



COMUNE DI PARTANNA



Allegato "B"

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DAL 10.11.2014 AL 29.05.2014 AGLI ALUNNI FREQUENTANTI LE CLASSI DI SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO DI PARTANNA.- OFFERTA ECONOMICAMENTE VANTAGGIOSA

La Ditta sottoscritta si obbliga ad eseguire l'appalto di cui appresso con l'osservanza delle norme specificate o richiamate nel presente atto.

ART. 1

Ditta fornitrice

.....che nel contesto della presente offerta - contratto sarà più brevemente indicata con la parola "Ditta".

ART. 2

Rappresentanza

Agli effetti del presente capitolato-contratto, il Comune di Partanna è rappresentato dal dott. Gaspare Quartararo, Responsabile Area IV, nato a _____ il _____,

e
la Ditta _____ con sede in _____ in via _____ n. ____, partita I.V.A.. _____, rappresentata da _____, nato a _____ il _____, residente a _____ in via _____ n. _____.

ART. 3

Oggetto dell'appalto

Il Comune di Partanna affida in appalto:

- la preparazione, cottura e proporzionatura dei pasti caldi presso il Centro di Cottura Comunale sito nei locali della Scuola Media "A. di Savoia Aosta", con eventuale fornitura (per il solo periodo di durata dell'appalto) di attrezzature (forni aggiuntivi, pentolame etc.);
- il trasporto dei pasti caldi dal centro di cottura comunale, con mezzi idonei e autorizzati, distribuzione e somministrazione nei refettori, ubicati nei plessi (Via Trieste, Via Messina, 2, Via Giacomo Plescia (plesso asili nido), Viale della Resistenza (Plesso S. Lucia), con attrezzature regolarmente autorizzate, con personale della ditta aggiudicataria provvisto di camice bianco e cuffia copri capelli, agli alunni frequentanti la Scuola Materna e la Scuola Media Statale;
- la pulizia delle cucine comunali e di tutte le attrezzature necessarie alla preparazione, alla

cottura dei pasti, al trasporto, pulizia e sanificazione refettori

ART. 4

Quantitativo pasti giornalieri e modalità di accertamento

I pasti caldi dovranno essere forniti e distribuiti per un numero di 170 circa giornalieri per 5 giorni settimanali (in base al dato statistico di presenza media dell'ultimo periodo di refezione) per la Scuola dell'Infanzia e n. 354 per 2 giorni settimanali per la Scuola Secondaria di I° grado (in base al dato statistico di presenza media dell'ultimo periodo di refezione).

Il suddetto numero può subire delle variazioni in meno in relazione alla presenza e o alla richiesta degli alunni.

La fornitura e distribuzione dovrà essere ripartita in cinque giorni alla settimana per la Scuola dell'Infanzia e in quattro giorni a settimana per la Scuola Secondaria di I° grado.

Il numero dei pasti caldi da somministrare giornalmente dall'assuntore del servizio sarà determinato dallo stesso mediante il ritiro dei buoni pasto di ciascun alunno presente nei vari plessi scolastici, tramite le insegnanti responsabili di ciascuna classe, entro le ore 9,30 di ogni giorno.

L'assuntore del servizio non potrà fornire alcun pasto senza il ritiro del buono, tranne nei casi in cui vi sia l'autorizzazione da parte dell'AREA IV.

Eventuali forniture in difformità ai precedenti commi non saranno liquidate e pagate in sede di presentazione delle fatture mensili da parte dell'assuntore del servizio.

Le tabelle dietetiche ed i relativi menù allegati "1" al presente capitolato, sono fissi ed invariabili; la ditta appaltatrice non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica tenendo comunque presente che la consegna dei cibi dovrà essere adeguata alle effettive ed oggettive esigenze dell'Ente ed a discrezione di questo.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni sia nel quantitativo (al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole) sia nei prodotti e generi alimentari o tabelle dietetiche e relativi menù, previa autorizzazione del competente servizio dell'A.S.P.- SIAN Trapani, come pure di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente per giustificato motivo in qualsiasi momento, quando non ritenga di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dai successivi articoli.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, potrà richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

ART. 5

Servizio pubblico

Il servizio oggetto del presente appalto va considerato ad ogni effetto servizio pubblico ed in ogni caso di sospensione o interruzione l'Amministrazione sostituirsi all'aggiudicatario per la prosecuzione del servizio con spese a carico dell'assuntore

Art. 6

Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 7

Clausola particolare

Nell'esecuzione del presente appalto la ditta assumerà come riferimento, per quanto compatibili con le norme contenute nel presente Capitolato, le linee guida per una sana alimentazione dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

ART. 8

Requisiti pasti

Il pasto dovrà corrispondere ai requisiti fissati nelle corrispondenti tabelle dietetiche, alle tabelle merceologiche dei principali prodotti-alimenti impiegati, o di possibile impiego nella refezione

scolastica e alle specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti che fanno parte integrante del presente capitolato.

