scolastici e qui, immediatamente prima della distribuzione, amalgamati anche con l'aggiunta del parmigiano reggiano, che sarà stato confezionato a parte.

I pasti dovranno essere riposti in contenitori multiporzione e già suddivisi scuola per scuola.

L'I.A. deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dal D.P.R. 327/80.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere compresa tra i +60°C e +65°C fino al momento del consumo (art. 31 D.P.R. 327/80).

In particolare le vivande confezionate con sistema della multirazione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico.

I cestini freddi, in caso di emergenza, e le derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare in sacchetti di carta ad uso alimentare.

Articolo 42 **Distribuzione**

La distribuzione dei pasti, presso i refettori scolastici, verrà effettuata dal personale alle dipendenze dell'I.A. il quale provvederà, per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, anche a sbucciare la frutta e preparare le pietanze in pezzi piccoli.

Articolo 43 **Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione**

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare apposito camice e indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le bottiglie dell'acqua;
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio;
- il pane, imbustato in confezione singola, deve essere riposto in cestini, non deve cioè essere riposto sui tavoli e così la frutta che deve venire preventivamente lavata con bicarbonato di sodio e asciugata;
- il pane deve essere posto sui tavoli solo quando gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- i contenitori termici verranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta solo con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.

Articolo 44 **Prenotazioni**

Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola verrà giornalmente comunicato all'I.A. di norma entro le ore 9,30 di ogni giorno, dal proprio personale incaricato a tal fine, presso ogni plesso scolastico.

Articolo 45 **Informazione agli utenti del servizio**

L'I.A. è tenuta ad affiggere, all'ingresso della scuola o in apposita bacheca, il menù stagionale che dovrà essere compilato sulla base di quanto previsto dal presente capitolato.
Le eventuali variazioni dovranno essere, perentoriamente, comunicate all'A.C. con motivata giustificazione.

Articolo 46 **Funzionalità del servizio**

L'I.A. deve periodicamente far controllare da propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi.

Articolo 47
Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento in particolare alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda a tutta la normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

TITOLO IX

PERSONALE

Articolo 48
Personale

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione la distribuzione dei pasti ecc, verrà svolto dal personale alle dipendenze dell'I.A..

Il coordinamento del servizio, che comporta mansioni dirigenziali nell'ambito del lavoro svolto, deve essere affidato ad un responsabile dell'I.A. con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

E' a questa persona che spetta la responsabilità del servizio e i rapporti con l'A.C. ed il suo nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato all'A.C. prima dell'avvio del servizio.

Articolo 49
Organico

L'organico deve essere per quantità e qualità professionale coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'I.A. in fase di offerta e comunque nel rispetto del C.C.N.L..

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

Per la distribuzione dei pasti agli alunni non potrà essere impiegato personale che abbia esclusiva mansione di autista.

Articolo 50
Reintegro personale mancante

Il personale assente deve essere immediatamente sostituito in maniera tale che l'organico sia sempre al completo.

Articolo 51
Vestiario

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

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

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi.

L'I.A. deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

Articolo 52
Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso degli attestati di partecipazione a corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti.

Articolo 53
Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi approntati per il personale. Gli indumenti da lavoro sono: copricapo, camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dai capelli.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Articolo 54
Controllo della salute degli addetti

L'A.C. si riserva comunque la facoltà di richiedere all'I.A. l'effettuazione di accertamenti sanitari di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

Articolo 55
Rispetto della normativa

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; in particolare, in materia antinfortunistica, l'I.A. deve affiggere nei vari reparti dei locali cucina, adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

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

Articolo 56
Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria, anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto. In particolare devono essere applicate le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale; il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

TITOLO X

PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Articolo 57

Pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione del centro cottura sono a totale carico dell'I.A..

Articolo 58

Sicurezza

I detersivi e i sanificanti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito adeguatamente ventilato e comunque separati dalle derrate alimentari.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine.

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

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

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri, addetti alla distribuzione ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Articolo 59

Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione.

Articolo 60

Rifiuti

I rifiuti provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta. Le sostanze grasse verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della legge 915/82 e successive modifiche.

