



**CITTÀ DI SANT'ELPIDIO A MARE**  
Provincia di Fermo

**Area 3 - Servizi Sociali e Culturali**

Piazzale Marconi n. 14/f – 63811 Sant'Elpidio a Mare

Tel. n. 0734-8196.360 Fax n. 0734-8196.369

Email: [responsabile.sociali@santelpidioamare.it](mailto:responsabile.sociali@santelpidioamare.it)

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI DA GENNAIO 2017 A DICEMBRE 2021.**

**INDICE**

**TITOLO I**

**INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE**

- Art. 1 – Oggetto della concessione
- Art. 2 – Durata della concessione
- Art. 3 – Tipologia dell'utenza ed estensione del contratto
- Art. 4 – Centro di produzione pasti
- Art. 5 – Dimensione presunta dell'utenza complessiva
- Art. 6 – Canone di concessione servizio
- Art. 7 – Prezzo del pasto e rivalutazione annua ISTAT
- Art. 8 – Proventi della concessione
- Art. 9 – Buoni pasto alunni
- Art. 10 – Morosità
- Art. 11 – Pagamento, fatturazione e tracciabilità finanziaria
- Art. 12 – Calendario per l'erogazione del servizio
- Art. 13 – Prenotazioni dei pasti
- Art. 14 – Sciopero e/o interruzione del servizio
- Art. 15 – Spese inerenti al servizio e al contratto
- Art. 16 – Cauzione definitiva
- Art. 17 – Assicurazioni
- Art. 18 – Subconcessione del servizio e cessione del contratto
- Art. 19 – Licenze e Autorizzazioni
- Art. 20 – Specifiche Tecniche

**TITOLO II**

**PERSONALE**

- Art. 21 – Personale
- Art. 22 – Idoneità Sanitaria
- Art. 23 – Igiene e vestiario del personale
- Art. 24 – Rispetto degli obblighi previdenziali
- Art. 25 – Applicazioni contrattuali

**TITOLO III**

**SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA  
PREPARAZIONE DEI PASTI**

- Art. 26 – Specifiche tecniche delle tabelle merceologiche delle derrate alimentari
- Art. 27 – Approvvigionamento derrate alimentari
- Art. 28 – Garanzie di qualità
- Art. 29 – Documentazione da trasmettere periodicamente all'Ufficio Mensa del Comune

#### **TITOLO IV**

##### **MENÙ PER TUTTE LE UTENZE E GRAMMATURE**

- Art. 30 – Menù e quantità
- Art. 31 – Struttura dei menù
- Art. 32 – Trasformazione delle derrate e produzione del pasto
- Art. 33 – Pentolame per la cottura
- Art. 34 – Condimenti
- Art. 35 – Modifiche temporanee ai menù
- Art. 36 – Modifiche definitive ai menù
- Art. 37 – Menù alternativi
- Art. 38 – Diete speciali
- Art. 39 – Diete in bianco
- Art. 40 – Pasti freddi
- Art. 41 – Introduzione di nuovi piatti
- Art. 42 – Derrate non consumate e avanzi

#### **TITOLO V**

##### **NORME PER LA VEICOLAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI**

- Art. 43 – Contenitori
- Art. 44 – Mezzi di trasporto
- Art. 45 – Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

#### **TITOLO VI**

##### **SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

- Art. 46 – Orari di distribuzione dei pasti
- Art. 47 – Distribuzione dei pasti
- Art. 48 – Tabella dei pesi a cotto

#### **TITOLO VII**

##### **CONTROLLI DI QUALITÀ**

- Art. 49 – Disposizioni igienico-sanitarie
- Art. 50 – Diritto di controllo del Comune
- Art. 51 – Soggetti preposti al controllo
- Art. 52 – Tipologia dei controlli
- Art. 53 – Blocco delle derrate e conservazione dei campioni
- Art. 54 – Osservazioni – Contestazioni – Prescrizioni
- Art. 55 – Piano di Autocontrollo

## **TITOLO VIII**

### **PULIZIA E IGIENE DEL PERSONALE E DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO**

- Art. 56 – Pulizia ed igiene del personale
- Art. 57 – Pulizia ed igiene degli ambienti di produzione e consumo
- Art. 58 – Modalità di esecuzione delle pulizie
- Art. 59 – Detergenti e sanificanti
- Art. 60 – Rifiuti e derattizzazione

## **TITOLO IX**

### **NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

- Art. 61 – Disposizioni in materia di sicurezza
- Art. 62 – Impiego di energia
- Art. 63 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
- Art. 64 – Piano di evacuazione
- Art. 65 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

## **TITOLO X**

### **STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI CUCINA CENTRALIZZATA COMUNALE**

- Art. 66 – Consegna dei locali all'Impresa
- Art. 67 – Attrezzature, arredi e utensileria
- Art. 68 – Divieto di variazione della destinazione d'uso
- Art. 69 – Manutenzioni
- Art. 70 – Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature
- Art. 71 – Riconsegna al Comune la Stazione appaltante degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e degli utensili
- Art. 72 – Oneri a carico dell'Impresa
- Art. 73 – Manutenzione straordinaria

## **TITOLO XI**

### **PENALI**

- Art. 74 – Inadempienze e penalità
- Art. 75 – Ipotesi di risoluzione del contratto
- Art. 76 – Disdetta del contratto da parte dell'Impresa
- Art. 77 – Ipotesi di recesso

## **TITOLO XII**

### **CONTROVERSIE**

- Art. 78 – Controversie
  - Art. 79 – Foro competente
  - Art. 80 – Rinvio
-



**CITTÀ DI SANT'ELPIDIO A MARE**  
Provincia di Fermo

**Area 3 - Servizi Sociali e Culturali**

Piazzale Marconi n. 14/f – 63811 Sant'Elpidio a Mare

Tel. n. 0734-8196.360 Fax n. 0734-8196.369

Email: [responsabile.sociali@santelpidioamare.it](mailto:responsabile.sociali@santelpidioamare.it)

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI DA GENNAIO 2017 A DICEMBRE 2021.**

**TITOLO I**

**INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE**

**Art. 1 - Oggetto della concessione**

La gestione in concessione del servizio di refezione scolastica del Comune di Sant'Elpidio a Mare ha per oggetto le seguenti prestazioni a carico del concessionario, di seguito denominato Impresa:

