

Allig. a

COMUNE DI LORETO

Provincia di Ancona

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE
DELL'INFANZIA, PRIMARIE ED ASILO NIDO DEL COMUNE DI
LORETO**

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 Principi e finalità generali
- Art. 2 Oggetto dell'appalto
- Art. 3 Valore dell'appalto
- Art. 4 Prezzo a base d'asta
- Art. 5 Durata dell'appalto
- Art. 6 Periodo di prova
- Art. 7 Norme regolatrici dell'appalto

TITOLO II – INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

- Art. 8 Tipologia dell'utenza
- Art. 9 Punti di erogazione del servizio
- Art. 10 Calendario del servizio
- Art. 11 Dimensione presunta dell'utenza
- Art. 12 Attività del servizio
- Art. 13 Riduzione delle prestazioni
- Art. 14 Estensione delle prestazioni
- Art. 15 Informatizzazione del servizio
- Art. 16 Caratteristiche del servizio
- Art. 17 Corrispettivo del servizio
- Art. 18 Revisione dei prezzi

TITOLO III – PERSONALE

- Art. 19 Disposizioni generali
- Art. 20 Personale in servizio
- Art. 21 Variazioni e sostituzioni del personale in servizio
- Art. 22 Direzione del servizio
- Art. 23 Misure di prevenzione e protezione
- Art. 24 Misure per eliminare i rischi interferenti
- Art. 25 Indumenti di lavoro
- Art. 26 Formazione e addestramento
- Art. 27 Norme comportamentali

TITOLO IV – STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

- Art. 28 Consegna di locali, impianti, attrezzature ed arredi
- Art. 29 Manutenzione di strutture ed impianti
- Art. 30 Manutenzione di arredi ed attrezzature a carico dell'O.E.A.
- Art. 31 Manutenzione di arredi ed attrezzature a carico del Comune di Loreto

- Art. 32 Integrazione di attrezzature, utensili, stoviglie e altro
- Art. 33 Verifica periodica di locali, impianti, attrezzature ed arredi
- Art. 34 Riconsegna di locali, impianti, attrezzature ed arredi

TITOLO V – PULIZIA, SANIFICAZIONE E SMALTIMENTO RIFIUTI

- Art. 35 Sanificazione
- Art. 36 Raccolta e smaltimento rifiuti
- Art. 37 Materiali di pulizia

TITOLO VI – DERRATE ALIMENTARI

- Art. 38 Caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari
- Art. 39 Garanzie di qualità
- Art. 40 Mancata fornitura dei prodotti
- Art. 41 Conservazione delle derrate
- Art. 42 Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA

TITOLO VII – TIPOLOGIA DEI MENU'

- Art. 43 I menù
- Art. 44 Variazioni ai menù
- Art. 45 Composizione dei pasti e delle merende
- Art. 46 Integrazione del menù di festa
- Art. 47 Diete speciali: menù alternativi per motivazioni etico-religiose
- Art. 48 Diete speciali: menù alternativi per motivazioni sanitarie
- Art. 49 Diete speciali: menù in bianco
- Art. 50 Modalità di conservazione dei pasti alternativi
- Art. 51 Disposizioni in materia di diete speciali

TITOLO VIII – TABELLE DIETETICHE

- Art. 52 Quantità degli ingredienti
- Art. 53 Prodotti ortofrutticoli freschi
- Art. 54 Introduzione nuovi piatti

TITOLO IX – PROCEDURE DI MANIPOLAZIONE, COTTURA E MANTENIMENTO

- Art. 55 Manipolazione e cottura
- Art. 56 Operazioni preliminari alla cottura
- Art. 57 Modalità di cottura
- Art. 58 Condimenti
- Art. 59 Operazioni successive alla cottura
- Art. 60 Norme per una corretta igiene della produzione e la sicurezza dei prodotti alimentari
- Art. 61 Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

Art. 62 Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

TITOLO X – MODALITA' DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 63 Contenitori

Art. 64 Mezzi di trasporto

Art. 65 Piano dei trasporti e orari di consegna

Art. 66 Modalità di distribuzione

TITOLO XI – CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Art. 67 Diritto di controllo della Comune di Loreto

Art. 68 Organismi preposti al controllo

Art. 69 Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)

Art. 70 Metodologia del controllo qualità

Art. 71 Contestazioni

Art. 72 Rilievi alla D.A.

TITOLO XII – OBBLIGHI A CARICO DELLA STAZIONE APPAL TANTE

Art. 73 Obblighi della COMUNE DI LORETO

TITOLO XIII – OBBLIGHI A CARICO DELL'O.E.A.

Art. 74 Obblighi della O.E.A.

Art. 75 Divieto di subappalto e cessione del contratto

Art. 76 Responsabilità verso terzi

Art. 77 Assicurazioni

Art. 78 Cauzione definitiva

Art. 79 Spese contrattuali e connesse all'esecuzione del contratto

Art. 80 Rinuncia all'aggiudicazione

TITOLO XIV – INADEMPIMENTI – PENALI – CAUSE DI RISOLUZIONE - CONTROVERSIE

Art. 81 Contestazioni

Art. 82 Penalità contrattuali

Art. 83 Risoluzione del contratto

Art. 84 Disdetta del contratto da parte dell'O.E.A.

Art. 85 Controversie

Art. 86 Domicilio

TITOLO XV – NORME FINALI

Art. 87 Richiamo alla legge ed altre norme

Art. 88 Legge sulla privacy

ALLEGATI

Allegato n. 1: Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;

Allegato n. 2: Specifiche tecniche relative ai menù;

Allegato n. 3: Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna tipologia di utenti;

TITOLO I -INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Principi e finalità generali

Il servizio di refezione scolastica intende rispondere alle esigenze dell'utenza, garantendo da un lato la tutela della salute e dell'ambiente e la promozione di uno sviluppo sostenibile, dall'altro raggiungendo il massimo beneficio per utenti e personale operante.

L'Operatore Economico Aggiudicatario (O.E.A.) deve garantire la qualità delle prestazioni, il rispetto dei tempi e delle procedure, la continuità e l'efficienza del servizio, adottando ogni misura per la soddisfazione dell'utenza.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

La gara d'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Asilo Nido.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e le condizioni di cui ai seguenti articoli.

Art. 3 - Valore dell'appalto

Il valore di stima dell'appalto, compreso l'anno di proroga, è stato calcolato in via presuntiva e meramente indicativa nell'importo, IVA esclusa, di € 2.190.190,00 (compresi € 10.000,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso) di cui :

- € 1.753.752,00 IVA esclusa , di cui € 8.000,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, per appalto principale (4 anni);
- € 438.438,00 IVA esclusa di cui € 2.000,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, per l'eventuale proroga del servizio per un ulteriore anno scolastico di cui al successivo art. 5.

Art. 4 - Prezzo a base d'asta

In via preventiva il costo unitario del pasto, stabilito come base d'asta, corrisponde a € 4,45. IVA esclusa, costo composto da Euro 4.44 IVA esclusa per pasto oltre Euro 0,01 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Non sono ammesse offerte al rialzo.

Art. 5 - Durata dell'appalto

Il presente appalto avrà una durata di 4 (quattro) anni, dal 01 gennaio 2016 al 31 dicembre 2019, in conformità ai calendari scolastici adottati dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio.

Alla scadenza il COMUNE DI LORETO si riserva la facoltà di prorogare il rapporto per un periodo non superiore ad un ulteriore anno alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla scadenza, nelle more di indizione di una nuova gara.

L'O.E.A. dovrà assicurare, per il periodo di validità del presente contratto, l'esecuzione, ai prezzi offerti ed alle condizioni indicate nel presente capitolato, di tutti i servizi di cui all'art. 2, dando esecuzione al contratto e ponendo in essere tutto quanto necessario per assicurare una buona ed ordinata gestione.

Nel caso in cui alla scadenza del contratto, ovvero in ogni ipotesi di cessazione anticipata dello stesso (da intendersi nella maniera più ampia possibile e comprese le ipotesi di risoluzione e recesso), l'Amministrazione Comunale non abbia completato la nuova procedura di aggiudicazione, l'O.E.A. è tenuto a garantire le prestazioni di cui al presente appalto per il periodo necessario a completare la procedura.

Il servizio, anche in pendenza della sottoscrizione del contratto, avrà inizio il 01 gennaio 2016.

Ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b), del D.Lgs 163/06, il Comune si riserva la facoltà di prorogare il servizio di refezione alle medesime condizioni contrattuali per un ulteriore anno scolastico

Art. 6 - Periodo di prova

L'O.E.A. è soggetto ad un periodo di prova di 12 mesi durante il quale il COMUNE DI LORETO ha facoltà di risolvere il contratto ove l'esecuzione delle prestazioni non corrisponda alle norme del presente capitolato e/o all'offerta tecnica proposta in sede di gara, previa formale diffida ad adempiere a mezzo lettera raccomandata A.R. o posta elettronica certificata.

La risoluzione opererà di diritto a seguito del constatato perdurare dell'inadempienza e il COMUNE DI LORETO procederà ad aggiudicare l'affidamento del servizio all'offerente che segue in graduatoria, ove ritenga l'offerta conveniente e rispondente alle proprie esigenze.

L'O.E.A. inadempiente è comunque tenuto a svolgere regolarmente il servizio sino all'effettiva aggiudicazione ad altro operatore, escluso qualsiasi diritto a percepire qualsivoglia forma di indennizzo, danno o risarcimento.

Art. 7 - Norme regolatrici dell'appalto

L'appalto di cui trattasi avendo per oggetto un servizio elencato nella tabella allegato II B al D.Lgs. nr.163/2006, rientra tra quelli esclusi dall'applicazione delle norme del Codice anzidetto, salvo gli artt. 65, 68 e 225 (v. art. 20 del D.Lgs. citato). Lo stesso è quindi disciplinato dalle disposizioni contenute nella determinazione a contrattare, nel bando e nel disciplinare di gara, nel presente capitolato e suoi allegati, nonché, oltre agli articoli sopra richiamati dal D.Lgs. nr.163/2006, esclusivamente dalla normativa espressamente richiamata negli atti di gara e dalle norme sul procedimento amministrativo di cui alla legge n. 241/90 e s.m.i.

TITOLO II - INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 8 - Tipologia dell'utenza

Il servizio di refezione scolastica è destinato agli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primarie, e Asilo Nido nonché al personale scolastico avente diritto e ad eventuali nuove utenze richieste dal COMUNE DI LORETO

Art. 9 - Punti di erogazione del servizio: centri cottura e refettori

Il servizio viene svolto nei seguenti plessi scolastici:

Scuola dell'infanzia e primaria S. Francesco/ Volpi;

Scuola dell'infanzia e primaria Gigli/ Verdi ;

Scuola primaria C. Collodi;

Scuola primaria G. Marconi;

Asilo Nido Il Cucciolo;

Il Comune, per esigenze di servizio, potrà variare nel corso del contratto il numero e l'ubicazione di refettori e centri cottura, senza che l'O.E.A. possa pretendere indennizzi o maggiorazioni del corrispettivo pattuito.