Articolo 61

Pulizie esterne

Le pulizie esterne al locale di produzione sono a carico dell'I.A. che dovrà aver cura di mantenere la suddetta area sempre ben pulita.

TITOLO XI

FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

Articolo 62

Obblighi dell'I.A.

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Articolo 63

Fallimento o amministrazione controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.A., la concessione si intende senz'altro revocata e l'A.C. provvederà a termini di legge.

Articolo 64

Facoltà dell'A.C.

In caso di morte del Legale Rappresentante dell'I.A. è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XII

CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Articolo 65

Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

L'I.A. è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza dall'A.C. ed ai componenti le Commissioni Mensa tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento, a richiesta, il libero accesso ai locali cucina, ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il centro di cottura in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

Articolo 66

Organi preposti al controllo

I controlli verranno effettuati direttamente dall'A.C., ovvero da azienda specializzata o professionisti di fiducia dell'A.C. e dalle Commissioni Mensa.

Coloro che eseguono i controlli devono rispettare le stesse norme igieniche previste per il personale di cucina (camice bianco, cappello, mascherina e guanti).

Articolo 67

Tipologia dei controlli effettuati dall'A.C., da Azienda specializzata ovvero da professionisti di fiducia dell'A.C.

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'A.C. saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sul prodotto:
- sulla materia prima;
- sugli intermedi di produzione;
- sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;

- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento pasti;
- controllo sul magazzino;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle presentazioni dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente il servizio;
- analisi piano di autocontrollo sia nei confronti dell'I.A. che dei loro fornitori al fine di una compiuta analisi del metodo HACCP (D.L. 155-156/1997).

b) Controlli analitici:

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

c) Controllo nell'esecuzione dei lavori di adeguamento a norma dei locali e delle apparecchiature.

Articolo 68

Tipologia dei controlli da parte della Commissione Mensa

I controlli effettuati dagli organismi individuati nell'art. 66, comma 1, saranno esclusivamente articolati in controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo sul prodotto:

- sulla materia prima;
- sul prodotto finito;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione:
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 razioni della stessa pietanza);
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento pasti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle presentazioni dei piatti.

Articolo 69

Blocco delle derrate

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'A.C. potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

TITOLO XIII

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Articolo 76

L'affidamento sarà concesso mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgv. 163/2006 e s.m.i., con il criterio dell'offerta economica più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del medesimo D.Lgv..

L'affidamento in concessione deve essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto:

- 1) dal presente capitolato speciale;
- 2) dalle vigenti norme di salvaguardia del livello occupazionale;
- 3) dal D.Lgv. n. 163/2006, "Codice degli appalti" e ss.mm.ii., per quanto applicabile, ai sensi dell'art. 30 e per analogia come *lex specialis*, tenendo conto dei seguenti parametri, da porre a base per la valutazione dell'offerta, sia in termini economici che qualitativi:

A) QUALITÀ DEL SERVIZIO	PUNTI	65/100
di cui:		
SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	PUNTI	16/100
di cui:		
- a. Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori Criteri e modalità organizzative e operative di selezione e controllo dei fornitori <i>Nota: allegare elenco fornitori + certificazioni</i>	PUNTI	max 3/100
- b. Procedure di conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione Descrivere le procedure di conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione	PUNTI	max 3/100
- c. Piano dei trasporti Piano dei trasporti con indicazione del numero di mezzi previsti per i servizi, anche in correlazione ai tempi di percorrenza e alle distanze tra il centro cottura e i refettori	PUNTI	max 4/100
- d. Gestione delle emergenze Descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio	PUNTI	max 6/100
ALIMENTI E MENU	PUNTI	10/100
di cui:		
- a. Piano di controllo ispettivo della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari Garanzie sugli standard qualitativi e modalità di controllo delle derrate, indicando: - le caratteristiche merceologiche delle derrate che verranno fornite a lotta integrata, DOP, DOC, IGP, BIO, ecc. - gli strumenti che l'impresa utilizza e che metterà a disposizione del committente per la verifica della rintracciabilità dei prodotti alimentari, della rispondenza univoca delle derrate al prodotto somministrato.	PUNTI	max 4/100

