



# **COMUNE DI CERVIA**

**(PROVINCIA DI RAVENNA)**

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

**Periodo 01/09/2015 – 31/08/2019**

## **INDICE**

- 1) Oggetto del Capitolato.*
- 2) Caratteristiche e requisiti degli operatori.*
- 3) Caratteristiche e requisiti dei pasti e delle diete alimentari.*
- 4) Modalità di trasporto dei pasti e regole igienico sanitarie.*
- 5) Ubicazione del centro di cottura e tempo massimo intercorrente tra il confezionamento e la consegna.*
- 6) Giornate di consegna dei pasti.*
- 7) Oneri a carico della ditta.*
- 8) Oneri a carico del Comune.*
- 9) Durata del servizio-rinnovi e proroghe.*
- 10) Corrispettivo e modalità di pagamento.*
- 11) Verifiche e controlli di qualità.*
- 12) Autocontrollo.*
- 13) Sistema di qualità.*
- 14) Verifica della soddisfazione dell'utenza scolastica.*
- 15) Subappalto.*
- 16) Assicurazione.*
- 17) Scioperi.*
- 18) Penalità.*
- 19) Risoluzione del rapporto contrattuale.*
- 20) Deposito cauzionale.*
- 21) Spese contrattuali.*

22) *Controversie.*

23) *Rinvio.*

24) *Sopralluogo.*

**ALLEGATI:**

1) *tabelle dietetiche e menù per il Nido, le scuole dell'Infanzia e Primarie.*

2) *Prescrizioni ambientali al personale comunale, fornitori ed appaltatori;*

3) *elenco delle scuole con relativo indirizzo e picchi di pasti forniti giornalmente;*

4) *Tabelle merceologiche;*

5) *DUVRI (Documento Unico di valutazione dei rischi da interferenza).*

## Art 1 Oggetto del capitolato.

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di un servizio di produzione, trasporto, consegna, distribuzione a tavola dei pasti per le scuole dell'Infanzia e primarie del territorio comunale di Cervia. Sono altresì oggetto del presente capitolato il servizio di lavaggio delle stoviglie, di riassetto dei locali della cucina e della refezione. Inoltre dovrà essere espletato il servizio di colazioni e merende, per le scuole dell'Infanzia. Si prevede altresì l'eventualità del servizio di produzione e di trasporto dei pasti per l'asilo nido.

Costituisce **prestazione principale**, la sola produzione dei pasti. Sono altresì da ritenersi **prestazioni secondarie**, tutte le altre, vale a dire: trasporto e consegna pasti, sporzionamento, lavaggio stoviglie, riassetto locali e refettori e distribuzione colazioni/merende nelle scuole dell'infanzia.

Il servizio comprende inoltre, su richiesta motivata dell'Amministrazione comunale, la preparazione e distribuzione di cestini freddi in sostituzione del pasto.

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà infine essere erogato anche al personale adulto avente diritto al pasto che presta la propria opera presso le suddette scuole.

Il servizio si articola nel seguente modo:

1. acquisizione ordinativi dei pasti, trasmessi dai palmari/tablet in dotazione ai plessi, mediante collegamento al sito dedicato, utilizzando il pc in dotazione alla cucina, condividendo il software del Comune di Cervia – “SosiA” della Ditta Softech;
2. produzione, trasporto e consegna giornaliera dei pasti nelle scuola: insieme di attività (approvvigionamento, preparazione, distribuzione nei singoli plessi scolastici), strutture e mezzi preposti a tale scopo secondo le normative di legge in vigore e le prescrizioni contenute nel seguente capitolato;
3. sporzionamento e distribuzione dei pasti: insieme di attività, strutture e mezzi successive alla consegna e necessari per la somministrazione dei pasti agli utenti, ivi comprese le attività di approntamento delle sedi di refezione e sporzionamento dei pasti;
4. lavaggio stoviglie e riassetto dei locali della refezione scolastica e della cucina: insieme di attività (approvvigionamento del materiale di pulizia, sgombero, pulizia dei tavoli, dei pavimenti e di tutta la strumentazione di cucina utilizzata e riassetto dei ripiani);
5. preparazione, sporzionamento-distribuzione presso le scuole dell'Infanzia delle colazioni e della merende: l'insieme delle attività che vanno dalla preparazione dei cibi al riassetto dei locali e al lavaggio della stoviglieria utilizzata;
6. eventuale produzione, trasporto, consegna giornaliera dei pasti, comprensivi delle colazioni e merende per l'asilo nido, al costo unitario a pasto previsto dal contratto, maggiorato del 20% secondo il menù e le tabelle dietetiche previste dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.U.S.L. I pasti da fornirsi all'asilo nido non rientrano nel conteggio di cui all'allegato n. 3 e saranno comunque oggetto di specifica richiesta da parte dell'Amministrazione committente;