Dovrà essere servito all'ora concordata con l'autorità scolastica in apposite vaschette monoporzioni comprese in contenitori termici.

La ditta aggiudicataria dovrà, altresì, fornire le stoviglie a perdere occorrenti per consumare il pasto, tovaglia in carta copritavolo, tovaglioli, stoviglie e bicchieri.

Ai sensi di quanto previsto al punto 1.3 a) del decreto dell'Assessorato Regionale alla Sanità 20/05/1996, come integrato e modificato dal decreto dello stesso Assessorato del 07/01/1997, la temperatura degli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi dovrà essere superiore a 60 - 65 °C.

Diete speciali

L'Impresa aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;

- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno, contenente l'elenco degli alimenti da escludere dal pasto.

I menù speciali dovranno garantire l'alternanza e limitare il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

L'Impresa Aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, a una verdura lessa e da una porzione di prosciutto cotto o crudo affettato finissimo, oppure formaggio, oppure carni bianche al vapore.

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

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose e vegetariane, da approntare secondo le modalità previste per le diete speciali.

Articolo 9

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate, alla tabella merceologica (allegato 2).

Articolo 10

Etichettatura delle derrate alimentari e utilizzo prodotti biologici

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana.

I prodotti provenienti da agricoltura biologica devono essere muniti di etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni devono apparire le seguenti diciture e informazioni obbligatorie:

a) Da agricoltura biologica – regime di controllo CEE

b) Nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale

c) Sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Articolo 11

Garanzia di qualità

La ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle tabelle merceologiche.

E' fatto assoluto divieto di somministrazione di pasti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

L'accertata violazione del divieto di cui al comma precedente comporterà l'immediata risoluzione del contratto.

Articolo 12

Conservazione delle derrate alimentari

I magazzini, le celle ed i frigoriferi utilizzati per la conservazione delle derrate devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra.

Nessun contenitore per alimenti, specie se a banda stagnata, deve essere riutilizzato.

Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole di contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con la pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al DPR 23 Agosto 1982, n.77.

I prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro od acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

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

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/23 °C.

ART. 13

Menù e tabelle dietetiche

Le vivande devono essere fornite nella quantità minima prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato n. 1), con l'aggiunta di acqua minerale per singolo alunno di ml 250.

Le tabelle redatte da un nutrizionista abilitato e regolarmente vistate dal servizio SIAN –ASP Trapani, sono state redatte nel rispetto delle “Linee guida sulla ristorazione collettiva scolastica” approvate con il D.A. (Assessorato della Sanità – Assessorato dell'Agricoltura e delle Foreste) del 23 dicembre 2009 (pubblicato sulla G.U.R.S. n. 8 del 19/02/2010) e delle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” sancite con Provvedimento del 29 aprile 2010 (pubblicato nella G.U.R.I. n. 134 del 11/06/2010) nella Conferenza Unificata Stato-Regioni.

Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso, non è consentita una variazione di peso in difetto.

I menù sono articolati in quattro settimane.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (allegato 1) o concordati dalle parti.

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

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

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'amministrazione comunale, con comunicazione scritta e via fax.

Articolo 14

Manipolazione e cottura

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

Articolo 15

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0 C e + 4C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti congelati;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne che per arrostiti, brasati e bolliti, per i quali è ammessa la preparazione il giorno

ART. 16

Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Articolo 17

Prescrizioni da osservare prima e dopo la distribuzioni dei pasti

Nell'espletamento del servizio il personale addetto deve comunque rispettare le seguenti prescrizioni:

- Lavare accuratamente le mani, togliere anelli ed ori in genere;
- Indossare camicie e copricapo, che devono sempre essere puliti e decorosi;
- Imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti e piatti;
- Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- La quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nel menu allegato al n. 1 al presente Capitolato;
- Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto.

ART. 18

Durata appalto

L'appalto avrà la durata dal 10.11.2014 al 29.05.2015 con esclusione dei periodi in cui le scuole resteranno chiuse per le vacanze previste dal calendario scolastico o altre cause.