Art. 10 - Calendario del servizio

Il servizio viene svolto indicativamente da settembre a giugno secondo i calendari scolastici adottati dalle Istituzioni Scolastiche. A titolo meramente indicativo si riportano per ogni plesso scolastico i giorni settimanali di svolgimento del servizio e dove attualmente la distribuzione viene svolta con doppio turno:

Scuola	Periodo	2° turno	Lun	Mar	Mer	Giov	Ven
S. Francesco/ Volpi	Sett./Giu		Si	Si	Si	Si	Si
B. Gigli/Verdi	Sett./Giu.	x	Si	Si	Si	Si	Si
C. Collodi	Sett./Giu.		Si	Si	Si	Si	Si
G. Marconi	Sett./Giu.		Si	Si	Si	si	Si
Il Cucciolo	Sett./Lug		Si	Si	Si	Si	Si

L'O.E.A. non potrà pretendere indennizzi o maggiorazioni del corrispettivo pattuito nel caso in cui il COMUNE DI LORETO modifichi per esigenze di servizio nel corso del contratto i turni di distribuzione, i giorni settimanali di erogazione del servizio.

Art. 11 - Dimensione presunta dell'utenza

Ai fini della formulazione dell'offerta, a titolo meramente indicativo, si prevede di erogare un totale complessivo di **98.076** pasti annui distribuiti tra i singoli plessi scolastici. I numeri indicati sono meramente previsionali e suscettibili di variazioni, per le quali nulla sarà dovuto all'O.E.A.

Art. 12 - Attività del servizio

Le attività costituenti il servizio sono così sinteticamente individuate:

- rilevazione, registrazione e prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;
- preparazione e somministrazione giornaliera dei pasti (compresa frutta a colazione per le scuole Verdi e San Francesco);
- allestimento dei refettori e somministrazione dei pasti con scodellamento ai tavoli secondo i turni e le modalità indicate dal COMUNE DI LORETO;
- trasporto dei pasti ai refettori;
- sparecchiamento dei tavoli, lavaggio di stoviglie e contenitori nel centro di cottura di provenienza, pulizia e sanificazione di locali, arredi, attrezzature e quant'altro occorra per lo svolgimento del servizio;
- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e non alimentari;
- studio e preparazione di menù personalizzati alternativi per diete speciali;
- fornitura e reintegro di stoviglie, pentolame, utensili, materiali e quant'altro occorra per la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti e l'allestimento dei refettori;
- fornitura dei prodotti di pulizia e di consumo in genere;
- raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti;
- operazioni di monitoraggio e disinfestazione da blatte, formiche, insetti e striscianti di tutte le aree adibite al servizio;
- manutenzione ordinaria di locali, arredi ed attrezzature;
- formazione del personale inserviente e cuoco;
- aggiornamento procedure di competenza ASUR;
- realizzazione iniziative di educazione alimentare in collaborazione con ASUR, Istituto Comprensivo e Comune;
- partecipazione alle sedute dei Comitati Mensa Comunali e collaborazione con ASUR, Ufficio Servizio Finanziario del Comune per ogni altra iniziativa.

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente Capitolato speciale di appalto e negli allegati tecnici, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi. Costituiscono obbligo contrattuale, le seguenti specifiche tecniche:

Allegato n. 1: Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;

Allegato n. 2: Menù autunno/inverno – Primavera/Estate;

Allegato n. 3: Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna tipologia di utenti;

Art. 13 - Riduzione delle prestazioni

In funzione delle esigenze evidenziate dalle Istituzioni Scolastiche o a seguito di modifiche legislative sopravvenute, il COMUNE DI LORETO si riserva la facoltà di ridurre in qualsiasi momento il complesso delle prestazioni oggetto dell'appalto. La riduzione potrà riguardare il numero complessivo dei pasti erogati, tipologia di utenza, punti o giorni d'erogazione del servizio, ovvero turni di distribuzione. E' esclusa qualsiasi forma di indennizzo, compenso o risarcimento all'O.E.A., fermo l'obbligo dello stesso di eseguire le prestazioni come dovute in misura ridotta.

Art. 14 - Estensione delle prestazioni

In funzione delle esigenze evidenziate dalle Istituzioni Scolastiche o a seguito di modifiche legislative sopravvenute, il COMUNE DI LORETO si riserva la facoltà di estendere in qualsiasi momento il complesso delle prestazioni oggetto dell'appalto. L'estensione potrà riguardare il numero complessivo dei pasti erogati, tipologia di utenza, punti o giorni d'erogazione del servizio, ovvero turni di distribuzione, senza alcun aumento del costo unitario del pasto. E' esclusa qualsiasi forma di indennizzo, compenso o risarcimento all'O.E.A., fermo l'obbligo dello stesso di eseguire le prestazioni dovute nella misura aumentata.

Art. 15 - Informatizzazione del servizio

L'O.E.A. effettua con il proprio personale in ogni plesso scolastico la rilevazione delle presenze, la prenotazione e la registrazione dei pasti, divisi per alunni e docenti, delle diete speciali ed in bianco, con procedure che arrechino il minor disagio possibile alle attività didattiche.

Il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e addebito viene gestito attraverso la modalità pre-pagato con specifico applicativo gestionale cura Servizio Finanziario del Comune di Loreto.

L'O.E.A. dovrà farsi carico dei canoni di utilizzo /mantenimento del sistema, di aggiornamento software e di assistenza hardware e software per l'intera durata dell'appalto nonché di tutto il necessario in termini di fornitura e servizi per garantire anche eventuali migliorie proposte.

L'attività di prenotazione quotidiana dei pasti è interamente a cura dell'O.E.A. che dovrà attivare un sistema atto a garantire il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole, ed assicurare nella mattinata la registrazione di tutte le presenze al servizio .

Restano dunque a carico del COMUNE DI LORETO la determinazione delle tariffe a carico dell'utenza, delle fasce ISEE per l'attribuzione di tariffe agevolate, la ricezione delle domande di iscrizione al servizio mensa ivi compresa la creazione e l'aggiornamento delle anagrafiche, la ricezione delle domande per la somministrazione di diete speciali/bianco e la riscossione del prepagato

Art. 16 - Caratteristiche del servizio

L'O.E.A. si impegna a garantire lo svolgimento del servizio a proprio rischio e sotto la propria ed esclusiva responsabilità, con capitali, mezzi e personale proprio, oltre che con n.4 unità di personale dipendente del Comune di Loreto, senza che l'esercizio del servizio costituisca diritto a sussidi, indennità o compensi di sorta, oltre al costo pasto stipulato.

L'O.E.A. si impegna svolgere il servizio puntualmente e regolarmente, secondo le indicazioni fornite dal COMUNE DI LORETO in base alle esigenze delle Istituzioni Scolastiche e degli utenti ammessi al servizio, nonché in funzione delle normative che dovessero intervenire durante lo svolgimento del contratto.

Ai sensi della Legge nr.146/1990 e s.m.i il servizio è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico essenziale. L'O.E.A. è tenuto ad assicurare in qualsiasi circostanza la continuità e la regolarità del servizio, non potendo per nessuna ragione sospendere o interrompere il servizio di sua iniziativa, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il COMUNE DI LORETO

In caso di sciopero del proprio personale, l'O.E.A. è tenuto ad informare il COMUNE DI LORETO con almeno 5 giorni di anticipo o appena ne abbia conoscenza, al fine di concordare soluzioni alternative temporanee dirette a ridurre al minimo il disagio per gli utenti.

In caso di guasti ad impianti o attrezzature che non consentano il regolare svolgimento del servizio, l'O.E.A. è tenuto a darne immediata comunicazione scritta al COMUNE DI LORETO al fine di concordare soluzioni alternative temporanee per ridurre al minimo il disagio all'utenza e ad adoperarsi per il tempestivo ripristino del servizio.

Eventi eccezionali ed imprevedibili di forza maggiore, come alluvioni, guerre, calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili, ecc., che rendano impossibile l'espletamento del servizio, non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti, purché ne sia data immediata notizia alla controparte.

La sospensione, l'interruzione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'O.E.A. costituisce inadempimento contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione di diritto del contratto.

Art. 17 - Corrispettivo del servizio

Il costo unitario del pasto è quello risultante dall'esito della gara di appalto e costituisce per l'O.E.A. idoneo ed esaustivo corrispettivo per tutti i servizi, le migliorie, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Nessun ulteriore compenso può pertanto essere richiesto per lavori, forniture e prestazioni che siano tecnicamente e intrinsecamente indispensabili e preordinate al completo e corretto svolgimento del servizio.

La fatturazione verrà eseguita alla fine di ogni mese. Nel caso di ATI la fatturazione dovrà avvenire da parte della capogruppo.

Con tale corrispettivo l'O.E.A. si intende compensato di qualsiasi avere o pretesa di sorta dal Comune di Loreto per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

All'O.E.A. verrà corrisposto l'importo dei pasti effettivamente erogati e rendicontati e nulla sarà dovuto qualora quelli preventivati siano superiori e/o nel caso di variazione del numero degli operatori utilizzati.

Il pagamento di ogni singola fattura, avrà luogo entro 30 giorni dalla data di ricevimento della stessa da parte dell'Amministrazione, fatti salvi specifici differenti accordi con l'aggiudicatario prima della stipula del contratto. La fattura si intende ricevuta al momento della sua registrazione da parte del Comune di Loreto ed il pagamento si intende effettuato alla data di emissione del mandato di pagamento. Il pagamento è comunque subordinato alla stipulazione del contratto. In caso di emissione di fattura irregolare, il termine di pagamento verrà sospeso dalla data d'intervenuta contestazione da parte del Comune di Loreto.

Ai sensi dell'art. 4 – comma 1 – del D.Lgs. 09.10.2002 n. 231, si precisa che, decorso il predetto termine di 30 giorni (o il diverso termine concordato prima della stipula), verranno corrisposti gli interessi al tasso legale vigente tempo per tempo (art. 1284 c.c. e relativi decreti attuativi).

Ai sensi dell'art. 4, comma 3, del DPR n. 207/2010 sull'importo netto delle prestazioni, il Comune di Loreto opererà una ritenuta dello 0,50%; le ritenute saranno svincolate solo in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte del Comune di Loreto del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

In caso di mancata presentazione della documentazione giustificativa citata o in caso di DURC non regolare, il Comune di Loreto non procederà alla liquidazione delle fatture presentate senza che per il fatto possa essere avanzato alcun addebito al Comune stesso.

Resta inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, la prestazione del servizio potrà essere sospesa dall'O.E.A.; qualora quest'ultimo si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicare con Raccomandata A/R o posta certificata da parte del COMUNE DI LORETO

L'O.E.A., al fine di garantire la puntuale osservanza delle clausole contrattuali, potrà sospendere il pagamento del corrispettivo per il servizio effettuato qualora l'O.E.A. non ottemperi al pagamento di eventuali penalità od al rimborso di eventuali spese o danni che l'Amministrazione possa sostenere in ragione del servizio. Si precisa sin d'ora che il Comune di Loreto potrà comunque rivalersi sulla cauzione prestata per ottenere la rifusione di eventuali spese, penalità o danni già contestati al O.E.A.

L'O.E.A. si assume – a pena di nullità del contratto – gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136 e si impegna a comunicare al Comune di Loreto gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione, o nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa

pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. Al fine di rendere maggiormente efficienti le procedure di corrispondenza, l'O.E.A. è tenuto a dotarsi di posta elettronica certificata.