7. fornitura giornaliera delle diete speciali al medesimo costo stabilito dal contratto, dovute a certificazioni mediche, e/o conseguenti a credenze religiose, etiche, culturali, comprensive anche delle forniture di un pasto per bambino indisposto secondo la tabella dietetica tipo elaborata dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.U.S.L.;
8. fornitura nei plessi scolastici di tutto il materiale e delle attrezzature necessarie per la pulizia dei locali e degli arredi della refezione e delle stoviglie mediante utilizzo di prodotti a marchio ECOLABEL o similari;
9. fornitura nei plessi scolastici di tovaglioli di carta e di tovagliette per la fruizione dei pasti nelle scuole dell'Infanzia e Primarie;
10. pulizie straordinarie dei locali della refezione della cucina almeno tre volte in un anno scolastico (una ad inizio anno, una per le festività natalizie e una a fine anno);
11. manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature presenti nei punti cucina (comprese lavastoviglie, frigoriferi e fax);
12. reintegro dello stovigliame e del materiale frangibile dovuto ad usura o a rottura presente nei locali dei punti cucina e della refezione;
13. reintegro a seguito di richiesta dell'Amministrazione Comunale, di tutte le attrezzature inutilizzabili a causa di usura o rottura (compresi lavastoviglie, frigoriferi e fax), strumentali alla corretta realizzazione del servizio;
14. smaltimento dei rifiuti in modo differenziato, secondo le modalità di cui all'allegato 2);

## **Art.2 Caratteristiche e requisiti degli operatori e del servizio.**

E' necessario l'utilizzo di personale provvisto di diploma professionale di cuoco con almeno un anno di esperienza nella refezione scolastica per utenti di età compresa tra i 3 e gli 11 anni.

L'abbigliamento dovrà essere conforme alle normative vigenti.

Gli operatori del lavaggio stoviglie dovranno essere in grado di utilizzare la strumentazione presente nei luoghi di cucina.

Tutti gli operatori impiegati dovranno adottare un comportamento adeguato ai servizi in cui operano e consono all'età dei bambini con i quali si rapportano.

Tutto il personale impiegato nei servizi deve aver frequentato corsi sulle norme previste dal D.Lgs. 81/2008 e sulla HACCP con aggiornamenti.

I corsi previsti dal presente articolo dovranno essere documentati ai sensi dell'art. 8/11 del capitolato.

## **Art. 3 Caratteristiche e requisiti dei pasti e delle diete alimentari.**

**Scuole dell'infanzia:**

- a) Frutta fresca di stagione da consumarsi fra le ore 9.00 e le ore 9.30
- b) Primo piatto
- c) Secondo con contorno
- d) Pane
- e) Merenda del pomeriggio

**Scuole primarie:**

- a) Primo piatto
- b) Secondo con contorno
- c) Pane
- d) Frutta di stagione o dessert

I pasti devono essere preparati giornalmente e confezionati secondo quanto previsto dalle tabelle dietetiche e dai menu' di cui all'allegato 1) e utilizzando alimenti rispondenti alle caratteristiche merceologiche di cui all'allegato 4).

Agli adulti, aventi diritto al consumo del pranzo, saranno assicurati i menu' corrispondenti ai plessi ove operano con grammature commisurate a quelle dei ragazzi in età 11-14 anni.

I menu' saranno alternati secondo schemi mensili periodicamente inviati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.U.S.L. per ragioni di funzionalità e ripetitività e in considerazione dei rientri pomeridiani.

Le tabelle dietetiche ed i menu' settimanali sono suscettibili di variazioni da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.U.S.L.

Tali modifiche saranno comunicate con congruo anticipo e per esse il fornitore non potrà pretendere variazioni in aumento del prezzo contrattuale.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standards ben definiti dal Servizio Igiene e Nutrizione dell'A.U.S.L. e a conoscenza di tutto il personale di cucina.

Ai sensi della legislazione vigente per la preparazione dei pasti devono essere utilizzati i seguenti prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, o a lotta integrata: pasta, riso, legumi, passata, frutta e verdura. Nel caso non sia disponibile il prodotto biologico, nelle modalità previste per tutte le tipologie merceologiche richieste (L.R n 29/02, art 9).