Articolo 19

Locali ed attrezzature

Per lo svolgimento del servizio di ristorazione il Comune concede in uso, per l'intera durata del contratto, i locali necessari con le relative attrezzature ed arredi del centro cottura comunale ubicati presso il plesso scolastico dell'Istituto Comprensivo "A. Savoia Aosta di Via Trieste, nonché l'utilizzo dei refettori ubicati nei plessi (Via Trieste, Via Messina, 2, Via Giacomo Plescia (plesso asili nido), Viale della Resistenza (Plesso S.Lucia).

Al momento della consegna alla ditta, sarà redatto il relativo verbale a cura dell'Ufficio P.I. del

Comune.

La ditta . sarà tenuta a garantire, per tutta la durata dell'affidamento, la buona conservazione e la piena efficienza sia delle attrezzature ad essa affidate e da essa eventualmente integrate in sede di offerta tecnica, sia degli impianti fissi di cucina, e ne curerà la manutenzione ordinaria e straordinaria a proprie spese.

Sono a carico del Comune gli oneri per:

- consumi di energia elettrica e gas metano e per manutenzione straordinaria dei relativi impianti;
- manutenzione straordinaria dei locali messi a disposizione;
- sostituzione degli impianti fissi di cucina e dei frigoriferi.

La ditta, previo consenso del Comune, potrà installare presso la cucina ulteriori attrezzature fisse o mobili in aumento di dotazione o in sostituzione di quelle deteriorate.

La ditta per la somministrazione e scodellamento dei pasti direttamente nei refettori dovrà utilizzare appositi contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti e regolarmente autorizzati dalle autorità sanitarie

Le attrezzature fisse diverranno proprietà del Comune al termine del contratto.

Eventuali danni imputabili a negligenza o colpa della ditta, dovranno essere da questa risarciti.

Alla cessazione del contratto per qualsiasi causa, la ditta dovrà restituire in normale stato d'uso, pienamente efficiente e funzionante, tutto quanto è stato consegnato, in base al verbale sopra citato, con apposito verbale di riconsegna.

Articolo 20

Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale addetto secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione e successivamente all'uso riposto negli appositi armadietti.

Articolo 21

Interventi straordinari di igiene

La ditta deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del Servizio e successivamente con cadenza bimestrale a far data dall'inizio del servizio.

Articolo 22

Divieti

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Articolo 23

Soggetti preposti al controllo

I controlli di cui al D.lgs. n. 123/1993 vengono effettuati dagli organi dell'ASP o, comunque, dai soggetti competenti in materia di vigilanza sanitaria.

Funzioni di controllo e garanzia finalizzati all'accertamento del regolare andamento del servizio ed eventualmente, ove necessario, alle segnalazioni e/o richieste di intervento da parte dei competenti organi di cui al punto precedente, sono attribuiti, altresì, ai seguenti soggetti sottoindicati:

- Responsabile dell'AREA IV, Responsabile Ufficio P.I., Sindaco e/o Assessore P.I. e Delegati Commissione Mensa Comunale.

Ciascuno dei soggetti di cui al comma 2 potrà effettuare controlli secondo la tempistica e metodologia che riterrà più opportuna, i delegati della commissione mensa devono attenersi a quanto stabilito dal vigente regolamento comunale commissione mensa servizio refezione scolastica, approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 58 del 12.05.2010 .

Al tale fine, la ditta è tenuta a consentire l'accesso anche senza preavviso, purchè ciò non interferisca nello svolgimento del servizio.

Articolo 24

Sistema HACCP. Piano di autocontrollo.

La ditta dovrà effettuare a propria cura e spese il servizio di autocontrollo della qualità conformemente a quanto previsto dal Dlgs 155/1997.

A tale proposito, la ditta dovrà presentare al Comune copia del proprio Piano di Autocontrollo all'atto della stipulazione del contratto

Articolo 25

Divieto di cottimo o subappalto

E' fatto assoluto divieto di subappalto o di cessione anche parziale del contratto del servizio.

E' comunque ammesso, limitatamente alle prestazioni di derattizzazione e disinfestazione, il ricorso La Ditta specializzata nel settore, previa autorizzazione del Comune.

L'inosservanza del divieto di cui al comma precedente da diritto all'immediata risoluzione del contratto.

Articolo 26

Licenze ed autorizzazioni

La ditta dovrà essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e commerciali per l'espletamento del servizio (produzione, trasporto e somministrazione dei pasti) .