Contestualmente il COMUNE DI LORETO emetterà fattura mensile alla O.E.A. ,relativamente al costo sostenuto per la spesa del personale dipendente del Comune di Loreto ,ma coordinato per questo servizio dalla O.E.A

Art. 18 - Revisione dei prezzi

Il costo del pasto risultato dall'aggiudicazione, sarà sottoposto a revisione annuale, ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs . 163/06, applicando la variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e degli impiegati, con riferimento alla media degli ultimi 12 mesi rilevati. L'eventuale revisione potrà essere richiesta per iscritto a partire dal 2° anno di servizio e con decorrenza dall'inizio di ogni anno. La richiesta di revisione non potrà in alcun caso essere retroattiva. Nessuna revisione del costo-pasto potrà essere richiesta a seguito dell'incremento dei costi sostenuti dall'O.E.A. per la realizzazione del servizio, in quanto svolto a proprio ed esclusivo rischio d'impresa.

TITOLO III – PERSONALE

Art. 19 - Disposizioni generali

La O.E.A. si obbliga a gestire il servizio di cui al presente capitolato anche mediante l'utilizzo di n.4 (quattro) unità di personale dipendente del Comune di Loreto, di cui O.E.A. ne assume il coordinamento, oltre a personale proprio qualificato ed in numero tale da garantire continuità, tempestività ed efficienza del servizio, secondo quanto previsto dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Il personale impiegato nel servizio, dipendente dell'Amministrazione Comunale, svolgerà le proprie mansioni inerenti il servizio oggetto del presente capitolato, continuando a mantenere i rapporti giuridici ed economici con il Comune di Loreto dal quale dipende per tutto ciò che attiene il rapporto di lavoro pur essendo posto alle dipendenze funzionali della O.E.A.

L'utilizzo temporaneo di detto personale, da parte dell'O.E.A., rappresenta solo una modificazione delle modalità di esecuzione dell'obbligazione lavorativa, effettuata presso un terzo, in favore del quale sono rese le prestazioni dovute al datore di lavoro. Tale utilizzo non comporta modificazioni soggettive del rapporto di lavoro, il quale continua a svolgersi con il comune di Loreto che rimane titolare non solo del rapporto di servizio, ma anche del rapporto organico.

L' O.E.A., che gestisce in proprio ed in piena autonomia il rapporto di lavoro, solleva e manleva espressamente il COMUNE DI LORETO da ogni e qualsiasi pretesa, anche economica e/o a titolo risarcitorio inerente il rapporto di lavoro e la sua gestione che dovesse essere avanzata da predetto personale . Rimane a carico dell' O.E.A.,anche in ordine agli aspetti economici, la sostituzione del

personale assegnato dall'Ente, nel caso di ferie, malattie , permessi ecc.

L' O.E.A. è l'unico responsabile delle condizioni di idoneità del proprio personale per le quali il Comune di Loreto è espressamente sollevata da ogni obbligo, onere e responsabilità. Tra il COMUNE DI LORETO e il personale dell' O.E.A. non si instaura alcun tipo di rapporto di lavoro.

L' O.E.A. si impegna a rispettare le norme che disciplinano l'assunzione dei dipendenti, ivi compresa la legge n. 68/99 e s.m.i., e ad osservare pienamente tutte le disposizioni vigenti e future per il trattamento giuridico ed economico del personale dipendente. L'OEA si impegna inoltre ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, tutte le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dal CCNL in vigore sottoscritto dalle OO.SS. maggiormente rappresentative e dagli accordi integrativi locali ed aziendali (ove più favorevoli al lavoratore) in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche qualora l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro.

L'O.E.A. se cooperativa si obbliga a non applicare ai lavoratori, soci e non soci, anche in deroga ad eventuali difformi regolamenti interni, il cosiddetto "salario convenzionale", a prescindere da facoltà altrimenti concesse dalla normativa in materia.

L'O.E.A. si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale, a prescindere dal tipo di contratto applicato. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei CCNL predetti fino alla loro sostituzione o rinnovo.

L' O.E.A. si impegna, altresì, alla scrupolosa osservanza della normativa vigente e futura in materia di trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, di prevenzione degli infortuni e di sicurezza ed igiene sul lavoro, antifumo ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio a tutela dei lavoratori, siano essi dipendenti o, se cooperative, soci lavoratori.

A tal fine l' O.E.A. è tenuto a dimostrare al COMUNE DI LORETO di aver provveduto al rispetto della normativa sopra descritta, esibendo per ciascun dipendente idonea documentazione relativa alla regolarità del rapporto di lavoro, all'osservanza delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle norme relative alla sicurezza e alla prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

In caso di violazioni accertate in merito al trattamento normativo, retributivo, contributivo, previdenziale o infortunistico dei lavoratori, il COMUNE DI LORETO procede ad applicare la disciplina sanzionatoria prevista dal presente Capitolato, incamerando l'intera cauzione definitiva e denunciando le irregolarità riscontrate all'Ispettorato del Lavoro. La cauzione sarà restituita a seguito della dichiarazione dell'Ispettorato del Lavoro che attesti l'avvenuto adempimento degli obblighi disattesi da parte dell' O.E.A la regolarizzazione della sua posizione.

Il COMUNE DI LORETO si riserva di chiedere accertamenti all'Ispettorato del Lavoro a fronte della mancata esibizione della documentazione richiesta nel termine di 20 giorni liberi.

Art. 20 - Personale in servizio

Il personale impiegato nello svolgimento del servizio dovrà essere per numero 4 unità quello alle

dipendenze del COMUNE DI LORETO e le restanti unità necessarie all'espletamento del servizio dovrà essere assunto dall' O.E.A. (preferibilmente secondo le proprie esigenze tecnico-amministrative, tra quelle persone che hanno già effettuato le medesime mansioni nelle sedi oggetto del servizio) con regolare contratto di lavoro ed essere iscritto nel libro paga, deve possedere tutti i requisiti e le qualifiche professionali richiesti dalla normativa vigente, dal presente Capitolato ed indicate nell'offerta in sede di gara.

Il numero di persone impiegate deve essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo e ordinato, il rispetto degli standard richiesti dal presente Capitolato, nonché il godimento degli istituti contrattualmente previsti in favore degli operatori.

L'O.E.A. è tenuto ad impiegare nello svolgimento del servizio il personale offerto in sede di gara attraverso la presentazione del Diagramma di Gantt, specificando per ciascuna sede lavorativa il numero di addetti, le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondente in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale. Tali indicazioni costituiscono obbligo contrattuale.

Durante la distribuzione dei pasti deve essere garantita la presenza minima di n.1 addetto ogni 40 alunni delle scuole dell'infanzia e n. 1 addetto ogni 60 alunni delle scuole primarie , con oscillazioni accettabili del 10%.

L'O.E.A. si impegna a comunicare almeno 15 giorni liberi prima dell'inizio di ogni anno l'elenco del personale in servizio, indicando per ciascun dipendente quanto segue:

- generalità (nome, cognome, luogo e data di nascita e cod. fiscale);
- data di assunzione e n. matricola;
- mansioni attribuite e inquadramento contrattuale e monte ore settimanale

Al fine di consentire il controllo da parte della COMUNE DI LORETO della presenza del personale, l'O.E.A. si impegna a tenere in ogni plesso un "Registro presenze" dove il personale , indica quotidianamente gli orari di entrata ed uscita ed eventuali ore straordinarie svolte, da esibire a richiesta della COMUNE DI LORETO

L'O.E.A. è obbligato all'assunzione del proprio personale (non dunque di quello Comunale) preferibilmente ,ove possibile, tra quello che ha già operato nei vari plessi scolastici nei periodi precedenti all'appalto, osservando la normativa prevista dal CCNL vigente.

Art. 21 - Variazioni e sostituzioni del personale in servizio

L'organico impegnato nel servizio deve essere conforme a quello offerto in sede di gara per consistenza e qualifica durante tutta la durata del contratto.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti costituisce un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

In caso di aumento delle prestazioni richieste, di variazione delle modalità di somministrazione, del numero di utenti o dei punti di erogazione, l'O.E.A. si impegna ad aumentare a proprio carico il personale in servizio al fine di garantire l'efficienza del servizio.

In caso di integrazione o avvicendamento del personale in servizio, l'O.E.A. ne formalizza

preventivamente al COMUNE DI LORETO le motivazioni, fornendo tutti i dati del nuovo personale, per il quale deve rispettare gli inquadramenti contrattuali ed i parametri indicati dal precedente articolo. La variazione deve essere approvata dal COMUNE DI LORETO

L'O.E.A. si impegna altresì a mantenere il personale in forza, riservandosi variazioni in diminuzione nell'organico soltanto in relazione ad una diminuzione delle prestazioni che lo giustifichi, sempre in relazione al personale alla propria diretta dipendenza.

Per garantire continuità ed efficienza del servizio , l'O.E.A. provvede alla sostituzione del personale temporaneamente assente, anche direttivo, con personale in possesso della medesima qualifica professionale . Il reintegro del personale deve avvenire secondo le modalità proposte in sede di gara.

Il COMUNE DI LORETO si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso l'O.E.A. è tenuto ad operare la sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico della COMUNE DI LORETO

Art. 22 - Personale direttivo

Nella formulazione dell'offerta l'O.E.A. individua un "Direttore del servizio" cui affidare la direzione ed il controllo dell'intero servizio.

Il Direttore deve possedere titolo di studio e qualifiche professionali adeguati alla responsabilità del servizio e deve aver maturato esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica.

Il Direttore è il referente responsabile della gestione complessiva del servizio, del rispetto di tutte le normative di legge in vigore e del presente Capitolato e della rispondenza del servizio a tutte le prescrizioni e disposizioni impartite dal COMUNE DI LORETO, alla quale deve garantire la massima collaborazione e disponibilità.

Il Direttore deve supervisionare il servizio svolto nei centri di cottura e nei refettori e deve essere reperibile per il personale comunale incaricato in qualsiasi momento durante lo svolgimento del servizio ed in caso di necessità. A richiesta del COMUNE DI LORETO potrà essere richiesta la sua presenza durante i controlli da parte dell'ASUR.

E' richiesta altresì la presenza, secondo il monte ore proposto in sede di offerta tecnica, di un dietista responsabile della predisposizione dei menù alternativi delle diete speciali.

Presso ogni centro cottura il personale dovrà esser e coordinato da un cuoco responsabile, con adeguata competenza professionale, in grado di dirigere dal punto di vista organizzativo e gestionale il servizio.

Art. 23 - Misure di prevenzione e protezione

L'O.E.A. deve trasmettere entro 30 giorni dall'inizio del servizio il documento di individuazione delle misure di prevenzione e protezione attuate in conseguenza della valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori previsto dalla L. 81/2008 e s.m.i..

Il documento deve contenere almeno le seguenti informazioni:

- valutazione dei rischi specifici connessi al servizio oggetto del presente Capitolato;

- modalità operative di prevenzione incendi e/o infortuni in relazione ai rischi ad esso connessi e di primo soccorso;
- mezzi, attrezzature e prodotti utilizzati per l'esecuzione del servizio e relative schede di sicurezza e informazioni date ai lavoratori;
- dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione ed addestramento all'uso;
- individuazione figure R.S.P.P., R.L.S., medico competente e altre figure responsabili e relativi compiti;
- copia attestati per R.S.P.P., R.L.S. ed addetti;
- formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute e sicurezza;
- soluzioni previste per l'eliminazione dei rischi dovuti all'interferenza tra i lavoratori della O.E.A. da terzi presenti a qualsiasi titolo presso le strutture della COMUNE DI LORETO (dipendenti, utenza, personale scolastico, ditte terze, fornitori, ispettori, ecc.);
- adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia di salute, igiene e sicurezza del lavoro.