**Art. 4 Modalità di trasporto dei pasti e regole igienico sanitarie.**

La distribuzione del pasto deve avvenire di norma secondo le seguenti specifiche:

**Spuntino:**

Nelle scuole dell'infanzia la distribuzione della frutta prevista a pranzo sarà effettuata dalle 9 alle ore 9.30.

**Pranzo:**

Scuole dell'infanzia:	ore 12,00 - 12,30
Scuole primarie:	ore 12.30 - 13,00

**Merenda:**

Scuole dell'infanzia	ore 15.00 - 15.30
----------------------	-------------------

E' data facoltà all'Amministrazione Comunale di modificare unilateralmente tali orari, inserendo eventualmente anche più turni di refezione nella stessa giornata, nello stesso plesso, a seguito di una diversa articolazione del calendario e degli orari deliberati dai Consigli di Circolo dei tre Istituti Comprensivi del territorio.

I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella mattinata stessa della consegna, dalla cucina della Ditta Appaltatrice (di seguito D.A.).

I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo, ecc.) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo nonché dal parmigiano-reggiano. L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto.

Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalata, ecc.) per i quali la D.A. deve fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale e limone.

La distribuzione del pranzo deve avvenire in un tempo massimo tra 30 e 40 minuti e dovrà essere effettuata da almeno un addetto ogni 50 bambini per garantire un servizio di scodellamento rapido ed adeguato ai tempi massimi assegnati. Il rapporto addetto/bambini è considerato per ogni singolo plesso di scuola primaria.

Nelle scuole dell'infanzia di "Casa dei Bimbi", "Alessandrini", "Zona Amati", il rapporto adulto bambino deve essere di almeno un operatore per ogni sezione.

Nelle restanti scuole dell'infanzia il rapporto deve prevedere almeno un operatore ogni 35 bambini, considerato per ogni singolo plesso.

Per gli alunni di scuola dell'infanzia la frutta va presentata sbucciata e tagliata e la carne deve essere presentata in piccole porzioni.

Il personale della D.A. dovrà provvedere presso ogni plesso scolastico all'apparecchiatura dei tavoli nel refettorio che deve essere effettuata con piatti di ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro, tovaglioli a perdere e tovagliato monouso, sia nelle scuole dell'infanzia che nelle scuole primarie, il tutto fornito dalla D.A..

Il servizio è effettuato al tavolo.

Il personale addetto alla distribuzione deve garantire che il servizio venga effettuato con efficacia, efficienza e qualità rapportati alla tipologia di utenti.

La sparecchiatura e la pulizia dei tavoli, la pulizia dei pavimenti, la pulizia delle cucine interne, nonché il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature impiegate per il servizio devono essere eseguite il giorno stesso al termine del servizio.

La ditta appaltatrice provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio nei refettori ove collocare olio, sale, limone, stoviglie, tovagliato di riserva e quant'altro necessario per il pasto.

I pasti trasportati dovranno essere posti in contenitori ad una temperatura non inferiore a 75°C al cuore del prodotto.

Per gli alimenti da consumarsi caldi detti contenitori dovranno essere in grado di mantenere per tutta la durata del trasporto e fino alla somministrazione, una temperatura non inferiore a 65°C e non superiore a 10°C per quelli cotti da consumarsi freddi e affettati, non superiore a 4°C per latte fresco, yogurt e latticini in generale.

Le consegne dei pasti dovranno essere effettuate utilizzando autoveicoli provvisti delle necessarie autorizzazioni e mezzi (contenitori, confezioni, ecc.) idonei alle caratteristiche degli alimenti trasportati e tenuti costantemente puliti ed in regola secondo le norme igienico-sanitarie.

I pasti devono essere consegnati nei singoli plessi con automezzi utilizzati esclusivamente per il trasporto di derrate alimentari nel rispetto delle vigenti normative e disposizioni di legge in materia igienico sanitaria e posti in contenitori gastronomi multiporzione in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munita di guarnizione e trasportati in appositi box termici preriscaldati in grado di conservare la temperatura conforme alla normativa vigente (legge n.283 del 30.04.62 e del DPR n.327 del 26.03.80 e successive modificazioni e integrazioni).

Per tutti gli altri alimenti che non hanno subito un processo di cottura o che devono essere consumati freddi, il trasporto deve avvenire alle temperature previste agli articoli 31 e 51 del DPR 327/80.

Tali contenitori vanno sanificati giornalmente.

I prodotti usati per la pulizia dei contenitori e stoviglie destinate alla refezione scolastica, dovranno essere privi di fosfati NTA, TAED, EDTA, e biodegradabili oltre il 90% in tempi rapidissimi. I tensioattivi dovranno essere esclusivamente di origine vegetale (senza monifenoli, LAS o comunque prodotti di sintesi) privi di enzimi, di candeggianti ottici di formaldeide o riempitivi. I profumi dovranno essere solo di origine naturale (oli essenziali).