1. l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti con linea calda (cioè il giorno stesso della loro consumazione) in multirazione, comprese le diete personalizzate/speciali in monoporzione, nonché eventuali cestini da viaggio per pasti freddi completi;
2. il trasporto dei pasti, in appositi contenitori termici multirazione, dalla cucina centralizzata ai plessi scolastici di destinazione;
3. la fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta per la consumazione dei pasti in ciascun refettorio;
4. presso ciascun refettorio, la porzionatura e la distribuzione dei pasti, l'allestimento e il successivo sbarazzo dei tavoli, il lavaggio e lo stoccaggio di tutto quanto utilizzato per la consumazione dei pasti, la pulizia dei refettori, con il personale e il monte ore necessario ad assicurare il servizio completo;
5. il ritiro ed il lavaggio dei contenitori termici, la pulizia del Centro di produzione pasti e di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti;
6. la fornitura di tutto il materiale, i prodotti e le attrezzature occorrenti per le operazioni di lavaggio, pulizia e sanificazione effettuate sia nei refettori che nel Centro di produzione pasti;
7. il potenziamento del Centro di produzione pasti con le attrezzature, gli arredi e l'utensileria proposte nell'offerta di gara, che alla scadenza del contratto di concessione resteranno di proprietà comunale;
8. la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature presenti nel Centro di produzione pasti e nei locali di ricevimento pasti dei plessi scolastici;
9. la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti del Centro di produzione pasti;
10. le spese di funzionamento del Centro di produzione pasti (telefono, derattizzazione periodica, TARSU, ecc.) con esclusione delle utenze per acqua, energia elettrica e gas;
11. il versamento al Comune del canone annuo di concessione di cui all'art. 6 del presente Capitolato;
12. la gestione informatizzata dei buoni pasto (raccolta delle iscrizioni al servizio di refezione scolastica, predisposizione e vendita dei buoni pasto, rilevazione delle presenze e prenotazione dei pasti, comunicazioni con l'utenza) secondo le modalità indicate nell'offerta di gara, la riscossione e l'incameramento delle tariffe versate dall'utenza;
13. la rilevazione quotidiana delle presenze e dei pasti da preparare;
14. ogni altro onere assunto in sede di gara con la presentazione dell'offerta tecnica.

Resta a carico del Comune:

1. l'obbligo di corrispondere all'Impresa l'eventuale differenza fra il prezzo pasto unitario, quale risulterà dall'esito di gara, e la tariffa applicata all'utenza, di cui all'art. 9 del presente Capitolato;
2. il pagamento dei pasti consumati a mensa dagli adulti aventi diritto, individuati all'art. 8, punto 3, del presente Capitolato;
3. la messa a disposizione gratuita dell'Impresa concessionaria dei locali e delle attrezzature del Centro di produzione pasti e di un locale per la gestione delle iscrizioni e la vendita dei buoni pasto;
4. la fornitura degli arredi, delle attrezzature e degli utensili in dotazione a ciascun refettorio e relativo locale di ricevimento pasti (tavoli, sedie, armadi, carrelli, lavastoviglie, frigoriferi, piatti, bicchieri, posate, ecc.);
5. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle parti murarie, delle parti strutturali, degli impianti e delle attrezzature presenti in ciascun refettorio;
6. la manutenzione straordinaria delle parti murarie, delle parti strutturali e degli impianti del Centro di produzione pasti;
7. la rivalutazione annua del prezzo del pasto sulla base della variazione ISTAT intervenuta.

## **Art. 2 - Durata della concessione**

La durata della presente concessione è di n. 5 (cinque) anni e decorre dalla data di attivazione del servizio mensa scolastica per l'anno 2017 (gennaio 2017) fino alla cessazione di tale servizio al termine dell'anno 2021 (dicembre 2021), con esclusione dei periodi di chiusura delle scuole. La concessione decadrà di pieno diritto, senza necessità di alcuna comunicazione, preavviso o messa in mora da parte del Comune, alla sua scadenza naturale.

## **Art. 3 - Tipologia dell'utenza ed estensione del contratto**

L'utenza è composta dagli alunni delle Scuole d'Infanzia del Comune di Sant'Elpidio a Mare, elencate nell'allegato n. 1 del presente Capitolato, e dal personale docente e non docente avente diritto al pasto.

L'Impresa dovrà consegnare i pasti, franchi da ogni spesa, nell'orario stabilito dal Comune, consentendo la verifica di conformità degli stessi da parte del personale incaricato dal Comune.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa la fornitura di ulteriori quantitativi di pasti destinati ad altre tipologie di utenti e/o ad altri servizi o attività organizzate dall'Ente, che dovranno essere erogati alle stesse condizioni economiche e contrattuali previste per il servizio di mensa scolastica, salvo maggiori costi adeguatamente motivati e quantificati.

## **Art. 4 – Centro di produzione pasti**

Per la preparazione dei pasti l'Impresa si dovrà avvalere del Centro di produzione pasti (cucina centralizzata), ubicato presso l'edificio scolastico in Via Carlo Alberto Dalla Chiesa che il Comune mette a disposizione alle condizioni stabilite al Titolo X del presente Capitolato.

## **Art. 5 - Dimensione presunta dell'utenza complessiva**

In base ai dati statistici, il numero medio presunto dei pasti giornalieri che dovranno essere forniti, compresi quelli destinati al personale docente avente diritto, ammonta a circa 250 unità.

In ogni caso l'Impresa dovrà assicurare i pasti per l'effettiva presenza giornaliera, senza che nulla abbia a pretendere dal Comune per eventuali incrementi o riduzioni dell'utenza che potranno determinarsi.

## **Art. 6 - Canone di concessione servizio**

L'Impresa dovrà corrispondere al Comune un canone annuo di concessione del servizio pari a € 17.000,00 + IVA. Il suddetto canone dovrà essere versato in due rate semestrali anticipate con scadenza rispettivamente entro il 15 ottobre ed il 15 febbraio di ciascun anno gestionale (1^ rata 15 febbraio 2017), dietro emissione di relativa fattura da parte del Comune, e sarà rivalutato annualmente in base alla variazione ISTAT intervenuta.

Qualora l'Impresa non provveda al pagamento nei termini stabiliti, sarà considerata in mora senza che sia necessaria una formale comunicazione in tal senso.

Il mancato pagamento di due rate del predetto canone comporterà la revoca della concessione, l'escussione della fideiussione ed il risarcimento dei danni, compresi quelli connessi alla rinnovazione delle procedure amministrative per l'individuazione del nuovo Concessionario.

#### **Art. 7 – Prezzo del pasto e rivalutazione annua ISTAT**

Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dall'esito di gara. Nel prezzo unitario del pasto sono ricompresi e con esso interamente compensati tutti gli oneri che il presente Capitolato pone a carico dell'Impresa per la gestione complessiva del servizio.

A partire dal secondo anno di contratto, il suddetto prezzo del pasto verrà rivalutato sulla base della variazione ISTAT annua intervenuta, calcolata con l'indice F.O.I., riferito al mese di luglio con effetto 01 settembre.

#### **Art. 8 – Proventi della concessione**

Spettano all'Impresa:

1. i proventi derivanti dalla vendita all'utenza dei buoni pasto, sulla base delle tariffe prestabilite dal Comune;
2. i proventi per l'eventuale differenza fra il maggior prezzo del pasto unitario, quale risulterà dall'esito di gara, e la tariffa applicata all'utenza, con relativo addebito e fatturazione al Comune;
3. i proventi per la fornitura dei pasti consumati presso le mense scolastiche dagli adulti aventi diritto, cioè il personale docente delle sezioni di Scuola d'Infanzia in servizio durante la refezione e l'eventuale personale ausiliario autorizzato a svolgere mansioni presso i refettori, con relativo addebito e fatturazione all'Ente.

Restano a carico del concessionario le minori entrate per le esenzioni di cui all'art. 9 del presente Capitolato.