In attesa della redazione del documento sopra descritto l'O.E.A. adotterà i provvedimenti immediatamente armonizzati con le misure di prevenzione necessarie, informerà e formerà il proprio personale e doterà il proprio personale di idonei D.P.I., che devono comunque essere sempre utilizzati, e dell'opportuna segnaletica antinfortunistica.

Il personale che utilizza attrezzature elettriche, a gas o a vapore, deve essere informato sulle corrette modalità di utilizzo delle stesse e dei quadri di comando ed alimentazione.

Art. 24 - Misure per eliminare i rischi interferenti

L'O.E.A. deve mettere in atto entro 30 giorni dall' inizio del servizio tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del DUVRI, come stabilito nel precedente articolo 23. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'O.E.A. è tenuto ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

Art. 25 - Indumenti di lavoro

L'O.E.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle vigenti norme igienico-sanitarie ed in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. Tutto il personale deve essere identificabile mediante tesserini di riconoscimento riportante il logo del COMUNE DI LORETO, le generalità e la qualifica dell'operatore e la ragione sociale dell' O.E.A.

Art. 26 - Formazione e addestramento

L'O.E.A. deve garantire che il personale operativo sia adeguatamente formato e addestrato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione Comunale. I corsi di

formazione dovranno avere contenuti professionali specifici e adeguati alle esigenze e alle mansioni del personale. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e affiancamento, al fine di evitare disservizi legati alla scarsa conoscenza della realtà operativa.

L'O.E.A. si impegna ad attuare, far conoscere e rispettare al proprio personale tutte le norme igienico-sanitarie, di primo soccorso, di sicurezza e prevenzione incendi e/o infortuni sui luoghi di lavoro e le basilari norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio.

L'O.E.A. è tenuto a realizzare il programma di formazione presentato in sede di gara.

Ai corsi potranno partecipare il personale comunale ed i membri della Commissione Mensa interessati. A fronte di eventuali difformità nello svolgimento del servizio, l'O.E.A. è tenuto a svolgere su richiesta del COMUNE DI LORETO ulteriori appositi corsi di formazione.

Art. 27 - Norme comportamentali

Tutto il personale in servizio deve mantenere un contegno irreprensibile, discreto, decoroso e riguardoso verso l'utenza, adeguato e confacente alle delicate necessità dell'utenza e comunque conformato alle regole della buona educazione.

L'O.E.A. ed il proprio personale sono tenuti ad osservare tutte le disposizioni relative al servizio impartite dal COMUNE DI LORETO, a mantenere la riservatezza, non divulgare o utilizzare informazioni o dati relativi

al servizio o all'utenza, in qualità di incaricati al trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003.

L'O.E.A. si impegna ad istruire e vigilare affinché il proprio personale si attenga alle seguenti disposizioni:

- riconsegna cose trovate durante il servizio, indipendentemente dal valore e dallo stato delle stesse;
- rifiuti qualsiasi compenso o regalia;
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- si adegui immediatamente alle disposizioni impartite dalla COMUNE DI LORETO;
- comunichi immediatamente alla COMUNE DI LORETO qualunque anomalia o evento accidentale (es. danni non intenzionali, ecc.) che dovesse accadere nell'espletamento del servizio;
- indossi il vestiario, esibisca il cartellino di riconoscimento ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- rispetti le vigenti norme igienico-sanitarie ed in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

L'O.E.A. è responsabile del comportamento dei propri dipendenti in orario di servizio e risponde degli eventuali danni a questi imputabili che possano derivare a terzi, ivi compresi gli utenti del servizio ed il personale del COMUNE DI LORETO

In caso di comportamento scorretto, irrispettoso ed inottemperante, il COMUNE DI LORETO attiva

le procedure sanzionatorie previste dal presente Capitolato e si riserva la facoltà di richiedere l'allontanamento immediato dei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. In tal caso l'O.E.A. è tenuto a sostituire immediatamente il personale allontanato, nonché quello che dovesse risultare inidoneo allo svolgimento del servizio, a seguito di specifica segnalazione da parte del COMUNE DI LORETO

TITOLO IV - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 28 - Consegna di locali, impianti, attrezzature ed arredi

Ai fini dello svolgimento del servizio, il COMUNE DI LORETO consegna all'O.E.A. per il periodo di vigenza del contratto i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili disponibili per il funzionamento del servizio, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo, e riconsegnarli al termine dell'appalto.

I locali, gli arredi e tutte le attrezzature e le condizioni degli stessi sono quelli risultanti dall'inventario sottoscritto dalle parti in contraddittorio all'atto della consegna. Tale inventario costituisce parte integrante dei documenti contrattuali.

L'O.E.A. si impegna ad utilizzare quanto avuto in consegna esclusivamente per le attività richieste dal presente Capitolato e a non apportare modifiche, spostamenti, innovazioni o trasformazioni a locali, impianti ed arredi, senza previa autorizzazione del COMUNE DI LORETO

L'O.E.A. è tenuto a provvedere all'aggiornamento della SCIA a propria cura e spese.

Art. 29 - Manutenzione di strutture ed impianti

Il COMUNE DI LORETO provvede all'illuminazione ed al riscaldamento dei locali, alla manutenzione straordinaria delle strutture e degli impianti (sino alle prese/allacciamenti a muro), sostenendo le spese per la fornitura di acqua, gas ed elettricità necessari allo svolgimento del servizio.

L'O.E.A. è tenuta al costante monitoraggio di strutture ed impianti ed a segnalare immediatamente per iscritto al COMUNE DI LORETO ogni eventuale difformità o guasto riscontrato. In caso di mancata o ritardata comunicazione l'O.E.A. risponderà di ogni eventuale danno arrecato a strutture ed impianti.

Il COMUNE DI LORETO procede ad effettuare i lavori di manutenzione straordinaria a locali, strutture ed impianti avvisando l'O.E.A., salvo casi di necessità ed urgenza, e garantendo la rimozione degli eventuali materiali di risulta.

Sono a carico dell'O.E.A. gli interventi di monitoraggio, derattizzazione e disinfestazione da blatte, formiche, insetti e striscianti, nonché la disincrostazione e la disotturazione delle colonne di scarico, dei pozzetti e dei condotti orizzontali delle fognature, a partire dalle attrezzature sino al pozzetto principale del fabbricato, ivi compreso l'uso eventuale di apparecchiature speciali e autospurghi.

Art. 30 - Manutenzione dei locali, arredi ed attrezzature a carico dell'O.E.A.

Spettano all'O.E.A. tutti gli interventi di verifica e manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature e degli arredi (ivi compresi allacciamenti elettrici ed idrici esterni alle pareti, sostituzione filtri e pulizia di cappe e canali dei sistemi di aspirazione/aerazione) al fine di garantire il costante ed ottimale svolgimento del servizio.

Costituisce manutenzione ordinaria l'insieme delle verifiche e degli interventi programmati e programmabili che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di materiali e componentistica, interna o esterna, che consentono il perfetto e sicuro funzionamento dei attrezzature ed arredi.

L'O.E.A. è tenuta ad effettuare la verifica dello stato di manutenzione ed attuare gli interventi programmati per la conservazione in buono stato di efficienza di attrezzature ed arredi, rispettando i termini che saranno indicati in sede di gara per la valutazione dell'offerta.

In caso di guasti che richiedono l'intervento di personale tecnico esterno, lo stesso deve essere immediatamente richiesto dall'O.E.A. a proprio carico e la riparazione deve essere effettuata entro e non oltre 8 giorni liberi dal guasto. Sino ad allora l'O.E.A. è tenuto ad attuare, in accordo con il COMUNE DI LORETO, le soluzioni alternative provvisorie necessarie a garantire il normale svolgimento del servizio.

Rientrano nella manutenzione ordinaria a carico dell'O.E.A. anche le riparazioni, il rifissaggio e l'eventuale sostituzione se irreparabili degli accessori da bagno quali porta-carta, porta-salviette, porta-saponi, porta-asciugamani, copri-sedili ed accessori vari. Il COMUNE DI LORETO provvede invece alla fornitura solo se l'accessorio risulti mancante in sede di inventario.

L'O.E.A. provvede alla disotturazione e disincrostazione delle rubinetterie sanitarie, previo smontaggio di filtri rompigitto e cartucce di miscelatori, e degli scarichi e sifoni per calcare e impurità.

Art. 31 - Manutenzione dei locali a carico del COMUNE DI LORETO

Il COMUNE DI LORETO provvede alla manutenzione straordinaria dei locali. Costituisce manutenzione straordinaria ogni intervento non programmabile, purché non sia dovuto alla normale usura, né ad una mancata manutenzione ordinaria. In tal caso l'intervento è a carico dell'O.E.A.

Sino alla realizzazione dell'intervento, l'O.E.A. è tenuto ad attuare, in accordo con il COMUNE DI LORETO, le soluzioni alternative provvisorie necessarie a garantire il normale svolgimento del servizio.

Art. 32 - Integrazione attrezzature, utensili, stoviglie e altro

L'O.E.A. è tenuta all'integrazione ed alla sostituzione di attrezzature (frigoriferi, congelatori, forni cappe, lavelli friggi stri, cuoci pasta, ecc..Elenco a titolo indicativo e non esaustivo) pentole, tegami, gastronom, stoviglie, utensili e altri articoli complementari ed accessori, che risultino deteriorati o

rotti per assicurare un efficiente espletamento del servizio.

Tutte le attrezzature e lo stoviglie vario forniti devono essere nuovi e rispondenti a tutte le norme di sicurezza europee ed italiane vigenti. L'O.E.A. è tenuto a fornire al COMUNE DI LORETO certificati di conformità e schede tecniche dettagliate redatti in lingua italiana, lasciando una copia a disposizione del proprio personale nelle cucine.

Art. 33 - Verifica periodica di locali, impianti, attrezzature ed arredi

Il personale incaricato del COMUNE DI LORETO ha la facoltà di accedere in qualunque momento e senza l'obbligo di avviso nei locali destinati al servizio e consegnati all'O.E.A. al fine di procedere alla verifica dello stato di conservazione di quanto consegnato. In caso di motivate esistenze tali sopralluoghi possono avvenire anche in assenza del personale dell'O.E.A.

Al termine di ogni anno scolastico ed in qualunque momento, su richiesta del COMUNE DI LORETO, l'O.E.A. predispone l'aggiornamento dell'inventario e la relazione sullo stato di conservazione della dotazione esistente, che saranno verificati in contraddittorio dalle parti.

Qualora il COMUNE DI LORETO accerti la necessità che siano realizzati interventi di manutenzione ordinaria integrazione e/o sostituzione ad arredi ed attrezzature, ovvero che sia integrata la dotazione di pentole, teglie, gastronom, stoviglie, utensili e altri articoli complementari ed accessori, l'O.E.A. è tenuto a provvedere entro un termine assegnato dalla COMUNE DI LORETO. Trascorso inutilmente tale termine, il COMUNE DI LORETO provvede all'intervento o al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'O.E.A. ponendo il relativo costo a carico della O.E.A.

Art. 34 - Riconsegna locali, impianti, attrezzature ed arredi

Al termine del contratto l'O.E.A. si impegna a riconsegnare i locali, gli arredi, le attrezzature e lo stoviglie vario in dotazione (consegnato e integrato) in perfetto stato di funzionamento, manutenzione e pulizia, tenuto conto della normale usura dovuta al loro corretto utilizzo. L'O.E.A. redige apposito inventario da allegare al verbale di riconsegna sottoscritto dalle parti in contraddittorio. In caso di danni arrecati ai locali, impianti, arredi e attrezzature dovuti ad incuria, negligenza, imperizia o mancata manutenzione, questi saranno stimati dalla COMUNE DI LORETO ed addebitati interamente all'O.E.A.