Il quantitativo dei pasti fornito in ogni plesso deve essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale devono essere indicati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente, il numero dei pasti distinti per alunni, il personale scolastico, eventuali diete speciali, l'ora della consegna, ed il nome del plesso.

Vanno osservate inoltre le seguenti regole igienico-nutrizionali.

- non effettuare riciclo dei pasti nonché degli avanzi di mensa;
- non preparare i cibi e non effettuare precottura nei giorni antecedenti quelli del consumo in assenza di idoneo abbattitore termico;



- non friggere gli alimenti;
- non utilizzare “preparati” per purè o brodo;
- non utilizzare, come basi per la preparazione dei pasti, *“fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti con l’impiego di olio”*.

**Art. 5 Ubicazione del centro di cottura e tempo massimo intercorrente fra il confezionamento e la consegna.**

La ditta aggiudicataria (di seguito D.A.) dovrà dotarsi di un centro di cottura dei pasti per le scuole del Comune di Cervia che non potrà distare più di 30 km. dalla residenza municipale, Piazza Garibaldi n.1 (misurazione dal sito [www.google/maps.it](http://www.google/maps.it) – – percorso automobilistico più breve fra quelli proposti).

La Ditta dovrà garantire che tra il termine del confezionamento (si considera il confezionamento della pasta o comunque dei piatti caldi) e la distribuzione ai tavoli (si considera il 1° piatto servito al tavolo) non passi più di un’ora.

**Art. 6 Giornate di consegna dei pasti.**

La fornitura dei pasti scolastici deve essere effettuata tutti i giorni in cui nelle scuole elementari sia previsto il rientro pomeridiano e/o attività di post scuola e tutti i giorni dal lunedì al venerdì per le scuole materne con esclusione dei giorni festivi, del periodo delle vacanze natalizie e pasquali così come definito dal calendario scolastico ministeriale e regionale. L’articolazione delle giornate di rientro e del post-scuola, possono subire variazioni, da un anno scolastico all’altro, in base all’organizzazione scolastica.

**Art. 7 Oneri a carico della ditta.**

1. La D.A. si fa carico di tutte le spese necessarie alla realizzazione dei servizi di cui al presente capitolato e meglio specificati all’art.1;
2. la D.A. dovrà nominare e comunicare al Servizio Politiche Educative, al momento dell’avvio del servizio, il Responsabile unico del servizio, a cui sarà affidata la gestione dello stesso. Egli sarà il referente/responsabile nei confronti dell’Amministrazione e quindi avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto la D.A. Tale Responsabile dovrà garantire la possibilità di essere contattato e la disponibilità a recarsi presso l’amministrazione quando richiesto dalla stessa. Il Responsabile del servizio dovrà avere almeno 2 anni di esperienza

del settore della ristorazione scolastica per alunni della medesima fascia d'età del presente capitolato. Il Responsabile del servizio provvederà a garantire la qualità del servizio anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio alle prescrizioni di legge, del presente capitolato e di quanto indicato nell'offerta tecnica. In caso di assenza /o impedimento il suddetto Responsabile provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti;

3. la D.A. dovrà attuare un piano di autocontrollo aziendale (HACCP) secondo quanto previsto dal D.lgs. 155/97, dell'igiene degli alimenti nei giorni di preparazione, cottura, veicolazione e distribuzione, nonché di igiene dei locali della refezione e dei punti-cucina presenti in ogni scuola per il lavaggio stoviglie, riassetto delle attrezzature e quant'altro necessario;
4. la D.A. dovrà attuare un piano di prevenzione degli infortuni e un piano di lavoro di sicurezza, sulla base della D.lgs. 81/2008 relativo a tutti i giorni lavorativi, preparazione derrate, cottura, distribuzione, lavaggio stoviglie. La Ditta dovrà nominare e comunicare al Servizio P.I., al momento dell'avvio del servizio, un Responsabile del piano di prevenzione;
5. la D.A. si assumerà tutte le responsabilità derivanti da avvelenamento e intossicazione conseguenti all'ingerimento da parte dei commensali di cibi contaminati e/o avariati. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico della Ditta che dovrà provvedere a stipulare idonea assicurazione secondo le condizioni riportate all'art. 16 del presente capitolato;
6. la D.A. dovrà presentare annualmente il P.A.P. ovvero il piano di approvvigionamento delle derrate alimentari;
7. la D.A. è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Il campione va riposto in idoneo ed igienico contenitore chiuso, munito di etichetta recante la data del prelievo, il nome del responsabile della preparazione, e conservato per 72 ore nel congelatore;
8. la D.A., ai fini della consegna dei pasti, è obbligata a garantire la disponibilità costante di automezzi idonei al trasporto nel numero minimo di 2, ovvero nel maggior numero indicato in sede di offerta.
9. la D.A. è tenuta ad effettuare le pulizie ordinarie e straordinarie dei locali della refezione e dei punti cucina;