#### **Art. 9 – Buoni pasto alunni**

Per la vendita dei buoni pasto prepagati, l'Impresa dovrà applicare all'utenza le tariffe fissate dal Comune, che per l'anno 2017 è la seguente:

- **€ 3,70 IVA inclusa** per buono pasto fino a dicembre 2017;
- **€ 3,70 IVA inclusa + incremento ISTAT** per buono pasto per il periodo gennaio 2018/dicembre 2021;
- **esenzione** dal pagamento per il personale educativo di assistenza a soggetti disabili.

I buoni pasto dovranno essere predisposti a cura e spese dell'Impresa, con le modalità indicate nell'offerta tecnica di gara, e dovranno essere direttamente acquistati dalle famiglie presso il punto vendita messo a disposizione dal Comune e in eventuali altri punti vendita che l'Impresa volesse istituire sul territorio cittadino.

#### **Art. 10 – Morosità**

L'Impresa, previa informativa al Comune, ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune.

L'Impresa non potrà precludere l'iscrizione e/o la fruizione del servizio mensa agli utenti che risultino morosi per meno di n. 20 pasti: al verificarsi di tali evenienze provvede a darne comunicazione all'Ufficio Mensa.

Il Comune, su determinazione dei Servizi Sociali dell'Ente e compatibilmente con le risorse finanziarie disponibili, si riserva di rimborsare in tutto o in parte al Concessionario i pasti consumati dagli utenti per i quali si accerterà una effettiva e grave situazione di disagio socio-economico.

#### **Art. 11 – Pagamento, fatturazione e tracciabilità finanziaria**

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'Impresa per i proventi di cui ai punti 2 e 3 dell'art. 8 del presente Capitolato Speciale (eventuale differenza costo pasto/tariffa utenza e pasti adulti), entro il termine pattuito dalle parti in sede di stipula comunque non superiore a 60 giorni dalla data di protocollazione delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC, senza

aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

La Ditta aggiudicataria dovrà fatturare mensilmente il costo del servizio sulla scorta del prezzo pasto unitario offerto in sede di gara, soggetto annualmente a rivalutazione ISTAT ai sensi di quanto previsto dall'art. 7 del presente Capitolato speciale. Nelle fatture dovrà indicare: il numero dei pasti forniti ogni giorno, distinti per plesso scolastico e distinti tra alunni e insegnanti.

Per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati all'Impresa, il rimborso di spese e le penali irrogate, le parti convengono che il Comune potrà rivalersi mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o a mezzo di incameramento di cauzione.

Il Comune non assume alcuna responsabilità per pagamenti eseguiti all'Amministratore, Procuratore o Direttore dell'Impresa decaduto, qualora la decadenza non sia stata tempestivamente comunicata all'Ente.

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 Agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

#### **Art. 12 - Calendario per l'erogazione del servizio**

L'erogazione dei pasti avverrà dal Lunedì al Venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Il Comune s'impegna a comunicare all'Impresa la data di inizio effettivo del servizio.

#### **Art. 13 - Prenotazione dei pasti**

La rilevazione del numero dei pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici, con la specifica distinzione fra pasti alunni e pasti adulti e l'indicazione di eventuali diete speciali, verrà effettuata direttamente dall'Impresa con le modalità che esplicherà in sede di gara, con la presentazione dell'offerta tecnica.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti presenti e prenotati e il numero dei pasti inviati dall'Impresa, questa dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

#### **Art. 14 - Sciopero e/o interruzione del servizio**

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/06/90 n. 146 "Sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali".

Nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa per l'eventuale sospensione del servizio mensa in conseguenza della sospensione delle attività scolastiche per sciopero, a condizione che l'Ufficio competente del Comune ne abbia dato tempestiva comunicazione alla ditta e, in ogni caso, entro e non oltre le ore 9,30 del giorno interessato.

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

#### **Art. 15 - Spese inerenti al servizio e al contratto**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione richiesto dal Comune sono interamente a carico dell'Impresa; sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di concessione, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'Impresa.

#### **Art. 16 - Cauzione definitiva**

Prima della stipula del contratto, l'Impresa aggiudicataria dovrà prestare cauzione, in misura pari al 10% dell'importo complessivo della concessione, a garanzia dell'integrale rispetto degli obblighi

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

La cauzione potrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o assicurativa di pari importo; la fidejussione, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

Alla cauzione definitiva dovrà essere allegata copia fotostatica del documento di identità del soggetto firmatario la fideiussione ed una dichiarazione del direttore della banca o direttore di agenzia dalla quale risultino gli estremi della procura in base alla quale l'agente firma la suddetta polizza.

Il deposito cauzionale è svincolato e restituito all'Impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune si sia dovuto avvalere, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

L'importo della cauzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione della presente concessione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione, che aggiudica la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

#### **Art. 17 - Assicurazioni**

A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente Capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, l'Impresa aggiudicataria dovrà stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione operante almeno a livello nazionale, una polizza di **responsabilità civile per danni a terzi (RCT)** e una polizza di **responsabilità civile verso i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO)**, nelle quali sia esplicitamente indicato che il Comune viene considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Dette polizze dovranno prevedere, per ciascun anno di concessione, massimali non inferiori a:

- **3 milioni** di Euro per sinistro, col limite di **2 milioni** di Euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di **1 milione** di Euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (RCT);
- **2 milioni** di Euro per sinistro, col limite di **1 milione** di Euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso i prestatori d'opera (RCO).

Le polizze dovranno essere esclusive per i servizi oggetto della presente concessione, con esclusione di polizze generali dell'Impresa già attive.

L'Impresa si impegna a fornire al Comune copia delle polizze all'atto della firma del contratto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione.

All'Impresa fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare al Comune o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

Il Comune non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare all'Impresa o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

#### **Art. 18 - Subconcessione del servizio e cessione del contratto**

Non è ammessa la subconcessione totale o parziale del servizio oggetto del presente Capitolato. È tassativamente vietata la cessione del contratto a terzi a pena di nullità.

#### **Art. 19 - Licenze e Autorizzazioni**

L'Impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.



## **Art. 20 – Specifiche Tecniche**

Sono allegati al presente Capitolato, diventandone parte integrante e sostanziale i seguenti documenti:

1. Elenco dei plessi scolastici;
2. Tabelle merceologiche delle derrate alimentari;
3. Tabelle dietetiche invernale ed estiva con relative sostituzioni per intolleranze e per motivi religiosi;
4. Prospetto pasti erogati;
5. Elenco attrezzature;

---

## **TITOLO II**

### **PERSONALE**

#### **Art. 21 - Personale**

Ogni attività inerente al servizio affidato in concessione deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa, la quale dovrà farsi carico, nei termini previsti dalla normativa vigente, dell'assunzione dei lavoratori in servizio presso la mensa scolastica alla scadenza del precedente contratto di gestione, ove questi accettino l'incarico.