TITOLO V – SANIFICAZIONE E SMALTIMENTO RIFIUTI

Art. 35 - Sanificazione

L'O.E.A. provvede alla sanificazione di tutti i locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, ivi comprese le pertinenze esterne, le attrezzature e lo stoviglie vario secondo le tempistiche e gli standard previsti utilizzando attrezzature, prodotti detergenti e disinfettanti conformi alle norme vigenti ed a proprio carico.

Tutte le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere svolte nelle cucine solo a conclusione delle

attività di produzione e di conservazione dei pasti , mentre nei refettori solo dopo che gli utenti hanno lasciato detti locali. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L'O.E.A. provvede alla pulizia dei locali, degli arredi e delle attrezzature al termine dei lavori di manutenzione effettuati dal COMUNE DI LORETO a strutture ed impianti, ripristinando le condizioni igienico-sanitarie necessarie allo svolgimento del servizio.

L'O.E.A. garantisce la pulizia straordinaria di locali ed attrezzature ogni anno scolastico prima dell'inizio e al termine del servizio, nonché durante le vacanze natalizie e pasquali.

L'O.E.A. provvede alla pulizia delle pertinenze dei locali adibiti al servizio, ivi comprese le facciate esterne dei vetri.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti presso la cucina dovranno essere deterse e disinfettate.

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

I servizi igienici annessi alle cucine ed ai refettori, anche se in uso agli utenti, dovranno essere tenuti costantemente puliti, sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie e provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Gli spogliatoi del personale devono essere costantemente puliti e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Art. 36 - Raccolta e smaltimento rifiuti

L'O.E.A. provvede quotidianamente alla raccolta ed allo smaltimento dei rifiuti secondo la normativa vigente e le disposizioni comunali in materia di raccolta differenziata e prescrizioni impartite dal COMUNE DI LORETO, fornendo i sacchi eventualmente richiesti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Le aree adibite alla raccolta dei rifiuti ed i contenitori devono essere costantemente puliti ed in buone condizioni igieniche, segnalando immediatamente al COMUNE DI LORETO eventuali rotture o malfunzionamenti dei contenitori.

I rifiuti ingombranti, ivi comprese le cassette di plastica e di legno, devono essere trasportati a cura e spese dell'O.E.A. nell'apposito centro di raccolta comunale previ accordi con il competente Ufficio del Comune di Loreto

Art. 37 - Materiali di pulizia

L'O.E.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e disinfettanti siano conformi per composizione, etichettatura e confezionamento alle normative vigenti ed impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. I prodotti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali con relativa

etichetta, conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave e riposti su apposito carrello durante l'uso.

I macchinari e le attrezzature utilizzate devono essere dotati di accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni. Tutte le macchine devono essere conformi a quanto previsto dalle normative vigenti. L'O.E.A. è tenuto a fornire al COMUNE DI LORETO copia del certificato di conformità e scheda tecnica dettagliata dei macchinari che saranno impiegati redatti in lingua italiana.

L'O.E.A. deve consegnare al COMUNE DI LORETO copia delle schede tecniche di sicurezza redatte in lingua italiana di tutti i prodotti che intende impiegare.

Il personale deve obbligatoriamente utilizzare indumenti, strumenti e procedure prescritti dalle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati e dalle "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria".

L'O.E.A. è responsabile della custodia delle attrezzature e dei prodotti utilizzati. E' tassativamente vietato l'impiego dei seguenti prodotti:

- acido cloridrico
- ammoniaca;
- soda caustica;
- alcool denaturato;

E' vietato altresì l'uso di sostanze acide o eccessivamente alcaline e contenenti ammoniaca o coloranti sui pavimenti di marmo, piastrelle, conglomerati, sulle superfici di grès, dove si potranno usare detergenti lievemente acidi; sui pavimenti in Pvc, linoleum e gomma non potranno essere usati prodotti contenenti idrocarburi, detersolventi o prodotti all'anilina.

Sono altresì vietati i prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi (CFC).

In nessun caso, per i pavimenti, battiscopa, pareti e loro rivestimenti, infissi e serramenti, oggetti in rame, ottone, bronzo e altre leghe devono essere usati prodotti o mezzi che possano produrre sugli stessi aggressioni chimiche o fisiche.

Nell'esecuzione delle attività è vietato l'uso di alcune attrezzature di lavoro capaci di veicolare i batteri, permettendo la loro diffusione negli ambienti. Per tale motivo è tassativamente vietato utilizzare i seguenti attrezzi:

- piumini;
- scope in setole di crine o nylon;
- panni di cotone per la spolveratura;
- segatura impregnata.

TITOLO VI – DERRATE ALIMENTARI

Art. 38 - Caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari da utilizzare per la preparazione gastronomiche devono essere di elevate qualità e

freschezza per garantire la gradibilità da parte dell'utenza, devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente e devono rispondere a tutti i requisiti indicati nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche". (*Allegato n. 1*)

In sede di gara l'O.E.A. può offrire derrate alimentari conformi alle specifiche tecniche predette e con caratteristiche migliorative (biologici, Tipici, Dop, Igp e Sgt, equo e solidali o a filiera corta).

L'O.E.A. è tenuta ad utilizzare le derrate alimentari migliorative eventualmente offerte in sede di gara. Costituisce inadempimento contrattuale la fornitura di prodotti non conformi alle specifiche tecniche e ai prodotti offerti in sede di gara salvo comunicazione preventiva da parte di O.E.A nel caso in cui il prodotto non fosse disponibile sul mercato.

Le derrate alimentari presenti nei locali di stoccaggio, preparazione e distribuzione devono essere destinate esclusivamente alla preparazione dei pasti per gli utenti previsti dal presente Capitolato.

L'O.E.A. deve garantire l'approvvigionamento delle derrate presso fornitori selezionati, che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione, con pezzature commerciali che soddisfino i consumi giornalieri senza avanzzi, con tempistiche di consegna razionali che evitino stoccaggi prolungati delle merci.

Gli alimenti devono garantire la freschezza sino al consumo, richiedendo una shelf-life residua alla consegna pari ad almeno il 50%, in confezioni sigillate integre, pulite, senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, muffe, ruggini, lacerazioni, rotture o ammaccamenti. E' vietato qualsiasi alimento che sia stato sottoposto a trattamenti transgenici (OGM).

L'O.E.A. si impegna a garantire la massima alternanza tra i frutti stagionali elencati nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche". E' consentito l'utilizzo di frutta sciroppata solo per la preparazione di macedonie.

Le verdure e gli aromi utilizzati devono essere preferibilmente freschi; le verdure in scatola e gli aromi disidratati possono essere utilizzati solo in caso di irreperibilità stagionale sul mercato e previa comunicazione al competente Ufficio comunale.

Le confezioni e le etichettature devono essere conformi alle vigenti norme specifiche per ciascuna classe merceologica e non sono ammesse etichettature incomplete e non redatte in lingua italiana.

Le bolle di consegna e le fatture o gli equivalenti documenti fiscali devono essere compilati in modo completo e preciso, comprovando la regolarità della fornitura ed assicurando la rintracciabilità del prodotto.

Art. 39 - Garanzie di qualità

L'O.E.A. deve indicare in sede di gara l'elenco dei propri fornitori, allegando idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti leggi in materia ed ai requisiti richiesti dalle specifiche tecniche allegate.

Qualora nel corso dell'appalto l'O.E.A. abbia la necessità di sostituire i fornitori, deve darne

comunicazione alla COMUNE DI LORETO, producendo idonee certificazioni che garantiscano la medesima qualità delle derrate.

La COMUNE DI LORETO si riserva la facoltà di richiedere all'O.E.A. di sostituire i fornitori che nel corso del contratto non abbiano garantito gli standard di qualità e gradibilità attesi.

Art. 40 - Mancata fornitura di prodotti

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, ivi compresi i prodotti migliorativi offerti in sede di gara, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti merceologicamente ed economicamente equivalenti previsti dalle specifiche tecniche.

In tal caso l'O.E.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare anticipatamente per iscritto al COMUNE DI LORETO l'elenco di prodotti di cui non è possibile approvvigionarsi per un determinato giorno, concordando la sostituzione dei prodotti con altri merceologicamente ed economicamente equivalenti tra quelli previsti nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche" e quelli migliorativi offerti in sede di gara.

Costituisce inadempimento contrattuale la mancata comunicazione dell'irreperibilità dei prodotti e la sostituzione con prodotti non equivalenti merceologicamente ed economicamente.

Art. 41 - Conservazione delle derrate

L'O.E.A è responsabile della qualità delle derrate dal momento della presa in carico delle merci al momento della consegna. Il personale responsabile è pertanto tenuto ad effettuare tutti i controlli organolettici, amministrativi e documentali necessari.

L'O.E.A è tenuta ad effettuare l'immediato immagazzinamento delle derrate deperibili, separando tra le diverse categorie merceologiche al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate. Carni, salumi, formaggi, verdure e frutta freschi e prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti o separati in appositi contenitori all'interno dei frigoriferi.

Dispense, scaffali, frigoriferi e freezer devono essere tenuti in ordine ed in perfetto stato igienico. Il carico dei frigoriferi deve essere idoneo alle potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro, acciaio inox o altra materiale non soggetto ad ossidazione, all'esterno del quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto, la data di apertura e consumato entro le indicazioni riportate nel manuale di autocontrollo. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti conforme alle normative vigenti.

Prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse e pulite riportanti l'etichettatura completa.

Tutti gli alimenti devono essere utilizzati o smaltiti entro la data di scadenza.

Durante le vacanze scolastiche estive i frigoriferi e le dispense devono essere completamente svuotati.

Art. 42 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA

Al fine di permettere al COMUNE DI LORETO il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche previsti dal Regolamento CE 2707/00, così come modificato dal Regolamento CE 657/2008, l'O.E.A. è tenuto a fornire in tempo utile i documenti necessari così come richiesti: elenco dettagliato dei prodotti forniti in base all'utenza e le relative fatture/bolle intestate all'O.E.A. recanti la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune di Loreto, devono riguardare solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione ed il consumo diretti dei pasti e delle merende, distinti per categoria di prodotti e devono essere regolarmente quietanziate o accompagnate dalla prova dell'avvenuto pagamento. I prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle competenti autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e muniti della prescritta bollatura sanitaria (Direttiva CEE 92/46, così come modificata dal Regolamento CE 852-853/2004 e s.m.i.)

TITOLO VII - TIPOLOGIA DEI MENU'

Art. 43 - I Menù

Le preparazioni gastronomiche e gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle "Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna categoria di utenti".

(Allegato n. 2)

I menù sono articolati su 4 settimane e sono distinti in estivo ed invernale. I menù invernali/estivi vengono alternati su indicazione del COMUNE DI LORETO

Art. 44 - Variazioni ai menù

Al fine di rendere gradito il servizio all'utenza, il COMUNE DI LORETO si riserva di modificare i piatti previsti nei menù con altri di equivalente valore economico e nutrizionale a seguito di indicazioni fornite dal competente Ufficio ASUR, dal Comitato Mensa comunale e dall'Ufficio Servizi Finanziari. L'O.E.A. è tenuto ad apportare le modifiche richieste senza alcun onere aggiunto a carico del COMUNE DI LORETO

E' consentito all'O.E.A. richiedere, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasti ad impianti o attrezzature che non consentano il regolare svolgimento del servizio; interruzione nella fornitura di acqua o corrente elettrica;
- cause di forza maggiore.