10. la D.A. è tenuta a partecipare agli organismi di gestione della mensa scolastica previsti dall'Amministrazione comunale e a qualsiasi altro incontro si renda necessario;

11. la D.A. si obbliga inoltre:

- a) a certificare la partecipazione di tutti gli operatori ai corsi di cui all'art. 3 su richiesta dell'amministrazione;
- b) a prendere servizio a far data dal 01.09.2015;
- c) a garantire la presenza e la prestazione professionale dei propri operatori;
- d) a formare il proprio personale, informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti e a garantire l'aggiornamento professionale dei propri operatori;
- e) a presentare, all'atto dell'attivazione del servizio e successivamente all'avvio di ogni anno scolastico, il programma formativo annuale del personale coinvolto;
- f) ad assicurare la continuità del servizio provvedendo alla sostituzione degli operatori, con personale in possesso degli stessi requisiti del personale titolare, dal primo giorno stesso di assenza, includendo in ogni caso l'assenza per malattia, infortunio o caso analogo;
- g) a dare informazione per iscritto, con almeno 5 giorni di anticipo, in caso di sostituzione definitiva di un operatore di cucina, prevedendo opportuni periodi e fasi di passaggio delle consegne, secondo modalità da concordarsi con i tecnici referenti del Servizio Politiche educative.

La sostituzione definitiva di un operatore è inoltre dovuta, su richiesta del Dirigente di Settore, in caso di ripetute ed accertate inadempienze e nel caso in cui si sia determinata una situazione di incompatibilità ambientale per l'operatore o comunque lesiva del buon andamento del servizio;

- h) a rispettare nei confronti del proprio personale, i vigenti specifici contratti di lavoro relativamente al trattamento salariale, normativo, previdenziale, assicurativo. Si impegna altresì ad attivare apposite coperture assicurative relative alla responsabilità civile per danni a persone o cose conseguenti all'attività prestata ed al rischio di infortunio subito dagli operatori;

12. la D.A. dovrà inoltre agire con la massima flessibilità e in collaborazione con l'Amministrazione Comunale;

13. la D. A. s'impegna a dare esecuzione, senza ulteriori sollecitazioni da parte dell'Amministrazione Comunale a tutto quanto presentato nel progetto, in sede di gara, dandone comunicazione anticipata alla stessa e inviando al termine di ogni anno scolastico, una relazione conclusiva;

#### **Art. 8 Oneri a carico del Comune.**

Sono a carico del comune:

- la predisposizione e la manutenzione dei locali, degli impianti, degli arredi e dei materiali relativamente ai locali di refezione e di cucina;
- il pagamento delle relative utenze (gas, luce e acqua);
- la nomina di un referente all'Amministrazione comunale;

#### **Art. 9 Durata del servizio - rinnovi e proroghe.**

L'appalto di cui al presente contratto ha inizio il giorno 01.09.2015 e ha durata fino al 31.08.2019, con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni scolastici.

L'Ente si riserva inoltre la facoltà di affidare, entro tre anni dalla stipula del contratto principale, servizi analoghi mediante procedura negoziata senza bando, ai sensi dell'art. 57 comma 5 lett. b) del Codice dei contratti pubblici.

Qualora nel corso dell'esecuzione dell'appalto si verificano circostanze che richiedano variazioni in aumento o diminuzione dei servizi affidati, la ditta aggiudicataria è tenuta ad assoggettarsi alle richieste dell'Amministrazione fino alla concorrenza del 20% del corrispettivo stabilito.

Alla scadenza del contratto, l'impresa aggiudicataria si impegna a garantire il passaggio graduale delle consegne, per un periodo di almeno 20 giorni, ad eventuale altra impresa.

L'Amministrazione comunale si riserva, comunque, la facoltà di prorogare il presente contratto per il periodo strettamente necessario ad addivenire ad una nuova aggiudicazione; la ditta, a sua volta, si impegna ad accettare tale eventuale proroga alle stesse condizioni contrattuali.