b. Tipologia derrate alimentari	PUNTI	max 4/100
Il punteggio sarà attribuito in relazione alla maggiore incidenza dei prodotti BIO, DOP, DOC, IGP, rispetto ai tradizionali		
c. Menu	PUNTI	max 2/100
- Menu per utenze e ricorrenze particolari		
ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE E FORMAZIONE	PUNTI	11/100
di cui:		
- Personale impiegato dall'impresa, con riferimento alla gara in oggetto, mansioni, rapporto quali/quantitativo tra il personale e il numero di utenti.	PUNTI	max 8/100
- Corsi di aggiornamento/formazione svolti nell'ultimo triennio scolastico (settembre 2008 - giugno 2011) a favore del personale che sarà impiegato nel servizio di refezione scolastica in favore del Comune di Albano Laziale.	PUNTI	max 1/100
Indicare nominativo, titolo corso, data e durata.		
- Piano di formazione/aggiornamento programmato a favore del personale che sarà impiegato nel servizio di refezione scolastica in favore del Comune di Albano Laziale.	PUNTI	max 2/100
Indicare nominativo, contenuti in sintesi del corso e durata.		
MIGLIORIE DEL SERVIZIO	PUNTI	6/100
di cui:		
a. Migliorie strumentali	PUNTI	max 2/100
Fornitura presso i refettori di attrezzature, macchinari, arredi, strumenti aggiuntivi o migliorativi rispetto a quelli previsti dal capitolato.		
<i>Nota: La fornitura deve essere compatibile con la situazione di fatto esistente nei refettori e con l'organizzazione del servizio.</i>		
b. Migliorie gestionali del servizio	PUNTI	max 2/100
Proposta di attività, interventi e iniziative atte a migliorare la gestione del servizio rispetto a quanto previsto dal capitolato.		
<i>Nota: la proposta deve essere compatibile con la situazione di fatto esistente nei refettori e con l'organizzazione del servizio.</i>		
c. Programmi di educazione alimentare –	PUNTI	max 2/100
Attività di informazione e sensibilizzazione rivolte all'utenza		
Iniziative/progetti/documentazione di educazione alimentare		
PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE	PUNTI	6/100
La Commissione valuterà il progetto di gestione delle utenze sulla base dell'accessibilità del servizio da parte dell'utente e dell'efficacia del sistema proposto in termini di trasmissione e sicurezza dati, oltre che dall'esperienza maturata nell'utilizzo del sistema proposto		
LOCALIZZAZIONE DEL CENTRO COTTURA	PUNTI	16/100
di cui:		
- in Albano Laziale	PUNTI	16/100
- entro 2 km. dal confine territoriale di Albano Laziale, calcolati sul percorso stradale	PUNTI	8/100

- oltre 2 km. ed entro 5 km. dal confine territoriale di Albano Laziale, calcolati sul percorso stradale

PUNTI	4/100
-------	-------

B) PREZZO

PUNTI 35/100

L'attribuzione del punteggio avverrà sulla base del prezzo per singolo pasto.

Formula applicativa:

$$\text{punteggio} = \frac{\text{miglior prezzo} \times 35}{\text{prezzo offerto}}$$

Articolo 77

Deposito cauzionale provvisorio

Unitamente alla domanda per la partecipazione a gara, i cui requisiti sono specificati nel bando, ogni concorrente dovrà produrre cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo netto complessivo (quinquennale) della concessione.

Detta cauzione potrà essere fatta nei seguenti modi:

- in contanti o Titoli di Stato, garantiti dallo stesso, alla quotazione media del semestre fissata dal Ministero del Tesoro presso la Tesoreria Comunale;
- mediante l'attestazione di un deposito cauzionale di pari importo presso una delle Agenzie di credito di cui al D.P.R. 22.05.1956, n. 635;
- mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa, stipulata a norma delle vigenti disposizioni di legge, rilasciata in forma irrevocabile ed incondizionata.

Nel caso di inadempimenti per ciò che attiene la fase precedente la stipula del contratto l'A.C. comunale procederà all'escussione della cauzione suddetta, con semplice atto amministrativo.

Art. 78

Deposito cauzionale definitivo

A garanzia degli obblighi contrattuali l'I.A. dovrà istituire, nelle forme stabilite dalla legge un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo (quinquennale) netto complessivo della concessione, prima della stipula del contratto.