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

A garanzia del buon andamento del servizio, il personale preposto alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti dovrà essere in possesso delle qualifiche richieste dalla normativa vigente ed effettuare il numero di ore settimanali necessario a fornire il servizio completo in tutte le fasi di lavorazione richieste come indicativamente sotto specificato:

<b>UNITA'</b>	<b>PROFILO PROFESSIONALE</b>	<b>ORE SETTIMANALI INDICATIVE</b>
<b>n. 1</b>	<b>Cuoco</b>	<b>n. 25</b>
<b>n. 1</b>	<b>Aiuto cuoco</b>	<b>n. 25</b>
<b>n. 1</b>	<b>Addetto servizi mensa per attività ausiliare c/o Centro cottura e trasporto pasti</b>	<b>n. 15</b>
<b>n. 6</b>	<b>Addetto servizi mensa per scodellamento pasti e pulizia refettori</b>	<b>n. 60 complessive</b>
<b>n. 1</b>	<b>Addetto iscrizioni e gestione buoni pasto</b>	<b>n. 10</b>

Fa carico all'Impresa concessionaria individuare un proprio referente del servizio il cui nominativo dovrà essere comunicato all'amm.ne concedente prima dell'avvio dell'attività.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate, per comprovati motivi. In tal caso l'Impresa provvederà ad effettuare la sostituzione entro tre giorni dalla presentazione della relativa richiesta, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune. L'Impresa si obbliga inoltre a far interagire con la propria organizzazione del lavoro, le risorse del servizio civile volontario, leva civica, LSU, tirocini formativi, borse lavoro e/o stages di cui l'Amministrazione decidesse eventualmente di avvalersi a supporto delle attività oggetto del presente Capitolato.

Ove la ditta appaltatrice è una cooperativa sociale si impegna ad applicare l'art.37 del CCNL relativo ai cambi di gestione.

Negli altri casi, la ditta appaltatrice si impegna prioritariamente ad assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, laddove il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

#### **Art. 22 - Idoneità Sanitaria**

Tutto il personale preposto alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti deve essere munito di Idoneità Sanitaria secondo le norme vigenti in materia.

#### **Art. 23 - Igiene e vestiario del personale**

Tutto il personale addetto alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di eventuali contaminazioni batteriologiche delle pietanze. L'Impresa deve fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per il trasporto degli alimenti e per i lavori di pulizia. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome del dipendente. L'Impresa deve altresì fornire ai componenti della Commissione Mensa camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che essi effettueranno presso la cucina centralizzata.

#### **Art. 24 - Rispetto degli obblighi previdenziali**

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla sicurezza e all'igiene dei luoghi di 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.

#### **Art. 25 - Applicazioni contrattuali**

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

---

### **TITOLO III**

#### **SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 26 - Specifiche tecniche delle tabelle merceologiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità, di produzione nazionale ed appartenere a marche di diffusione nazionale.

Le caratteristiche merceologiche delle suddette derrate dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle specifiche tecniche previste nelle tabelle merceologiche degli alimenti (allegato n. 2), nonché alle schede tecniche e commerciali presentate dall'Impresa in sede di gara.

È tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

#### **Art. 27 - Approvvigionamento derrate alimentari**

L'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al loro consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

L'Impresa è tenuta a conservare presso la cucina centralizzata la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

#### **Art. 28 - Garanzie di qualità**

A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l'Impresa deve:

1. acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate;
2. rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche, di cui all'allegato n. 2;
3. disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco di fornitori omologati, e possedere un proprio sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse al Comune;
4. avere ottenuto apposita certificazione rilasciata da organismo abilitato sull'osservanza delle norme in materia di garanzia della qualità, con l'obbligo di mantenerla per tutto il periodo di vigenza della concessione, adeguandola alle eventuali nuove norme.

#### **Art. 29 – Documentazione da trasmettere periodicamente all'Ufficio Mensa del Comune**

L'Impresa deve fornire settimanalmente all'Ufficio Mensa del Comune copia delle bolle di consegna di tutte le derrate acquistate per il confezionamento dei pasti destinati alle mense scolastiche comunali, nonché la documentazione necessaria per l'applicazione del Reg. CE 657/2008, riguardante il recupero dei contributi comunitari sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche. L'Impresa deve altresì fornire al sopraindicato Ufficio, entro la prima decade di ogni mese, il riepilogo del numero dei pasti somministrati nel mese precedente, distinti per plessi scolastici e per minori e adulti.

---

### **TITOLO IV**

#### **MENÙ PER TUTTE LE UTENZE E GRAMMATURE**

##### **Art. 30 – Menù e quantità**

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dalle tabelle dietetiche e relative grammature come da allegato n. 3 al presente Capitolato. **L'Impresa è tenuta a consegnare in ogni centro di ristorazione almeno il 5% di pasti in più di quelli prenotati,** con lo scopo di assicurare la possibilità di servire ulteriori razioni agli utenti che lo richiedano e consentire eventuali prelievi da parte degli organi di controllo.

I pesi indicati s'intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lisce, pinna e pelle), salvo diversa indicazione della tabella delle quantità degli alimenti.

Il menù ha carattere stagionale e pertanto si articola in menù invernale e menù estivo. Il menù invernale è adottato, di norma dal mese di ottobre al mese di marzo, il menù estivo dal mese di aprile al mese di settembre.

**Le pietanze dovranno essere realizzate mediante tassativo utilizzo di prodotti nazionali di 1^ qualità provenienti da produzioni convenzionali e, per gli alimenti espressamente indicati nelle allegate tabelle merceologiche.**

**Potranno essere utilizzati prodotti di provenienza estera solo se ciò è esplicitamente contemplato nelle corrispondenti tabelle merceologiche o nel caso di comprovata**

**impossibilità a reperire i medesimi generi di produzione italiana, dandone preventiva comunicazione all'Ufficio Mensa del Comune.**

#### **Art. 31 - Struttura dei menù**

La struttura del menù per le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione;
- dolce (se previsto nel menù);

#### **Art. 32 - Trasformazione delle derrate e produzione del pasto**

In via generale i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, con divieto di ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. E' consentita la preparazione di alcuni cibi il giorno precedente al consumo limitatamente ad arrosti, roast-beef, brasati, bolliti, polpette, purchè entro e non oltre i 20 minuti successivi alla cottura vengano sottoposti a refrigerazione con abbattitore rapido di temperatura secondo le normative in vigore, siano posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero a temperatura non superiore a + 4° C. E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

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

Per il raggiungimento delle finalità sopradette si richiama l'applicazione della normativa vigente, le indicazioni derivanti dal piano di autocontrollo, la separazione funzionale dei flussi relativi a carni/verdure/uova/formaggi e salumi, l'accurata pulizia e disinfezioni degli utensili e delle superfici, l'impiego di corrette protezioni (coperchi, pellicole, ecc.), la gestione ottimale della rotazione delle derrate, i procedimenti di scongelamento.

Al fine di garantire il rispetto dei parametri termici durante le varie fasi preparatorie e produttive del pasto e di introdurre eventuali correttivi di procedura, devono essere messi a disposizione del personale termometri atti a misurare direttamente le temperature dell'alimento nei vari momenti di trasformazione dello stesso.

L'Impresa libera il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.Lgs. n. 155/97.