#### **Art. 10 Corrispettivo e modalità di pagamento.**

Il costo del servizio viene quantificato sulla base del costo unitario a pasto, costo unico per tutte le tipologie di pasto previste nel presente capitolato, comprensive di tutti gli oneri di cui meglio specificati agli artt. 1 e 7;

Il corrispettivo, per l'adempimento di tutte le tipologie di pasti a carico della D.A., è determinato dal costo pasto unitario offerto dalla D.A. in sede di gara moltiplicato per il numero presunto di 680.000 pasti da fornirsi complessivamente nelle scuole per il quadriennio 01.09.2015 – 31.08.2019; la base d'asta quadriennale risulta pertanto pari a €. 3.747.211,54 (al netto di IVA) di cui € 3.740.000,00 soggetti a ribasso ed € 7.211,54 non soggetti a ribasso per oneri per la sicurezza (DUVRI).

Per le annualità scolastiche successive alla prima, il presente contratto è soggetto a revisione del prezzo, assumendo quale elemento di riferimento le variazioni annue rilevate e pubblicate dall'ISTAT all'indice dei prezzi al consumo e avranno le seguenti decorrenze:

31.08.16 con stima riferita al periodo Luglio 2015-2016;

31.08.17 con stima riferita al periodo Luglio 2016-2017;

31.08.18 con stima riferita al periodo Luglio 2017-2018;

Non sono ammesse altre cause di revisione dei prezzi.

Il pagamento verrà effettuato, mediante mandato, entro 30 gg. dalla data di ricevimento di fatture mensili, regolari sotto l'aspetto tecnico-contabile e con allegate le distinte per singola scuola, indicanti i pasti forniti per singola giornata di refezione, sempre che non siano pendenti contestazioni di inadempimento in corso di definizione.

La D.A., su richiesta dell'amministrazione, è tenuta a fornire copia di tutte le fatture relative agli acquisti di prodotti lattiero caseari ammessi alla contribuzione comunitaria utilizzati nel servizio di refezione scolastica onde permettere al Comune di accedere ai contributi AGREA

In luogo delle copie delle fatture è ammessa una dichiarazione su carta intestata della ditta dalla quale siano desumibili i quantitativi suddetti e gli estremi delle relative fatture d'acquisto.

#### **Art. 11 Verifiche e controlli di qualità.**

La vigilanza e il controllo sul servizio avverrà con la più ampia facoltà di azione e di ispezione, nelle forme e con le modalità ritenute più idonei dall'amministrazione comunale, che si avvarrà del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.U.S.L. di Ravenna.

La facoltà di controllo dell'amministrazione è riferita a tutte le fasi del servizio (approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione, lavorazione e confezionamento, distribuzione ai tavoli, ecc) al fine di garantire la somministrazione di un pasto corrispondente a tutti i requisiti igienico-sanitari, dietetici ed organolettici e la qualità delle prestazioni contrattualmente previste.

Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di legge o di contratto, la D.A. dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione.

Gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazione, sostituzioni o quant'altro inerente a prodotti alimentari non conformi sono a carico della D.A.

Per la funzionalità del controllo, la D.A. è obbligata a fornire al personale, enti, istituti ed incaricati alla vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero

accesso ai locali e, se richiesto, il prelievo di campioni e fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

La D.A. nell'esecuzione dei servizi previsti dal seguente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Nel corso dell'anno dovranno essere effettuati dalla D.A. controlli analitici su matrici alimentari diversi, e in particolare:

- almeno 6 per carni fresche e/o congelate
- almeno 6 per latte e latticini freschi e a media stagionatura
- almeno 6 per ovoprodotti
- almeno 6 per prodotti ittici
- almeno 6 per prodotti ortofrutticoli
- almeno 10 campioni di piatti pronti a base di carne, di cui la metà costituiti da preparazione multingredienti, campionati al momento della somministrazione.

La certificazione degli avvenuti controlli sarà trasmessa al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.U.S.L. di Ravenna e per conoscenza al Servizio Politiche Educative del Comune di Cervia. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere alla D.A., in qualsiasi momento, analisi merceologiche e microbiologiche senza limiti di qualità e quantità dei prodotti.

La D. A. è obbligata a disporre di laboratori propri o convenzionati per analisi chimico fisiche.

Annualmente dovrà consegnare al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.U.S.L. la relativa documentazione e la specificazione del Responsabile di laboratorio.

## **Art. 12 Autocontrollo.**

Come previsto dalla direttiva CEE 93/43 e 96/3 di cui al D.lgs 155/97 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto devono essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà avvenire con la frequenza e la tipologia sotto elencate.

Analisi batteriologiche e chimiche mensili su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambiente di lavoro e attrezzature.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale.