- mancata consegna di alcune tipologie di derrate da parte dei fornitori

La richiesta di variazione deve indicare le sostituzioni proposte, considerato che i preparati e gli

alimenti sostitutivi devono garantire la gradibilità del pasto, devono essere di equivalente valore economico e nutrizionale, devono essere scelti tra quelli previsti nelle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche” e quelli migliorativi offerti in sede di gara.

Il COMUNE DI LORETO, valutata la variazione proposta, provvede ad autorizzare la variazione ovvero concorda con l'O.E.A. soluzioni alternative.

Art. 45 - Composizione dei pasti e delle colazioni

Il pasto servito per tutte le utenze è così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o dessert (prodotto da forno, yogurt, budino o gelato)
- acqua minerale naturale
- frutta a colazione nei plessi indicati negli articoli precedenti

A richiesta del COMUNE DI LORETO, l'O.E.A. è tenuto a fornire anche pane di tipo integrale e/o ai cereali.

Art. 46 - Integrazione del menù di festa

In occasione delle festività di Natale, Pasqua e Carnevale, potranno essere richiesti menù particolari e/o dolci in aggiunta al menù previsto dal Capitolato (es. panettone, pandoro, colomba, torte o castagnole).

Potrà inoltre essere richiesta durante l'anno scolastico la preparazione di menù tipici regionali, etnici o a tema in sostituzione del menù previsto da concordare con le competenti Istituzioni Scolastiche.

Tali integrazioni/variazioni saranno fornite dall'O.E.A. senza oneri aggiuntivi per il COMUNE DI LORETO

Art. 47 - Diete speciali: menù alternativi per motivazioni etico-religiose

L'O.E.A. è tenuto a studiare e fornire menù alternativi dettati da motivazioni etico-religiose senza alcun onere aggiuntivo a carico della S.A., di norma entro due giorni successivi alla richiesta.

Entro 15 giorni liberi dalla richiesta, l'O.E.A. è tenuto ad elaborare menù alternativo garantendo la massima variabilità delle sostituzioni tra gli alimenti più prossimi. A seguito dell'approvazione del COMUNE DI LORETO, lo stesso sarà applicato ad ogni successiva richiesta analoga.

Art. 48 - Diete speciali: menù alternativi per motivazioni sanitarie

L'O.E.A. è tenuto a studiare e fornire menù alternativi richiesti per motivazioni sanitarie senza alcun

onere aggiuntivo a carico del COMUNE DI LORETO

La sostituzione degli alimenti deve essere attuata su indicazione del dietista dal giorno della comunicazione della richiesta.

Entro 15 giorni liberi dalla richiesta, l'O.E.A. è tenuto ad elaborare menù alternativo personalizzato garantendo la massima variabilità delle sostituzioni tra gli alimenti più prossimi. A seguito dell'approvazione del COMUNE DI LORETO, lo stesso sarà applicato ad ogni successiva richiesta identica. In caso di successive richieste analoghe, il menù elaborato ed approvato costituirà la base di elaborazione di ulteriori menù al fine di garantire la massima uniformità nelle sostituzioni apportate.

Art. 49 - Diete speciali: menù in bianco

Il COMUNE DI LORETO si impegna alla fornitura di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta al momento della prenotazione dei pasti. Le diete in bianco sono così composte:

- riso o pasta conditi con olio crudo extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano grattugiato
- carne o pesce cotti a vapore, sulla piastra o lessati
- verdura cruda o cotta al vapore o lessata
- pane, frutta e acqua minerale naturale

Art. 50 - Modalità di conservazione dei pasti alternativi

Ogni pasto alternativo fornito deve essere confezionato in contenitori monoporzione di polipropilene e contrassegnata con etichetta riportante in modo chiaro identificativo dell'utente destinatario. Ogni dieta personalizzata deve infatti essere riconducibile all'utente destinatario in modo certo ed univoco.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori isotermici idonei a mantenere fino al momento del consumo la temperatura di mantenimento richiesta dal presente Capitolato.

Art. 51 - Disposizioni in materia di diete speciali

Ogni informazione legata alle diete speciali costituisce dato sensibile ai sensi della normativa sulla privacy: l'O.E.A. ed il proprio personale, sono responsabili dell'adeguato trattamento.

L'O.E.A. si impegna a formare il personale incaricato della preparazione e distribuzione delle diete speciali e adotta idonee procedure che garantiscono la massima sicurezza nella somministrazione.

I menù alternativi approvati devono avere uniforme applicazione in tutti i centri cottura ed al fine di garantire la massima trasparenza verso l'utenza sono trasmessi ad ogni utente richiedente.

La richiesta di dieta speciale viene ricevuta dal competente ufficio comunale che provvede a dare comunicazione all'O.E.A.

TITOLO VIII - TABELLE DIETETICHE

Art. 52 - Quantità degli ingredienti

Le quantità degli ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o degli alimenti

sono quelli previsti nelle “Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti”. (*Allegato n. 3*)

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento. I pesi lordi e netti devono essere registrati immediatamente su apposito “Registro delle grammature” unitamente al numero e la tipologia dei pasti preparati. Gli scarti di lavorazione devono essere conservati sino al termine della giornata per eventuali controlli insieme alle etichette delle confezioni.

Art. 53 - La frutta fresca

La frutta deve essere distribuita all’ottimale stato di maturazione con pezzature uniformi. Nelle scuole dove previsto, la somministrazione della frutta verrà effettuata anche a metà mattina.

La frutta deve essere adeguatamente lavata e preparata per il consumo per gli alunni delle scuole dell’infanzia.

Art. 54 - Introduzione nuovi piatti

Qualora l’O.E.A. intendesse introdurre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta al COMUNE DI LORETO e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle specifiche tecniche.

TITOLO IX – PROCEDURE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 55 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti devono garantire standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Tutti i pasti devono essere preparati e consumati in giornata: è vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutte le fasi di preparazione e cottura dei pasti devono avvenire esclusivamente nei centri cottura comunali e con tempi che consentano la somministrazione all’utenza secondo gli orari previsti e con il minor tempo possibile rispetto al consumo.

L’O.E.A. si impegna ad adottare un modello organizzativo del ciclo produttivo tale da garantire il pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente ed a rispettare le indicazioni suggerite dalle “Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica” vigenti e s.m.i.

Art. 56 - Operazione preliminari alla cottura

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

- i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in teglie forate in frigorifero a temperatura compresa tra +2° C e +4° C, ad eccezione dei cibi che vengono cotti tal quali;
- i legumi secchi devono essere lasciati in acqua per 24 ore con due ricambi di acqua;

- le carni devono essere porzionate il giorno del consumo garantendo l'uniformità delle porzioni;
- le carni devono essere macinate in tempi più ravvicinati possibile al consumo;
- la porzionatura di salumi e di formaggio deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo e devono essere conservati ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei, adeguatamente protetti e coperti;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato il giorno del consumo e conservato ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei, adeguatamente protetti e coperti;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- l'impanatura deve essere fatta nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura.

Art. 57 - Modalità di cottura

Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, non è possibile utilizzare alimenti precotti.

Devono essere privilegiate le cotture al forno, al vapore e stufate con riduzione dei grassi aggiunti.

Sono vietate le frittiture per immersione in oli. Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, ecc.).

Non è possibile congelare alimenti freschi o già scongelati, né riutilizzare oli di cottura.

Non è possibile utilizzare preparati per puré o prodotti similari, né preparati per brodo o condimenti a base di glutammato, né besciamella o salse preparate. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate, per insaporire è possibile utilizzare solo aromi naturali. E' opportuno ridurre l'uso del sale e preferire l'uso di erbe aromatiche fresche.

La cottura di tutti i cibi, compresa quella per le diete speciali, deve essere effettuata esclusivamente con pentolame in acciaio inox.

La cottura dei primi piatti deve avvenire immediatamente prima del consumo o del confezionamento per il trasporto.

Per i piatti che richiedono diverse fasi di cottura, l'esposizione a temperatura ambiente dei cibi già cotti deve limitarsi allo stretto necessario per terminare la preparazione mantenendo una temperatura non inferiore a +65°C.

Art. 58 - Condimenti

I primi piatti devono essere conditi al momento della distribuzione con sughi e formaggio grattugiato. Le verdure cotte e crude devono essere condite al momento della distribuzione.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, la preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Per la preparazione di tutti gli altri pasti cotti può essere utilizzato olio extravergine di oliva.

Art. 59 - Operazioni successive alla cottura

Al termine della cottura i cibi caldi devono essere mantenuti costantemente ad una temperatura non inferiore a +65°C sino alla distribuzione. Tra cottura e confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto necessario per le corrette operazioni di confezionamento o distribuzione. Non è consentito lasciare a temperatura ambiente i cibi cotti e farli rinvenire ad una temperatura superiore a +65°C prima della distribuzione.

I cibi cotti devono essere manipolati con l'utilizzo di idonei utensili.

L'O.E.A. deve fornire per ogni refettorio termometri per la rilevazione delle temperature.

Art. 60 - Norme per una corretta igiene della produzione e la sicurezza dei prodotti alimentari

L'O.E.A. redige e applica presso le cucine e presso i refettori il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e s.m.i.

Presso i refettori deve essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio ivi svolto. L'O.E.A. deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.)

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. L'O.E.A. è tenuta a presentare il sistema di rintracciabilità adottato, secondo quanto previsto nel Re g. CE 178/02 e s.m.i..

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

Art. 61 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'O.E.A. deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche".

Art. 62 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'O.E.A., al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili ermeticamente chiusi e sui quali deve essere indicato il prodotto prelevato, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati devono essere conservati in frigorifero a temperatura di +4° per le 72 or e successive.

TITOLO X - MODALITA' DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 63 - Contenitori

Per il trasporto e la somministrazione dei pasti e degli alimenti, l'O.E.A. utilizza contenitori conformi alle specifiche tecniche allegate che garantiscono il mantenimento delle temperature previste della normativa igienico-sanitaria in materia e dal presente Capitolato.

I contenitori isotermici adibiti al trasporto in polipropilene espanso devono essere idonei all'alloggiamento di contenitori termici multiporzioni e monoporzione.

I contenitori Gastronorm multiporzione adibiti alla conservazione degli alimenti devono essere in acciaio inox, con coperchio dotati di guarnizioni a tenuta ermetica che impediscano la fuoriuscita di alimenti.

I contenitori termici monoporzione adibiti al trasporto delle diete speciali devono essere idonei al contatto con gli alimenti e provvisti di coperchio che impedisca la fuoriuscita di alimenti.

L'O.E.A. utilizza contenitori idonei al trasporto di alimenti freddi quali yogurt, budini, gelati, etc., nonché di pane e frutta.

Tutti i contenitori devono essere progettati e realizzati in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e sanificazione degli stessi, devono essere mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, nonché sostituiti in caso di usura. L'O.E.A. deve provvedere altresì all'integrazione della dotazione esistente al fine di garantire l'efficienza del servizio.

Art. 64 - Mezzi di trasporto

L'O.E.A. utilizza, per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, propri automezzi idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, conformi alla normativa vigente in materia e in numero tale da garantire un corretto svolgimento del servizio.