#### **Art. 33 - Pentolame per la cottura**

La cottura di tutti i cibi deve avvenire in pentole in acciaio inox o vetro pirex e, comunque, in recipienti che rispettino la normativa vigente.

#### **Art. 34 - Condimenti**

Gli alimenti che compongono i pasti dovranno essere completi di condimenti e quanto altro occorre per rendere graditi i cibi.

Per i condimenti a crudo di pietanze, verdure, sughi, piatti cotti o preparazione di salse si dovrà usare esclusivamente olio extra vergine di oliva (acidità max 1%).

L'Impresa dovrà fornire ai singoli refettori thè, thè deinato, camomilla, zucchero, sale, limone e, a completamento dei soli pasti degli adulti, vino e aceto.

#### **Art. 35 - Modifiche temporanee ai menù**

È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza, a cura dell'Impresa, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

#### **Art. 36 - Modifiche definitive ai menù**

Il Comune si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza, e di apportare eventuali variazioni in aumento o diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza.

L'Impresa si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù e delle grammature sopraindicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

Nel caso in cui il Comune intenda procedere alla sostituzione integrale del menù e/o delle tabelle dietetiche, l'eventuale differenza del prezzo pasto sarà determinata dalle parti consensualmente, sulla base dei costi esposti e riconosciuti.

#### **Art. 37 - Menù alternativi**

Nei casi di necessità determinati da motivazioni di salute o religiose, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, diete speciali e menù alternativi, la cui composizione è indicata nelle tabelle dietetiche di cui all'allegato n. 3 del presente Capitolato.

#### **Art. 38 - Diete speciali**

L'Impresa, su presentazione di certificato medico e su richiesta del Comune, deve approntare diete speciali per gli utenti interessati. Non possono essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la precisazione degli alimenti che non devono essere somministrati all'utente per problemi di salute.

Per la fornitura di diete speciali, ove nel certificato ovvero nella richiesta del Comune non sia indicata la durata della dieta, questa s'intende per un periodo di non oltre 20 giorni scolastici. Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche e dietetiche degli alimenti impiegati per la preparazione delle diete speciali e per la struttura del menù, si fa riferimento alle specifiche tecniche di cui agli allegati n. 2 e n. 3 del presente Capitolato.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio e con il nominativo dell'utente destinatario e trasportate in appositi contenitori termici, idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti in caso di intolleranza al glutine, dovrà essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si dovranno utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti). E' obbligo dell'Impresa attenersi ai prontuari dietetici per celiaci.

#### **Art. 39 - Diete in bianco**

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una porzione di verdura, da una porzione di carne o pesce ai ferri, cotto al vapore o lessato e frutta, o da altre pietanze che verranno concordate fra le parti, con le stesse grammature previste per gli altri utenti.

#### **Art. 40 - Pasti freddi**

In occasioni di gite scolastiche e su richiesta fatta con anticipo di almeno 3 giorni dall' Ufficio Mensa, l'Impresa si impegna a fornire e consegnare al plesso di destinazione, indicativamente entro le h. 8,30 del giorno prestabilito, cestini da viaggio o pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa.

Il Comune potrà inoltre richiedere all'Impresa di fornire di pasti freddi sostitutivi all'utenza nel caso di interruzione del servizio per cause di forza maggiore.

#### **Art. 41 - Introduzione di nuovi piatti**

Qualora l'Impresa intendesse preparare nuove pietanze, dovrà inoltrare richiesta scritta al Comune e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nella Tabella Dietetica. Tali eventuali variazioni saranno subordinate ad esplicita e preventiva autorizzazione del Comune, sentito il parere di un dietista o altra figura professionale equivalente, e non potranno comportare costi aggiuntivi del buono pasto.

#### **Art. 42 - Derrate non consumate e avanzi**

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta all'Impresa, mentre gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali.

---

## **TITOLO V**

### **NORME PER LA VEICOLAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI**

#### **Art. 43 - Contenitori**

Gli alimenti, immediatamente dopo la cottura, dovranno essere riposti in contenitori d'acciaio multiporzioni e sistemati in box termici in grado di conservare la temperatura sopra i 65° C fino alla consegna ai plessi scolastici di destinazione. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i 10° C.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti microforati anche multirazione ad uso alimentare e riposto in ceste adatte al trasporto di alimenti confezionati.

#### **Art. 44 - Mezzi di trasporto**

I veicoli adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei a garantire con tempestività la consegna dei pasti nei plessi di destinazione; inoltre devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 e tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per lo specifico uso cui sono destinati. I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale lavabile. È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia dei mezzi di trasporto utilizzati.

#### **Art. 45 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti**

L'Impresa deve garantire la consegna dei pasti a tutti gli utenti prenotati secondo le preparazioni previste dal menù giornaliero e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

L'Impresa deve consegnare i pasti, franchi da ogni spesa, nei plessi scolastici indicati dal Comune, nei giorni dal lunedì al venerdì e negli orari che si provvederà a comunicare all'inizio di ciascun anno scolastico, anche in caso di gravi imprevisti (chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc.).

All'uopo l'Impresa dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi in tali situazioni o comunque dopo 30 minuti di ritardo rispetto all'ora normalmente prevista per l'inizio della somministrazione.

L'Impresa dovrà rendersi disponibile a successive variazioni degli orari di consegna conseguenti all'eventuale introduzione di doppi turni, concordati con l'Istituzione Scolastica, o conseguenti le modifiche legate ad eventuali riforme del sistema scolastico.

L'Impresa è tenuta ad effettuare la consegna dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate, conseguentemente ad eventuali spostamenti di Scuole in altri edifici. Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'Impresa emetterà bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'orario di partenza del mezzo dal Centro di cottura e dell'orario di consegna presso il refettorio.

In caso di rilievo di non conformità anche parziale dei pasti al momento della consegna, effettuato dal personale incaricato dal Comune, l'Impresa dovrà sostituirli con pietanze alternative entro 30 minuti dal fax di comunicazione dell'Ufficio Mensa del Comune e non si darà luogo al pagamento dei pasti respinti.

---

## TITOLO VI

### SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

#### **Art. 46 - Orario di distribuzione dei pasti**

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche. Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dall'Ufficio Mensa del Comune.

#### **Art. 47 - Distribuzione dei pasti**

Il personale addetto alla distribuzione dovrà:

- avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico;
- essere munito di cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti i commensali abbiano preso posto a tavola;
- 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 commensale, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e a crudo;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- distribuire il secondo piatto dopo che gli utenti hanno consumato il primo piatto, a meno che non siano in atto soluzioni organizzative tipo self-serve, secondo gli accordi intercorsi con l'Autorità scolastica;
- distribuire la frutta o altro dopo la consumazione del secondo piatto, sempre che non si siano concordate altre modalità con l'Autorità scolastica;
- provvedere al taglio della carne e alla sbucciatura della frutta.

#### **Art. 48 - Tabella dei pesi a cotto**

L'Impresa predispone una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione del menù stagionale. Le tabelle dei pesi a cotto devono pervenire al competente ufficio comunale ed essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento.

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche collegate al menù.