Prelievo ed analisi dell'acqua di rete, somministrata durante il pasto, due volte in corso d'anno, per verificarne i parametri di salubrità.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Produzione a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione.

In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, la D.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano su indicazione formale dell'A.U.S.L. adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità senza possibilità di rivalsa nei confronti dell'amministrazione comunale.

### **13 Sistema di qualità.**

La D.A. all'attivazione del servizio dovrà esibire il manuale di sistema di qualità a fronte della norma della serie UNI EN ISO 9001: 2008 e UNI EN ISO 22000:2005 per la quale è certificato.

### **Art. 14 Verifica della soddisfazione dell'utenza.**

La D.A. dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

L'indagine verrà effettuata dal Responsabile della D. A. con modalità diverse:

- 1) sopralluoghi ordinari in tutti i plessi scolastici, almeno una volta al mese in ognuno, inviando comunicazione mensile riepilogativa all'Unità Politiche Educative;
- 2) sopralluoghi straordinari nei plessi dove vengono segnalati problemi e che siano più problematici;
- 3) questionario quadrimestrale a campione (il campione deve variare e essere soggetto a rotazione su 3/4 scuole per tutta la durata della convenzione) per accertare la quantità, la qualità e l'appetibilità del pasto da parte degli alunni.

Inoltre, il Responsabile del servizio nominato dal fornitore dovrà garantire la sua presenza settimanale per almeno 3 ore presso i plessi scolastici a garanzia della qualità del servizio, intrattenendo a tale scopo rapporti con il Responsabile nominato dall'amministrazione comunale.

Il questionario, concordato con l'Amministrazione, previa informazione al Comitato Mensa, oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a

disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni. Verrà inoltre riportata la data, il menu' del giorno e la qualifica del compilatore.

A cadenza periodica ed almeno una volta l'anno, concordata con l'amministrazione, il Responsabile dalla D.A. dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.

#### **Art. 15 Subappalto.**

E' fatto assoluto divieto alla ditta cedere a terzi il contratto di appalto regolato dal presente capitolato.

Il subappalto è ammesso ai sensi dell'art. 118 del D.lgs. 163/2006.

Il subappalto deve essere previamente indicato dalla D.A. in sede di offerta e deve essere comunque richiesto dalla Ditta ed autorizzato dal Comune ai sensi dell'art. 118 del D.lgs. 163/2006 e ss.mm. Nel caso di subappalto autorizzato, rimane invariata la responsabilità della D.A., che continuerà a rispondere pienamente di tutti gli obblighi contrattuali in solido con la subappaltatrice.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione la D.A. dovrà dimostrare di essere in possesso dei requisiti di idoneità per lo svolgimento delle prestazioni oggetto di subappalto.

#### **Art. 16 Assicurazione.**

La D.A. si assumerà tutte le responsabilità derivanti da avvelenamento e/o intossicazione conseguenti all'ingerimento da parte dei commensali di cibi contaminati e/o avariati.

Ogni responsabilità per eventuali danni a terzi, cose o persone, che derivassero per qualsiasi causa, connessa c/o conseguente all'espletamento del servizio, è, senza riserve ed eccezioni a totale carico della D.A., la quale, a garanzia e copertura del relativo rischio, dovrà provvedere alla costituzione di apposita polizza assicurativa con un massimale minimo non inferiore a €.7.000.000,00 per una durata non inferiore all'intera durata contrattuale.

L'esistenza della richiesta garanzia assicurativa sui servizi presentati, dovrà essere documentata all'avvio del servizio su esibizione della relativa polizza.

#### **Art. 17 Scioperi.**



Poiché le funzioni previste dal presente capitolato investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, la D.A. si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolamentano la materia.

La Ditta, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente si impegna a darne comunicazione scritta, tramite telegramma o telefax, all'Amministrazione comunale nei termini di preavviso previsti dall'art. 2 della L. 146/90 e si impegna comunque ad assicurare un servizio sostitutivo di emergenza concordato con il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.U.S.L.

Qualora la D.A. agisca in difformità delle disposizioni di legge, di regolamento o del presente capitolato regolanti la materia, per ogni giorno di sospensione effettuato in violazione sarà applicata una penale pari al 20% dell'importo totale dei pasti non erogati.