Tutte le licenze e/o autorizzazioni dovranno essere intestate al legale rappresentante della ditta e saranno richieste e trattenute in semplice copia fotostatica dal Comune all'atto della stipulazione del contratto.

Presso il centro di cottura dovranno essere depositati gli originali ovvero le copie autentiche delle suddette licenze e/o autorizzazioni.

Articolo 27

Personale

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere svolto da personale dipendente della ditta, che lo impiegherà sotto propria responsabilità.

Nell' assunzione del personale salariato è fatto obbligo di dare la precedenza ai residenti del Comune.

Tutto il personale impiegato in servizio deve possedere adeguata professionalità ed essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Nazionale di lavoro e dalla normativa di riferimento.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, e scodellamento deve osservare scrupolosamente le norme sull'igiene personale.

Articolo 28

Organico addetti. Rapporto con il numero di utenti.

L'organico addetto al servizio deve essere per tutta la durata del contratto quello dichiarato in sede di offerta tecnica, come numero, mansioni e livello di monte ore.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso la ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Per lo svolgimento del Servizio in oggetto la ditta dovrà garantire un numero di addetti alla distribuzione in modo che sia rispettato il rapporto operatore/pasti distribuiti pari a: **1:35**.

Articolo 29

Obblighi dell'appaltatore nei confronti del personale impiegato

La ditta deve garantire la formazione permanente del proprio personale, allo scopo di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente Capitolato.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore alle 25 ore annuali.

La durata della formazione degli addetti alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore alle 10 ore annuali.

La ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in

materia di igiene (D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, ai sensi del D.Lgs.81/2008. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità a quanto disposto dal DPR 327/1980.

Articolo 30

Obblighi generali dell'appaltatore in materia di sicurezza sul lavoro

La ditta deve rispettare tutta la normativa vigente in materia di salute e sicurezza delle lavoratrici e dei lavoratori nei luoghi di lavoro, con particolare riferimento al D.Lgs.09/04/2008, n.81 recante il c.d. Testo Unico sulla sicurezza del lavoro.

La ditta deve inoltre osservare tutte le norme relative all'igiene del lavoro, all'assicurazione contro gli infortuni, alle previdenze varie per disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione, in vigore, o che potrà intervenire in corso di esercizio del rapporto, per la tutela dei lavoratori.

La ditta deve essere in grado, su semplice richiesta del Comune, di dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Relativamente alle attività esercitate all'interno dei luoghi di lavoro l'appaltatore si obbliga, ai sensi della normativa vigente a coordinarsi e a cooperare con il datore di lavoro committente, o suo delegato, e con le istituzioni scolastiche per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione in caso di interferenza di attività lavorative.

L'appaltatore si impegna inoltre a fornire all'Amministrazione, in corrispondenza con l'inizio dell'appalto, le informazioni relative all'idoneità tecnico-professionale di cui all'Allegato XVII del D.Lgs.81/2008, nel caso ricorrenti.

La ditta deve inoltre attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni previste nel vigente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste nei Contratti collettivi di lavoro.

ART. 31

Importo della fornitura

L'importo della fornitura è di €. 98.426,68 oltre IVA 4%. Si presume che sarà necessaria la fornitura di n. 170 pasti caldi giornalieri (in base al dato statistico di presenza media dell'ultimo periodo di refezione) alla scuola dell'Infanzia e di n. 354 pasti caldi settimanali (in base al dato statistico di presenza media dell'ultimo periodo di refezione) alla Scuola secondaria di I° grado.

Per la Scuola dell'Infanzia detta fornitura e distribuzione dovrà essere effettuata per n. 5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì mentre per la scuola secondaria di I° grado per n. 2 giorni alla settimana.

Si precisa che il numero dei pasti giornalieri potranno diminuire od aumentare senza che la Ditta aggiudicataria pretenda alcuna variazione dell'importo del singolo pasto, al variare della presenza giornaliera degli alunni o qualora i ragazzi dovessero rifiutare il cibo perché non di loro gradimento, in quanto trattandosi di servizio a domanda individuale, gli alunni pagano almeno il 36 % del costo del pasto.

Pertanto la Ditta aggiudicataria dovrà, ogni mattina, mettersi in contatto con le relative scuole con le modalità del precedente art. 2.

La Ditta aggiudicataria si assume l'obbligo di tacciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto comunicando in ottemperanza a quanto previsto dalla legge 136/2010 e successive modifiche ed integrazioni, il numero di conto corrente bancario o postale dedicato all'esecuzione del contratto in oggetto, le persone e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto conto.