---

## TITOLO VII

### CONTROLLI DI QUALITÀ

#### **Art. 49 - Disposizioni igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30/04/1962 e al suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. n. 193 del 6/11/2007, ai Regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene, dalla normativa Regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

#### **Art. 50 - Diritto di controllo del Comune**

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina centralizzata ed i refettori, per verificare la rispondenza

del servizio erogato dall'Impresa alle prescrizioni sia legislative, sia contrattuali del Capitolato speciale e a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica dall'Impresa medesima.

Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, il Comune può impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente per lo scopo e, eventualmente, adottare un proprio piano di controllo qualità; è inoltre facoltà disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso la cucina centralizzata ed i refettori di un proprio incaricato.

#### **Art. 51 - Soggetti preposti al controllo**

Oltre agli organismi competenti e formalmente individuati dalle normative in vigore ed il personale dipendente del Comune, possono esercitare operazioni di vigilanza e controllo di cui all'art. 50 del presente Capitolato anche:

- le società o i professionisti specializzati incaricati dal Comune;
- i componenti della Commissione Mensa, costituita da rappresentanti del Comune, dei genitori e degli insegnanti.

Nessun organismo deputato al controllo può intervenire direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa, ma ogni rilievo, comunicazione, istanza deve essere rivolta unicamente all'Ufficio Mensa del Comune.

Ogni ispezione o controllo deve svolgersi senza interferenze con lo svolgimento del servizio, e di contro l'Impresa garantisce la piena collaborazione per l'effettuazione delle verifiche.

L'Impresa è tenuta a mettere a disposizione dei rappresentanti della Commissione Mensa e di tutti i visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici, copriscarpe e copricapi monouso) da indossare durante la visita della cucina centralizzata; a tutti questi soggetti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

La Commissione Mensa assume un rilievo primario esercitando:

- a. un ruolo di collegamento tra l'utenza e il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- b. un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte;
- c. un ruolo consultivo, per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

E' fatto obbligo all'Impresa di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa. I rappresentanti dell'Impresa che partecipano alle riunioni dovranno possedere autonomia gestionale ed essere in grado di rispondere adeguatamente agli eventuali quesiti della Commissione stessa.

#### **Art. 52 - Tipologia dei controlli**

I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici.

a) Le ispezioni a vista mirano a verificare le autorizzazioni e le certificazioni e valutare quanto segue, indicato solo a titolo esemplificativo:

- controllo del registro pulizia e disinfestazioni;
- modalità di stoccaggio degli alimenti nelle celle;
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- controllo data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura degli alimenti;
- modalità di distribuzione delle pietanze;
- lavaggio e impiego sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica corretto uso impianti e attrezzature;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti, delle attrezzature e dell'ambiente;
- stato igienico e sanitario del personale;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo organico del personale;
- professionalità degli addetti;



- controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;
- controllo sulla qualità di tutte le derrate e, in particolare riferimento, ai prodotti biologici, DOP e IGP;
- controllo della corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche;
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- controllo funzionamento impianti tecnologici;
- controllo attrezzature;
- controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente Capitolato.

Il Comune si riserva, inoltre, l'effettuazione di ogni ulteriore controllo ritenuto necessario.

- b) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e vengono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dell'Impresa o dai tecnici incaricati dal Comune. E' inoltre consentito il controllo sull'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti dal Menù.
- c) Gli accertamenti analitici sono tesi a rilevare gli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti; essi possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L., sia dai laboratori dei soggetti eventualmente incaricati dal Comune. Prelievi e campionatura vengono condotti con le modalità conformi agli accertamenti previsti e non possono comportare alcun onere per il Comune, particolarmente in relazione alle quantità utilizzate.

#### **Art. 53 - Blocco delle derrate e conservazione dei campioni**

I controlli potranno dar luogo al blocco di derrate. I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) e a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa saranno addebitate le spese di analisi. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

#### **Art. 54 - Osservazioni – Contestazioni – Prescrizioni**

Prima di procedere all'applicazione delle penalità, il Comune dovrà contestare all'Impresa i rilievi inerenti alle non conformità al servizio. L'Impresa ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla notifica della contestazione. Se entro il predetto termine l'Impresa non fornisce alcuna giustificazione, ovvero qualora la stessa non fosse ritenuta accoglibile, verranno applicate le penali previste all'art. 74 del presente Capitolato.

Le contestazioni, le diffide ad adempiere e le penalità applicate sono comunicate all'Impresa mediante l'invio di raccomandata con avviso di ricevuta, o notifica del messo comunale.

#### **Art. 55 - Piano di Autocontrollo**

L'Impresa deve essere in possesso di un piano di autocontrollo per la cucina centralizzata ed i mezzi adibiti al trasporto, elaborato secondo i principi contenuti nel D.Lgs. n. 193/2007, che dovrà essere messo a disposizione dei tecnici incaricati dal Comune per eventuali controlli di conformità, se richiesto.

---

## **TITOLO VIII**

### **PULIZIA E IGIENE DEL PERSONALE E DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO**

#### **Art. 56 - Pulizia ed igiene del personale**

Tutto il personale addetto alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. E' indispensabile lavarsi accuratamente le mani:

- dopo essere stati in bagno;
- passando dalla manipolazione dei cibi crudi a quelli cotti;
- dopo ogni pausa pranzo;
- ad ogni cambio di lavorazione;
- dopo aver maneggiato rifiuti, terra, sporcizia;
- dopo ogni volta che ci si soffia il naso.

Occorre inoltre:

- indossare sopravvesti e grembiuli puliti e cambiarli ogni volta che si passa dalla manipolazione del crudo alle manipolazioni del cotto e ogni volta che si sporchino durante le operazioni di preparazione degli alimenti;
- indossare cuffia o cappello adeguatamente calzato in modo da contenere all'interno tutta la capigliatura;
- non indossare anelli (compresa la fede nuziale), braccialetti, ed altri monili;
- asciugare le mani sempre con asciugamani di carta a perdere;
- mantenere le unghie corte, pulite e senza smalto;
- mantenere un buon livello di pulizia e igiene della persona e della propria capigliatura;
- ricordare che è assolutamente vietato assaggiare cibo con le dita, starnutire o tossire sul cibo.

#### **Art. 57 – Pulizia ed igiene degli ambienti di produzione e consumo**

Gli ambienti della cucina centralizzata (cucina-bagni-magazzini) dovranno essere tenuti costantemente puliti e al riparo da mosche, scarafaggi e animali in genere. Al termine delle operazioni di stoccaggio, di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature impiegate dovranno essere pulite da ogni residuo. L'Impresa provvederà altresì giornalmente alla disinfezione dei macchinari, maniglie di porte, celle, manopole di forno ed attrezzature varie, servizi igienici e pavimenti.

In particolare, dovrà essere curata la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei che non lascino tracce ed odori residui. I banchi, i carrelli e i contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.

E' compito del personale assegnato ai refettori provvedere, dopo il consumo del pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno, alla pulizia e all'igienizzazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature utilizzate per l'erogazione del servizio (refettori, locali di ricevimento, magazzino, dispense, servizi igienici quando unicamente usati dal personale dell'Impresa, spogliatoi).