### **Art 18 Penalità.**

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e dal conseguente contratto, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

1. una penalità pari al 25% dell'importo totale dei pasti giornalieri che la D.A. è tenuta a fornire:
  - in caso di mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi o di ritardi superiori a 30 minuti nelle consegne negli stessi giorni e nell'ora fissati;
  - in caso di rilievi alle condizioni igienico-sanitarie degli automezzi addetti al trasporto e dei contenitori termici;
2. una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti giornalieri che la D.A. è tenuta a fornire:
  - qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente capitolato, o non conservati alle temperature prescritte dall'art. 31 della legge 327/80. I prodotti non conformi dovranno essere in ogni caso immediatamente sostituiti;
  - qualora, per almeno tre volte nell'arco di 60 giorni, le grammature dei vari piatti fossero riscontrate inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;
  - qualora la Ditta non abbia provveduto alla sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;

3. una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti giornalieri che la D.A. è tenuta a fornire, qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche o nei menu' periodicamente concordati con la D.A.;
4. per ogni altra violazione o inadempimento agli obblighi, oneri condizioni e prescrizioni tutte risultanti dal presente capitolato e dall'offerta tecnica e dal conseguente contratto a carico della D.A., si procederà all'applicazione di una penalità da € 500,00 ad € 5.000,00 in ragione della gravità e dell'eventuale recidiva. Potrà procedersi all'applicazione della penalità di cui al presente p. 4) anche nel caso di comminatoria alla D.A. delle sanzioni amministrative pecuniarie di cui all'art.8.c.l., lett. a) e b) del D.lgs. n. 155/1997.

L'applicazione della penalità sarà preceduta da constatazione scritta dell'inadempienza notificata alla Ditta in via amministrativa, alla quale la D.A. avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Il Comune procederà all'applicazione delle penalità mediante ritenuta di corrispondente importo operata in sede di prima liquidazione successiva, ovvero mediante escussione della cauzione definitiva prestata dalla D.A., con obbligo per la medesima, in tale ipotesi, di procedere all'immediata reintegrazione, pena, in difetto, la risoluzione del contratto.

## **Art 19 Risoluzione del rapporto contrattuale - Recesso**

Il contratto si intende risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile:

- nel caso di ripetute inosservanze delle obbligazioni contrattuali, con conseguente applicazione di penali per un importo superiore al 1% del valore complessivo dell'affidamento;
- nel caso di violazione del divieto di cessione del contratto;
- nel caso di subappalto non autorizzato.

L'affidatario riconosce al Comune di Cervia la facoltà di recesso unilaterale ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile, senza diritto ad alcun indennizzo o corrispettivo, salvo che per il lavoro prestato. Tale facoltà è esercitata per iscritto a mezzo raccomandata a/r, che dovrà pervenire all'affidatario almeno trenta giorni prima della data di cessazione anticipata della convenzione.

## **Art. 20 CAUZIONI.**

### **CAUZIONE PROVVISORIA**

L'offerta deve essere corredata dalla **Garanzia provvisoria, in originale** ai sensi dell'articolo 75 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, **pari al 2%** dell'importo dell'appalto posto a base di gara, da prestare sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta del concorrente.

### **CAUZIONE DEFINITIVA**

All'atto della sottoscrizione del contratto l'aggiudicatario dovrà prestare, a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni derivanti dalle prestazioni richieste dall'appalto in oggetto, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento, una **cauzione definitiva** ai sensi dell'articolo 113 del D.Lgs. 163/06, mediante garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa del 10% dell'importo dei servizi appaltati, redatta secondo lo schema-tipo 1.2 approvato con D.M. del 12/03/2004, n. 123.

#### **Art 21 Spese Contrattuali.**

Tutte le spese del presente contratto, comprese quelle inerenti la copia del contratto medesimo, e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione, compresi quelli tributari (spese di bollo e di registro, diritti di segreteria) sono a totale carico dell'appaltatore, come pure tutte le spese di bollo per gli atti occorrenti per la gestione del servizio.

#### **Art. 22 Controversie.**

Per le controversie che eventualmente dovessero sorgere tra Comune e aggiudicataria, non risolte di comune accordo, sia durante il periodo di durata del presente contratto sia al termine del medesimo, è competente il Foro di Ravenna. È esclusa la competenza arbitrale.

#### **Art 23 Rinvio.**

Per quanto non contemplato nel presente capitolato si fa espressamente riferimento alle vigenti disposizioni di legge o di regolamento.

#### **Art 24 Sopralluogo.**

Il sopralluogo ai plessi scolastici è obbligatorio, i concorrenti prima della presentazione dell'offerta, sono tenuti a contattare il Servizio Politiche Educative del Comune di Cervia (tel. 0544/979371 – 979367) per comunicare la propria adesione. Il sopralluogo potrà essere effettuato nelle giornate indicate nel Bando, accompagnati dal personale del Comune di Cervia.