I mezzi di trasporto devono essere sanificati secondo le specifiche tecniche allegate.

Art. 65 - Piano dei trasporti e orari di consegna

L'O.E.A. elabora il "Piano dei Trasporti" per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori, indicando il numero dei mezzi utilizzati e le tempistiche di attuazione. Il Piano è finalizzato a ridurre al minimo i tempi di percorrenza per salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. In ogni caso, il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto e quello della distribuzione in ogni refettorio non potrà essere superiore a un'ora.

La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata tra i 15 e i 5 minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

In relazione alle esigenze specifiche dei plessi scolastici il suddetto orario di distribuzione dei pasti potrà subire variazioni.

In caso di errore nella consegna dei pasti l'O.E.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei

pasti o degli alimenti mancanti/errati, comunque non oltre 20 minuti dal momento della segnalazione. Il Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta costituisce obbligo contrattuale e deve essere attuato anche in caso di avverse condizioni atmosferiche, ivi comprese forti nevicate o grandinate.

Art. 66 - Modalità di distribuzione

In relazione al numero delle iscrizioni il COMUNE DI LORETO si riserva di introdurre, senza alcun onere aggiunto, turni supplementari nelle giornate di sovraffollamento dei refettori, ovvero nelle situazioni di esubero

delle iscrizioni rispetto ai posti autorizzati, secondo la normativa vigente.

La somministrazione del cibo deve essere effettuata dal personale dell'O.E.A. nel rispetto dei tempi che consentano di consumare con tranquillità il pasto servito (di norma 40 minuti) ed iniziare dopo che i bambini hanno preso posto a sedere nei refettori precedentemente allestiti.

Relativamente alla preparazione dei refettori, il personale apparecchia i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette individuali, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti e acqua.

I piatti devono essere di ceramica o melamina, i bicchieri di vetro, melamina, o duralex, le posate in acciaio inox. Stoviglie e posate in plastica monouso sono utilizzabili solo in caso di guasto alle attrezzature adibite al lavaggio delle stoviglie.

Olio, aceto e sale non devono essere collocati sui tavoli, salvo per l'utenza della scuola secondaria di primo grado.

Il pane deve essere servito ai tavoli solo al termine della distribuzione del primo piatto.

La frutta o il dessert devono essere serviti al termine del secondo piatto. Nelle scuole Verdi e San Francesco, la stessa dovrà essere servita anche durante l'intervallo di metà mattina, indicativamente tra le ore 10.00 e le ore 10.30.

L'O.E.A. individua le procedure più sicure per la distribuzione delle diete speciali.

Ogni commensale deve ricevere l'intera grammatura prevista dalle Specifiche allegate. Al fine di favorire il gradimento di alcuni alimenti, è possibile determinare in accordo con le Istituzioni Scolastiche, il dietista e il referente comunale che le quantità previste siano distribuite in più riprese o che eventuali ulteriori quantità siano servite a richiesta (cosiddetti "bis") sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore.

Il personale addetto alla distribuzione nei refettori con pasti trasportati deve inoltre:

- scaricare i contenitori termici dal furgone di consegna;
- verificare che i pasti consegnati corrispondano alle prenotazioni richieste e che siano fornite tutte le diete speciali previste, segnalando tempestivamente al centro cottura eventuali mancanze;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- aggiungere i condimenti direttamente nei contenitori al momento del consumo.

L'O.E.A. è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù mensile in vigore e quello del giorno. Deve inoltre mettere a disposizione per ogni singolo refettorio apposito "Registro di

gradimento” nel quale annotare giornalmente la gradibilità dei cibi.

L'O.E.A. deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia e disinfezione, come previsto nelle “Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria”. Le stoviglie utilizzate per il consumo dei pasti nei refettori devono essere riportati alla cucina per il lavaggio.

TITOLO XI - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Art. 67 - Diritto di controllo del COMUNE DI LORETO

Il COMUNE DI LORETO vigila sullo svolgimento del servizio per tutta la sua durata dell'appalto allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato. Le attività di vigilanza, controllo e verifica sono eseguite a cura del personale dipendente o incaricato del COMUNE DI LORETO in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà discrezionalmente più opportune.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'O.E.A. è tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo il libero accesso ad ogni zona della struttura di ristorazione e la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

Art. 68 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono oltre quelli previsti dalla vigente normativa: le competenti autorità sanitarie ASUR, gli incaricati del COMUNE DI LORETO comunali ed esterni, i membri delle Commissioni mensa.

Art. 69 - Controlli delle competenti autorità sanitarie ASUR

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'O.E.A.

Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni nei termini richiesti, deriva per il COMUNE DI LORETO la facoltà di risolvere il contratto ed applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 70 - Controlli dei membri delle Commissioni Mensa comunali

I membri del Comitato Mensa comunale effettuano i controlli esclusivamente nei refettori secondo le modalità previste dal vigente Regolamento Comunale. Durante il sopralluogo l'O.E.A. è tenuto a fornire a proprie spese le stoviglie per l'assaggio dei cibi e porzioni rappresentative dei pasti serviti.

Art. 71 - Controlli del personale incaricato dal COMUNE DI LORETO

Il personale incaricato dal COMUNE DI LORETO effettua i controlli secondo le metodologie ritenute

discrezionalmente più idonea, avendo cura di limitare eventuali interferenze nello svolgimento del servizio.

Il COMUNE DI LORETO si riserva la facoltà di eseguire i controlli anche con fotografie, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre a successive analisi merceologiche, microbiologiche e chimico-fisiche. Le quantità di derrate prelevate saranno quelle minime indispensabile all'effettuazione delle analisi, per le quali nulla è dovuto dal COMUNE DI LORETO

Per le verifiche sensoriali l'O.E.A. è tenuto a fornire a proprie spese le stoviglie per l'assaggio dei cibi e porzioni rappresentative dei pasti serviti.

Il COMUNE DI LORETO procede al controllo del rispetto delle procedure e degli standard di pulizia fissati dalle "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria" attraverso i propri incaricati comunali ed esterni.

In caso di mancato rispetto degli standard di pulizia dovuti, il COMUNE DI LORETO richiede all'O.E.A. di adeguarsi immediatamente nel termine perentorio di 3 giorni liberi dalla richiesta. Trascorso inutilmente tale termine, il COMUNE DI LORETO provvede alla pulizia ed alla sanificazione dandone comunicazione scritta all'O.E.A. e addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, oltre alla penale prevista nei successivi articoli.

Art. 72 - Contestazioni a seguito di controlli

A seguito dei controlli effettuati, il COMUNE DI LORETO comunica per iscritto all'O.E.A. le eventuali non conformità riscontrate ed eventuali prescrizioni. L'O.E.A. è tenuto ad adottare nel termine indicato dal COMUNE DI LORETO ogni misura necessaria ad eliminare le non conformità riscontrate e ad uniformarsi alle eventuali prescrizioni fornite. L'O.E.A. è inoltre tenuto a fornire nel medesimo termine giustificazioni scritte e documentate, che saranno valutate dal COMUNE DI LORETO.

Qualora l'O.E.A. non elimini le non conformità riscontrate, non fornisca giustificazioni probanti, ovvero non le fornisca nei termini, il COMUNE DI LORETO applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

TITOLO XII – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Art. 73 - Obblighi del COMUNE DI LORETO

Il COMUNE DI LORETO si impegna a:

- mettere a disposizione i locali cucina ed i refettori, le attrezzature e le stoviglie ivi esistenti per la preparazione e somministrazione dei pasti, così come risulterà da apposito un verbale di consegna stilato in contraddittorio dalle parti;
- fornire l'acqua, il gas-metano, l'energia elettrica e il riscaldamento, il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione;
- provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani depositati nei contenitori appositi e in luoghi

stabiliti;

- provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali ed impianti;

Durante l'esecuzione del contratto resta esclusa qualsiasi responsabilità della COMUNE DI LORETO o rivalsa nei confronti della COMUNE DI LORETO in caso di furto delle derrate alimentari e/o non alimentari.

TITOLO XIII – ONERI A CARICO DELL'O.E.A.

Art. 74 - Obblighi dell'O.E.A.

La partecipazione alla gara equivale per l'O.E.A. a dichiarare di conoscere perfettamente leggi e regolamenti vigenti europei, nazionali, regionali, provinciali e comunali, ivi compresi istruzioni ministeriali e ordinanze comunali, nonché le norme in materia di sicurezza, condizioni di lavoro retributive, assistenziali e previdenziali dei lavoratori e di tutte le condizioni e circostanze locali, generali o particolari, che possono aver influito sulla valutazione della convenienza dell'appalto e della formulazione dell'offerta.

Con la stipulazione del contratto l'O.E.A. accetta specificatamente per iscritto ai sensi degli artt. 1341 e 1342 C. Civ. di tutte le clausole previste dal contratto e dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e si impegna a conoscere e rispettare tutta la normativa predetta *pro tempore* vigente, anche qualora da questa possano derivare ulteriori oneri, per i quali nulla è dovuto dalla COMUNE DI LORETO

L'O.E.A. deve adempiere a tutte le obbligazioni contenute nel presente Capitolato speciale d'appalto elencate a titolo riassuntivo e non esaustivo come segue:

- provvedere all'aggiornamento della SCIA a propria cura e spese;
- provvedere alla prenotazione, organizzazione, gestione, preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti giornalieri, con proprio personale, mezzi ed attrezzature,
- provvedere all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione esibendo a richiesta del Comune le bolle di consegna relative;
- provvedere alla pulizia e all'igiene degli spazi a disposizione dell'O.E.A. adibiti al servizio, di arredi, attrezzature, stoviglie e quant'altro utilizzato per il servizio;
- provvedere alle manutenzioni ordinaria dei locali ,manutenzione ordinaria e straordinaria , intergrazione e/o sostituzione di arredi e attrezzature di stoviglie e quant'altro utilizzato per il servizio;
- impegnarsi ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, compresi lo stoviglie e quant'altro in genere messi a disposizione da parte del COMUNE DI LORETO., con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deterioramento dovuto all'uso normale;
- provvedere alla retribuzione, ai contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione infortuni per il personale dipendente;
- fornire adeguati indumenti di lavoro e D.P.I. al personale;

- impegnarsi ad assicurare l'ordinato svolgimento di tutte le operazioni del servizio mensa, impedendo nei locali preposti al servizio qualsiasi riunione o affissione salvo autorizzazione del COMUNE DI LORETO, ossia utilizzare la cucina e le attrezzature solo ed unicamente per i servizi oggetto dell'appalto, salvo specifica autorizzazione del COMUNE DI LORETO.;
- provvedere all'approvvigionamento del materiale di consumo ordinario, dei detersivi, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali, delle attrezzature e per il lavaggio delle stoviglie;
- affiggere in ogni refettorio il menù;
- provvedere a rifornire il personale del centro cottura e delle sale mensa delle attrezzature minime di pronto soccorso;
- segnalare eventuali carenze igieniche in modo tale da consentire al COMUNE DI LORETO. di provvedere per quanto di sua competenza;
- provvedere alla sostituzione del materiale d'uso (piatti, bicchieri, ecc.) che si dovessero rompere, per qualsiasi ragione;
- fornire al COMUNE DI LORETO i documenti necessari per il recupero di contributi CEE/AGEA dei prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche;
- adempiere tutti gli obblighi previsti dalla legge e dal presente Capitolato in tema di ristorazione scolastica.