Nel caso il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro si dovrà provvedere a rigovernare e sistemare i tavoli. In tutti i luoghi interessati al servizio devono essere forniti i detersivi per lavastoviglie con la necessaria assistenza tecnica periodica per il loro utilizzo.

#### **Art. 58 - Modalità di esecuzione delle pulizie**

Nell'esecuzione delle pulizie occorre rispettare le seguenti norme di igiene e regole fondamentali:

- le pulizie possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi o nei magazzini. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti o dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate, ecc.) se questi sono lontani da altri alimenti in lavorazione e senza far polvere;
- le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante il distacco della spina dalla presa a muro;
- tutte le stoviglie e le attrezzature (gastronomiche, teglie, pinze, ecc.) utilizzate per l'allestimento e la distribuzione dei cibi, devono, una volta pulite, essere riposte in idoneo luogo chiuso;
- le indicazioni riportate nelle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di

- pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità d'impiego, ecc.);
- il personale di mensa deve essere informato circa le corrette modalità d'impiego e fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (mascherine, misurini, guanti, dosatori, spruzzette, ecc.);
  - il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci, ecc) devono essere sempre conservati e riposti dopo l'uso in luogo separato, appartato, destinato unicamente allo scopo;
  - ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, deve essere prontamente segnalata al Coordinatore del servizio individuato dall'Impresa;
  - all'interno del locale cucina e nei refettori devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona, indumenti e divieti. Il personale deve essere informato sull'importanza del contenuto degli stessi.

#### **Art. 59 - Detergenti e sanificanti**

I prodotti detergenti e sanificanti devono:

- essere utilizzati secondo le indicazioni delle case produttrici e le schede tecniche relative ad ogni prodotto devono essere conservate presso i luoghi d'impiego a disposizione del personale;
- essere sempre conservati in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta;
- essere autorizzati dal Ministero della Sanità e si dovrà preferire, se disponibili, prodotti ecocompatibili.

#### **Art. 60 – Rifiuti e derattizzazione**

L'Impresa deve provvedere alla raccolta e smaltimento dei rifiuti della cucina centralizzata e dei refettori; essa dovrà inoltre provvedere allo smaltimento degli olii e dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura.

I rifiuti devono essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi con apertura a pedale, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili con adeguate operazioni di deterzione e disinfezione da effettuarsi giornalmente.

I contenitori dei rifiuti devono essere mantenuti chiusi e lontani dalla zona di somministrazione dei cibi.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti si deve effettuare con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche, con particolare attenzione alla normativa inerente i rifiuti speciali.

L'organizzazione e il trattamento dei rifiuti prevede la differenziazione tra frazione umida e secca e, per quest'ultima, la separazione tra carta, vetro, plastica, lattine, ingombranti, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali.

L'Impresa provvede al trasporto dei rifiuti di cucina e di refettorio ai punti di accumulo e di raccolta di riferimento delle rispettive strutture, così come i rifiuti speciali ed i rifiuti che prevedono modalità particolari di smaltimento devono essere smaltiti a cura e spese dell'Impresa.

Sono a carico dell'Impresa gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione della cucina centralizzata (cucina-bagni-magazzini), con cadenza almeno semestrale.

---

## **TITOLO IX**

### **NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Art. 61 - Disposizioni in materia di sicurezza**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all'Impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. n. 81 del 9/04/2008 e s.m.i..

L'Impresa, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento dovrà essere trasmesso al Comune che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, che l'Impresa dovrà recepire entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

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

#### **Art. 62 - Impiego di energia**

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

#### **Art. 63 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'Impresa 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. 64 - Piano di evacuazione**

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

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali, con un piano prestabilito e verificato di fuga dal luogo dell'incidente, nel massimo della sicurezza, certificando gli avvenuti addestramenti.

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

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

---

## **TITOLO X**

### **STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI CUCINA CENTRALIZZATA COMUNALE**

#### **Art. 66 - Consegna dei locali all'Impresa ed inventario dei beni**

Il Comune mette a disposizione dell'Impresa, in comodato gratuito, i locali e le attrezzature del Centro di produzione pasti di proprietà comunale, ubicato a Sant'Elpidio a Mare in Via Carlo Alberto Dalla Chiesa. All'atto della consegna dei locali, l'Impresa e il Comune stileranno in contraddittorio un inventario delle attrezzature installate, degli arredi e degli utensili forniti, che verranno presi in consegna dall'Impresa.

Il Centro di produzione pasti non potrà essere utilizzato per scopi che non riguardino la refezione scolastica del Comune di Sant'Elpidio a Mare, se non previa apposita autorizzazione che il Comune potrà rilasciare all'Impresa con definizione del relativo corrispettivo. Il Comune si riserva la facoltà di utilizzare la cucina centralizzata, al di fuori del calendario scolastico, per eventuali esigenze organizzative e formative, dandone preventiva comunicazione all'Impresa.

I locali della cucina centralizzata, compresi magazzini, ripostigli e bagni, dovranno essere mantenuti dall'Impresa in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione straordinaria e del controllo per conto del Comune e per i soggetti da questo espressamente autorizzati.

#### **Art. 67 – Attrezzature, arredi e utensileria**

L'Impresa si impegna a fornire ed installare, a sua totale cura e spese, le attrezzature, gli arredi e l'utensileria indicati in sede di offerta di gara. L'Impresa dovrà garantire, per i beni forniti e

installati, il rispetto delle vigenti norme in materia di antincendio, antinfortunistica, igienico-sanitaria, igiene ambientale e tutela della salute dei lavoratori.

Ciascuna attrezzatura, arredo ed utensile dovrà avere le caratteristiche tecniche ed i requisiti offerti dall'Impresa in sede di gara. L'Impresa dovrà altresì trasmettere al Comune i manuali tecnici e di funzionamento di tutte le attrezzature installate e i relativi certificati di conformità alle normative vigenti.

L'installazione di tutte le attrezzature ed arredi dovrà avvenire a regola d'arte, dovrà essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale dell'Impresa aggiudicataria, ed ultimata entro il termine di 90 gg. dalla data di consegna dei locali pena l'applicazione di una penale di € 50,00 per ogni giorno di ritardo. Le attrezzature e gli arredi forniti dall'Impresa saranno annotati in apposito verbale che sarà allegato all'inventario di cui all'art. 66 del presente Capitolato.

#### **Art. 68 - Divieto di variazione della destinazione d'uso**

L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata della concessione a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

#### **Art. 69 – Manutenzioni**

E' a totale carico dell'Impresa qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature del Centro di produzione pasti ed eventuali sostituzioni integrali e/o parziali di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti.

#### **Art. 70 - Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature**

In qualunque momento, il Comune potrà verificare lo stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi ed utensili, con l'intesa che alle eventuali mancanze dei beni forniti all'Impresa, questa dovrà provvedere al reintegro entro 20 giorni dal riscontro.