Il pagamento sarà corrisposto in base al numero dei pasti effettivamente forniti giornalmente e corrispondenti ai buoni pasto ritirati e consegnati in allegato alle fatture mensili.

ART. 32

Piano di emergenza

La ditta dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nei plessi scolastici alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale ditta appaltatrice, chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc.).

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

Articolo 33

Penalità

In caso di inadempienze durante lo svolgimento del servizio rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, saranno applicate, previa apposite contestazioni alla ditta le seguenti penalità:

- a) in caso di mancata distribuzione dei pasti o ritardi rispetto all'ora fissata, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti erogati nel giorno;
- b) qualora le grammature dei vari piatti risultassero inferiori a quelle previste nelle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato, una penalità pari al 25% dell'importo totale dei pasti erogati nel giorno;
- c) in presenza di prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente capitolato o non conservati alle temperature prescritte dall'articolo 21 D.P.R. n. 327/1980, una penalità pari al 30% del totale sui pasti erogati nel giorno. I prodotti non conformi dovranno essere sostituiti.
- d) qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nel menu, alla ditta verrà imputata una penalità pari al 25% dell'intera fornitura del giorno;
- e) nel caso di mancata o insufficiente prestazione di altri servizi, quali pulizia dei locali mensa, sarà applicata una penalità pari al 25% dell'importo dei pasti serviti in quel giorno dalla ditta;
- f) nel caso di rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso, verrà applicata una penalità pari al 30% dell'intera fornitura del giorno stesso;
- g) in caso di infrazioni rilevate dal Comune anche se non comprese nella casistica di cui al presente articolo, sarà applicata una penalità pari al 30% dell'intera fornitura del giorno stesso.

In caso di recidiva le penalità suindicate risulteranno prima raddoppiate (per ogni giorno di inadempienza successivo al primo) e poi triplicate (a partire dal terzo giorno).

L'applicazione delle penalità di cui sopra lasciano intatti, in ogni caso, le pretese ed i diritti spettanti al Comune per le violazioni contrattuali verificatesi.

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per la ditta dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanandi saranno accertate dagli uffici comunali, mediante verbali dei quali sarà data comunicazione all'appaltatore.

L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro dieci giorni dalla data di notifica.

Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dal Comune le penalità conseguenti.

Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico o nel caso in cui le penalità applicate, ai sensi del presente articolo, alla ditta aggiudicatrice superino del 10% l'importo dell'appalto si avverrà alla risoluzione del contratto.

Articolo 34

Risoluzione del contratto . Clausola risolutiva espressa.

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

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta;
- b) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- c) Impiego di personale non dipendente della ditta.;
- d) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione della cucina;
- e) Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste negli allegati al presente

capitolato e nella legislazione vigente;

f) Casi di grave intossicazione alimentare;

g) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

h) Interruzione non motivata del servizio;

i) Subappalto totale o parziale del servizio.

l) nel caso in cui le transazioni vengono eseguite senza avvalersi delle banche o della Società Poste Italiane.

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di valersi della clausola risolutiva.

Articolo 35

Garanzie a corredo dell'offerta

L'Offerta economica da presentare per l'affidamento del servizio dovrà essere corredata da una garanzia da prestare sotto forma di cauzione o di fidejussione bancaria o assicurativa, nella misura del 2% dell'importo presunto dell'appalto.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debito principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 C.C., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata da organismi accreditati, certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI-EN-ISO 9000 ed alla vigente normativa nazionale rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle vigenti norme europee.

Per fruire di tale beneficio l'operatore economico segnala in sede di offerta il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dalla norme vigenti.

L'offerta è altresì corredata a pena di esclusione dall'impegno di un fidejussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 del Codice dei Contratti pubblici, qualora l'offerente risultasse affidatario.

L'Amministrazione nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari provvede contestualmente nei loro confronti, allo svincolo della garanzia di cui al comma 1, tempestivamente comunque entro un termine non superiore a 30 gg. dall'aggiudicazione.

ART. 36

Cauzione definitiva

L'aggiudicazione costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti dal momento in cui viene comunicata, nel limite e per gli importi specificati nella lettera stessa.

Potrà essere autorizzata l'esecuzione anticipata del servizio nelle more di perfezionamento del contratto.