Sono a carico dell'O.E.A. tutte le spese, imposte e tasse nessuna esclusa, necessarie e connesse all'espletamento di tutte le attività affidate e la manutenzione ordinaria dei locali ed arredi

Art. 75 - Divieto di subappalto e cessione del contratto

E' vietato cedere il contratto anche parzialmente o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto. Sono consentite le commesse date ad altre imprese per la fornitura di generi alimentari e non alimentari, del materiale di consumo, per le manutenzioni, riparazioni, disinfestazioni, derattizzazioni previste nel capitolato, per le analisi.

Art. 76 - Responsabilità verso terzi

L'O.E.A. si obbliga a sollevare il COMUNE DI LORETO da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali nell'assolvimento dei medesimi.

L'O.E.A. è responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare al COMUNE DI LORETO, a terzi o a cose.

Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente alla controparte per iscritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti. In ogni caso dovrà essere approntato un servizio sostitutivo.

Art. 77 - Assicurazioni

L'O.E.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivategli ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato. A tale scopo deve stipulare prima

dell'inizio del servizio una polizza RCT/RCO nella quale esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti e presentarla al COMUNE DI LORETO con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'amministrazione comunale.

Il COMUNE DI LORETO è esonerata da qualsiasi pretesa, azione, molestia, nessuna esclusa, che eventualmente potessero venire intentate da terzi contro il COMUNE DI LORETO per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione comunale in caso di condanna. Le spese che l'Amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della O.E.A. ed in ogni caso da questa rimborsate.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti, ingestione di cibi e/o vivande avariate subito dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno arrecato agli utenti conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'O.E.A. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'O.E.A.

L'Assicurazione deve essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a quelli di seguito indicati:

RCT

- € 5.000.000,00 per sinistro.
- € 1.000.000,00 per persona
- € 1.500.000,00 per danni a cose o animali

La polizza deve contenere la previsione del pagamento in favore del comune . non appena questa lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento delle responsabilità e senza che occorrono consensi ed autorizzazioni di qualsiasi specie.

La COMUNE DI LORETO è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente o socio lavoratore dell'O.E.A. , durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo deve essere stipulata polizza RCO con massimali non inferiori a:

- € 2.500.000,00 per sinistro
- € 1.000.000,00 per persona

Tutti i massimali sopra indicati sono da intendersi per anno assicurativo e saranno successivamente rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita.

Le polizze, debitamente quietanzate, dovranno essere prodotte dall'O.E.A. alla COMUNE DI LORETO prima della stipulazione del contratto; le quietanze relative alle annualità successive saranno

prodotte alle relative scadenze.

Art. 78 - Cauzione definitiva

Anteriormente alla stipulazione del contratto, l'O.E.A. deve prestare a garanzia di una buona ed efficiente esecuzione del Capitolato e dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto, una cauzione definitiva, nella misura e nei modi previsti dall'art.113 comma 1 del Dlgs 163/06 , valevole per tutta la durata dell'appalto.

La cauzione, se prestata mediante fidejussione bancaria, deve riportare necessariamente le seguenti clausole:

“La presente fidejussione sarà valida ed operante sino alla data in cui codesta Spett.le Amministrazione rilascerà il nulla osta allo svincolo per cessata pendenza a carico della ditta garantita. Resta inteso che la fidejussione di cui trattasi, si intende rilasciata alla espressa condizione che l'eventuale credito a favore del Comune di Loreto sia versato dal fidejussore dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 C.C. nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'art. 1957 C.C.”

La cauzione sarà dichiarata svincolata da parte del competente Dirigente al termine dell'appalto, che darà atto del complessivo regolare svolgimento del servizio, del non avvenuto intervento di danno alle cose e dell'avvenuta osservanza da parte di tutti gli obblighi del Capitolato e contrattuali.

In caso di contestazione, la restituzione della cauzione avverrà soltanto dopo ultimata e dichiarata chiusa ogni e qualsiasi controversia.

La cauzione viene prestata a garanzia delle obbligazioni assunte e del pagamento di eventuali penalità comminate, nonché delle spese che il COMUNE DI LORETO dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per responsabilità dell'O.E.A. a causa di inadempimento o cattiva esecuzione della fornitura. La somma depositata a titolo di cauzione deve essere immediatamente reintegrata in caso di utilizzo

Art. 79 - Spese contrattuali e connesse all'esecuzione del contratto

L'O.E.A. si obbliga a stipulare il contratto previo versamento di tutti i diritti, bolli e tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione e registrazione del contratto di affidamento del servizio.

Nel caso in cui l'O.E.A. non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta del COMUNE DI LORETO che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate. L'importo contrattuale del presente appalto sarà dato dal corrispettivo unitario del servizio offerto in sede di gara moltiplicato per

il numero dei pasti annui previsti in sede di gara.

Le spese eventualmente necessarie per le variazioni delle SCIA delle cucine e dei refettori che saranno gestiti dall'O.E.A. resteranno a carico della stessa.

Art. 80 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'O.E.A. intenda rinunciare all'aggiudicazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. La Stazione appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale a tutela dei propri interessi.

TITOLO XIV - INADEMPIMENTI - PENALI - CAUSE DI RISOLUZIONE - CONTROVERSIE

Art. 81 - Contestazioni

I rilievi inerenti le non conformità al servizio, l'inosservanza degli obblighi contrattuali o gli eventuali disservizi provocati agli utenti saranno contestati in forma scritta, con raccomandata a.r. o posta elettronica certificata, all'O.E.A. che potrà presentare le proprie controdeduzioni entro il termine perentorio di 8 giorni liberi dal ricevimento della contestazione. Il COMUNE DI LORETO procede nel termine di ulteriori 30 giorni alla definizione del procedimento sanzionatorio, valutata la gravità dell'inadempienza, le circostanze di fatto e le eventuali giustificazioni e controdeduzioni prodotte nei termini dall'O.E.A., applicando le penalità previste dal presente Capitolato a mezzo di ordinativo di riscossione.

Art. 82 - Penalità contrattuali

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità immediatamente esecutive:

€ 200,00 per mancata esibizione o consegna nei termini della documentazione richiesta, oltre € 10,00 per ogni giorno di ritardo;

€200,00 per ogni ritardo superiore a 10 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti;

€300,00 per ogni variazione non autorizzata del menù o dei menù alternativi;

€300,00 per ogni mancata comunicazione richiesta al Capitolato;

€300,00 per ogni compilazione irregolare o incompleta dei documenti richiesti dal Capitolato;

€300,00 per comportamento scorretto, irrispettoso e inottemperante del personale in servizio;

€600,00 per mancato rispetto dei tempi relativi alle proposte innovative formulate in sede di gara;

€500,00 per mancata integrazione delle attrezzature, utensili, stoviglie ed altro;

€400,00 per ogni violazione delle attività di pulizia e sanificazione;

€400,00 per ogni mancato rispetto dei numeri dei pasti ordinati;

€400,00 per il mancato rispetto dei programmi di formazione ed aggiornamento del personale;

€ 400,00 per il mancato rispetto delle tempistiche proposte in sede di gara relative al piano delle

manutenzioni di arredi ed attrezzature

€500,00 per ogni violazione delle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate;

€500,00 per ogni violazione delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione o sui quantitativi totali preparati;

€600,00 per ogni assenza non sostituita o riduzione di personale rispetto all'organico previsto;

€600,00 per mancata consegna o esibizione dei documenti richiesti;

€750,00 per ogni violazione delle norme di smaltimento dei rifiuti;

€1.000,00 per la conservazione di derrate scadute;

€1.000,00 per ogni violazione delle norme igienico-sanitarie in tutte le fasi di preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti;

€1.000,00 per ogni errore nella predisposizione e/ o consegna di una dieta speciale;

€1.000,00 per mancata o parziale attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei lavoratori;

€2.000,00 per impiego di personale non professionalmente idoneo o violazione del trattamento normativo, contributivo, previdenziale ed infortunistico;

€2.500,00 per preparazione e/o distribuzione di alimenti scaduti o cibi avanzati;

€3.000,00 per interruzione ingiustificata del servizio.

Tali penalità potranno essere aumentate o ridotte nella misura e nel limite massimo o minimo del 50% a insindacabile giudizio del COMUNE DI LORETO alla luce delle circostanze aggravanti o attenuanti riscontrate, nonché delle controdeduzioni prodotte dall'O.E.A.

A fronte di inadempienze contrattuali non rientranti nella casistica sopra esposta, il COMUNE DI LORETO ha facoltà di applicare penalità di importo compreso tra un minimo di € 200,00 ed un massimo di € 3.000,00.

In caso di recidiva della medesima violazione (due violazioni nello stesso anno scolastico) la penale corrispondente viene raddoppiata.

Art. 83 - Risoluzione del contratto

Quando nel corso del contratto il COMUNE DI LORETO accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale l'O.E.A. si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'O.E.A.. Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 C.C., il COMUNE DI LORETO si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto con effetto immediato a seguito di comunicazione (mediante lettera raccomandata A.R. o posta certificata) di avvalersi della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 C.C., trattenendo la cauzione definitiva, impregiudicata ogni altra azione a risarcimento dei danni subiti. Le parti convengono che costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'O.E.A.;

- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della O.E.A.;
- interruzione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- motivi di pubblico interesse;
- impiego di personale non in regola con le vigenti disposizioni;
- gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'O.E.A.;
- inosservanza delle disposizioni normative di carattere assistenziale, assicurativo, previdenziale, di prevenzione degli infortuni e di sicurezza ed igiene sul lavoro, relative al personale dipendente/soci lavoratori e mancata applicazione delle disposizioni normative e retributive del vigente CCNL;
- subappalto del servizio fatto salvo quanto previsto dal precedente art.75;
- cessione del contratto a terzi;
- ulteriore inadempienza dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- destinazione dei locali affidati all'O.E.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- mancata messa in atto delle varianti migliorative presentate in fase di offerta

In caso di risoluzione del contratto per responsabilità dell'O.E.A., la S.A procede ad incamerare la cauzione e ad affidare il servizio ad altro operatore economico, anche avvalendosi della graduatoria di gara, addebitando all'O.E.A. i maggiori costi del servizio e di una nuova gara, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che il COMUNE DI LORETO ritenesse di intraprendere a tutela dei propri interessi.

Art. 84 - Disdetta del contratto da parte dell'O.E.A.

Qualora l'O.E.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il COMUNE DI LORETO 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'O.E.A. per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 85 - Controversie

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra le parti in ordine all'interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto d'appalto sarà deferita al foro di Ancona.

Art. 86 - Domicilio

L'O.E.A. è tenuto a comunicare il domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi dell'appalto. A tale domicilio sarà inviata ogni comunicazione concernete l'affidamento.

TITOLO XV – NORME FINALI

Art. 87 - Richiamo alla legge ed altre norme

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, l'O.E.A. ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello europeo, nazionale, regionale e locale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali).

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

Art. 88 - Legge sulla privacy

L'O.E.A. è tenuto a sottoscrivere l'atto con il quale il COMUNE DI LORETO titolare del trattamento dei dati, lo nomina a responsabile esterno del trattamento dei dati ai sensi dell'art.29 del D.Lgs. 196/2003. Lo stesso è tenuto ad osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori il "Codice in materia dei dati personali", vigilando diligentemente e costantemente sull'ottemperanza da parte di tutti gli addetti.