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

#### **Art. 71 - Riconsegna al Comune degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e degli utensili**

Alla scadenza del contratto, l'Impresa dovrà riconsegnare al Comune i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili del Centro di produzione pasti, risultanti dall'inventario di cui all'art. 66, in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Le attrezzature, gli arredi e gli utensili forniti dall'Impresa, quali risultano dal verbale di cui all'art. 67 del presente Capitolato, resteranno di proprietà del Comune.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai predetti beni dovuti ad imperizia, incuria, mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa.

#### **Art. 72 - Oneri a carico dell'Impresa**

Sono a carico dell'Impresa i seguenti oneri concernenti il funzionamento e la manutenzione del Centro di produzione pasti:

- le spese per i consumi della linea telefonica che l'Impresa provvederà ad intestare a suo nome per tutta la durata della concessione;
- le spese TARSU ed altri eventuali tributi dovuti da utenti di immobili;
- le spese per i materiali di pulizia e i dispositivi per la sanificazione di ambienti, arredi e attrezzature del Centro di produzione pasti e dei locali di ricevimento presso i plessi scolastici;
- le spese per gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione dei locali;
- le spese per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi del Centro di produzione pasti e dei locali di ricevimento presso i plessi, ed eventuali sostituzioni integrali e/o parziali di essi, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti;

- le spese per la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnologici del Centro di produzione pasti, che dovrà essere effettuata nel rispetto delle norme CEI e di quelle antincendio e che comprende:
  - a) la riparazione e il rifacimento di parti di intonaci interni, tinteggiature interne, riparazioni di rivestimenti e pavimenti interni;
  - b) la riparazione e il rifacimento di parti accessorie di infissi e serramenti interni;
  - c) la riparazione e la sostituzione di parti accessorie di tutte le apparecchiature e tubazioni, in conseguenza dell'uso;
  - d) la riparazione e la sostituzione di parti accessorie di tutte le apparecchiature elettriche installate;
  - e) il cambio lampade, interruttori, punti presa, valvole, apparecchi illuminazione;
  - f) la verifica periodica di idranti e caldaie;
  - g) la verniciatura periodica di tutte le opere in ferro presenti;
  - h) ogni altra spesa necessaria per mantenere l'integrità e la normale funzionalità della struttura;
- ogni altro onere previsto dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica di gara.

L'Impresa si impegna e si obbliga a mantenere, comunque, la cucina centralizzata e le attrezzature ivi presenti in perfetto stato di conservazione ed efficienza, così da poterle riconsegnare al Comune, al termine della convenzione, in perfetto stato di funzionalità.

Per assicurare rapidità di intervento e di ripristino della funzionalità del Centro di produzione pasti, l'Impresa, dietro nulla osta dell'Amministrazione Comunale, può disporre gli interventi tecnici straordinari necessari, anticipandone la spesa per conto del Comune che provvederà al rimborso su presentazione delle relative fatture. Nel caso in cui risulti impossibile premunirsi di nulla osta del Comune per l'urgenza indilazionabile dell'intervento, l'Impresa potrà sostenere spese sino ad un massimo di € 1.000,00 (mille/00); in questo caso il rimborso della spesa sarà subordinato alla valutazione del Comune sulla reale esigenza della spesa sostenuta dall'Impresa.

#### **Art. 73 – Manutenzione straordinaria**

Gli oneri di straordinaria manutenzione delle parti murarie, delle parti strutturali e degli impianti del Centro di produzione pasti sono a carico del Comune.

## **TITOLO XI**

### **PENALI**

#### **Art. 74 - Inadempienze e penalità**

Il Comune, a tutela delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, per fatti, atti e comportamenti qualificati come inadempimenti e di seguito classificati, che non siano stati causati da situazioni imprevedibili, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- fino a € 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- fino a € 500,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche;
- fino a € 500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati dall'Impresa;
- fino a € 500,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle norme igieniche sugli alimenti;
- fino a € 500,00 per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità Amministrativa e Giudiziaria;
- fino a € 250,00 per carenza igienica dei mezzi di trasporto dei pasti;
- fino a € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igieniche ambientali;
- fino a € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- fino a € 500,00 per mancata consegna agli incaricati del Comune della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;

- fino a € 250,00 per non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.).

Per qualsiasi altra inadempienza, ad es. pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non cucinati a "puntino", presenza di ossa, lische etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore e consistenza) che ne determinino il non gradimento, sarà applicata una penale da € 50,00 a € 250,00 a discrezione del Comune.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, il Comune si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile per i pasti somministrati. L'importo delle penalità verrà detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'Impresa per qualsiasi causa durante il corso del contratto sospendesse il servizio per più di tre giorni, o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, il Comune potrà provvedervi come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità dell'Impresa inadempiente, senza che questa possa opporsi. A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

#### **Art. 75 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste il Comune non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività dell'Impresa;
- c) abbandono della concessione, salvo che per causa di forza maggiore;
- d) motivi di pubblico interesse;
- e) impiego di personale non dipendente dall'Impresa;
- f) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e/o degli arredi offerti in sede di gara;
- g) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere richieste dal Capitolato ed eventualmente incrementato dall'Impresa nell'offerta di gara;
- h) mancato rispetto del monte ore lavorativo giornaliero richiesto dal Capitolato ed eventualmente incrementato dall'Impresa nell'offerta di gara;
- i) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle Specifiche Tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- j) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- k) inosservanza delle norme di legge relative alla sicurezza e all'igiene dei luoghi di lavoro e al personale dipendente, e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- l) interruzione non motivata del servizio;
- m) subconcessione totale o parziale del servizio;
- n) cessione del contratto a terzi;
- o) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- p) ulteriore inadempienze dell'Impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per gravi inadempienze nel corso del medesimo anno scolastico;
- q) mancata esibizione delle documentazioni inerenti l'HACCP ai tecnici incaricati dei controlli;
- r) ogni altra fattispecie prevista dal presente Capitolato come causa di risoluzione contrattuale.

#### **Art. 76 -Disdetta del contratto da parte dell'Impresa**

Qualora l'Impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del

servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

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

#### **Art. 77 - Ipotesi di recesso**

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di rescindere il contratto in qualsiasi momento, nel caso in cui l'Ente dovesse nel frattempo sospendere il servizio di refezione scolastica per qualunque motivo o decidere di erogarlo con modalità diverse, dando all'Impresa un preavviso di 30 (trenta) giorni.

L'Impresa avrà diritto al rimborso, in misura proporzionale al periodo di servizio effettuato, della spesa, al netto dell'I.V.A., che essa ha sostenuto per l'acquisto dei beni strumentali della cucina come risultanti dal verbale di cui all'art. 67 del Capitolato.

---

## **TITOLO XII**

### **CONTROVERSIE**

#### **Art. 78 - Controversie**

Per qualsiasi controversia, l'Impresa non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni del Comune, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

#### **Art. 79 - Foro competente**

Il Foro competente è quello dell'autorità giudiziaria del luogo dove ha sede il Comune di Sant'Elpidio a Mare. L'Impresa dovrà eleggere il domicilio legale presso il Comune di Sant'Elpidio a Mare.

#### **Art. 80 - Rinvio**

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, sono applicabili le vigenti disposizioni regolanti la tipologia della concessione in oggetto.