Detta cauzione dovrà essere fatta secondo le modalità del precedente articolo.

L'importo della cauzione è ridotto del 50% nel caso del possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000.

Nel caso di inadempimenti anche di una sola delle obbligazioni assunte dall'I.A., con particolare riferimento al TITOLO II del presente capitolato, l'A.C. procederà all'escussione della cauzione suddetta con semplice atto amministrativo.

Nel caso in cui l'I.A. non si trovi nelle condizioni di inadempienza di cui al TITOLO II, la restituzione della cauzione definitiva avverrà allo scadere del contratto di fornitura, dopo verifica del rispetto da parte dell'I.A. di tutte le norme contrattuali e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto, entro 5 giorni dalla data di ricevimento dell'invito, l'I.A. decade dall'aggiudicazione della concessione, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'A.C., ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

All'I.A. fanno carico tutti gli oneri ed obblighi previsti dal presente capitolato.

In particolare l'I.A. dovrà garantire la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia di lavoro subordinato, in materia di lotta alla delinquenza mafiosa, nonché di qualsiasi altra norma che dovesse comunque avere attinenza con il rapporto giuridico di cui trattasi.

L'A.C. provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti diano esito sfavorevole, all'I.A. verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al successivo articolo 87.

Articolo 70

Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo

I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco, copricapo e mascherina monouso.

Articolo 71

Metodologia del controllo qualità

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia.

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

Articolo 72

Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare, l'I.A. deve prelevare almeno g. 100 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e 6°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Articolo 73

Rilievi

I tecnici incaricati dall'A.C. e così i componenti le Commissioni Mense sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A..

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C..

Articolo 74

Contestazioni

L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'I.A., in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 8 giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo articolo 87.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della contestazione. L'I.A., entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni, che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Articolo 75

Controlli analitici da parte dell'I.A.

L'I.A. dovrà effettuare periodici controlli analitici, i cui esiti dovranno farsi pervenire all'ufficio che l'A.C. indicherà.

Il progetto di controllo della qualità del servizio di refezione, che l'I.A. avrà presentato in sede di gara sarà vincolante per tutta la durata della concessione.

Articolo 84

Divieto di cessione del contratto

All'I.A. aggiudicataria è fatto espresso divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte il contratto, o d'avvalersi di altre Ditte, pena la risoluzione del contratto medesimo, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Articolo 85

Spese imposte e tasse

Tutte le spese imposte e tasse inerenti al contratto saranno a carico dell'I.A.. Per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

Articolo 86

Controversie e foro competente

Per eventuali controversie giudiziarie, e in ogni modo derivanti dal contratto, la competenza è del Foro di Velletri.

E' escluso il ricorso ai Collegi arbitrali ai sensi degli arti. 806 e 808 del C.P..

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi e ai regolamenti vigenti.

TITOLO XIV

PENALITA'

Articolo 87

Penali

L'I.A., nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

€ 516,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;

€ 516,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;

€ 516,00 per ogni mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;

€ 516,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;

€ 516,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;

€ 516,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati;

€ 516,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;

€ 516,00 per ritardo nell'erogazione del servizio di distribuzione verificatosi rispetto agli orari indicati nell'allegato 1.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore della concessione, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare all'A.C. le controdeduzioni, entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione. Ai fini della notifica delle contestazioni l'I.A. elegge domicilio in Albano Laziale.

In caso di non accoglimento delle controdeduzioni si procederà al recupero della penalità da parte dell'A.C. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'A.C. saranno notificate all'I.A. in via amministrativa. L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

In ogni caso l'A.C. può applicare la risoluzione contrattuale dopo il verificarsi di dieci inadempienze anche diverse. L'A.C. può procedere poi nei confronti dell'I.A. alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Art. 88

Esecuzione in pendenza di stipula

L'I.A. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto della presente concessione anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti all'I.A., purchè quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

Articolo 89

Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgv. 196 del 30.06.2003 e ss.mm.ii., si informa che tutti i dati forniti dall'I.A. saranno raccolti registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'I.A. gode del diritto di accesso ai dati che la riguardano e del diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'A.C..