L'impresa appaltatrice dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dalla legge n. 348 del 10.6.1982 nella misura:

- del 10% dell'importo netto del contratto per ribassi d'asta dallo 0,1% al 10%;
- per ribassi d'asta superiori al 10% la cauzione da versare corrisponderà alla misura percentuale del ribasso (esempio ribasso d'asta 11% cauzione definitiva da versare 11%);
- per ribassi d'asta superiori al 20% la cauzione da versare corrisponderà alla misura percentuale del ribasso aumentata di 2 punti percentuali (esempio ribasso d'asta 21% cauzione definitiva da versare 23%)

a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dall'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso delle somme che l'amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dall'impresa appaltatrice a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

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

L'impresa appaltatrice è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'amministrazione comunale avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con provvedimento del Responsabile del Servizio da adottarsi entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.

Articolo 37

Assicurazioni

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta.

Pertanto ditta è tenuta a stipulare, prima della sottoscrizione del contratto di appalto, apposita polizza assicurativa R.C.T. con un massimale non inferiore ad €. 500.000,00 per sinistro e di €. 100.000,00 per persona.

Art 38

Buoni pasto. Corrispettivi e pagamenti

Il Comune fornirà agli utenti del Servizio di ristorazione scolastica, previo pagamento dei corrispettivi stabiliti, i buoni pasto che danno titolo ad accedere al servizio.

Gli insegnanti interessati alla fruizione del servizio mensa saranno contabilizzati ai fini del presente servizio con modalità concordate con le competenti Autorità Scolastiche, cui farà carico la preventiva segnalazione degli aventi titolo .

Art. 39

Stipulazione del contratto

Il contratto relativo al presente appalto è stipulato entro 60 giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di concordare con l'aggiudicatario diverso termine in differimento.

Il contratto è comunque stipulato non prima di 35 giorni dalla comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione, salvo motivate ragioni di particolare urgenza che non consentano all'Amministrazione di attendere il decorso del predetto termine e che siano rese note con adeguate modalità.

Il contratto relativo al presente appalto è stipulato mediante forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante dell'Amministrazione.

ART. 40

Spese, imposte e tasse

Tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto relativo al presente appalto sono a carico dell'aggiudicatario con riferimento particolare:

- a) all'assolvimento imposta di bollo
- b) all'assolvimento dell'imposta di registro per quanto stabilito al successivo comma.
- c) alla riproduzione del contratto e dei suoi allegati
- d) alla corresponsione dei diritti di segreteria.

Il contratto relativo al presente appalto è soggetto a registrazione ad imposta fissa, in quanto avente ad oggetto prestazioni assoggettate ad IVA

Art. 41

Privacy

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 13 del d.lgs.n.196/2003, nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, in conformità a quanto disposto dal d.lgs. n. 196/2003 e s.m.i., compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

In particolare, in ordine al procedimento instaurato da questa procedura:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla verifica della capacità dei concorrenti di partecipare alla gara in oggetto;
- b) i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo;
- c) il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
- il personale interno dell'amministrazione;
 - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge n. 241/1990;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del d.lgs. n. 196/2003, cui si rinvia;
- f) soggetto attivo della raccolta è l'Amministrazione aggiudicante e il responsabile è il dirigente dell'Area IV Dr. Gaspare Quartararo.

L'impresa ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga a conoscenza, non divulgandoli in alcun modo e non utilizzandoli per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto. L'impresa potrà citare i termini essenziali del contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione a gare ed appalti, previa comunicazione all'Amministrazione del comune di Partanna- AREA IV.

Articolo 42

Rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

In particolare le caratteristiche di qualità dei prodotti e la loro composizione devono rispettare nel tempo le disposizioni vigenti delle leggi e regolamenti statali, nonché le norme dei regolamenti e delle direttive CE direttamente applicabili, anche se in contrasto con le disposizioni citate nel presente Capitolato o negli atti allegati.

ALLEGATI:

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

Allegato N. 1: Menu – tabelle dietetiche

Allegato N. 2: Tabelle merceologiche derrate alimentari;

Allegato N. 3: D.U.V.R.I. (Documento Unico Di Valutazione dei Rischi da Interferenze).

Letto, approvato e sottoscritto

IL RESPONSABILE DELL'AREA IV

per la ditta Fornitrice

timbro e firma leggibile

Di approvare tutte le condizioni stabilite e predisposte dall'Ente Appaltante, ai sensi dell'art. 1341, comma 2°, del Codice Civile.

Per la ditta Fornitrice

timbro e firma leggibile