



COMUNE DI MINEO

PROVINCIA DI CATANIA

e-mail – “roberto.zafarana@comune.mineo.ct.it”

C.A.P. 95044

Tel. 0933/989069 Fax 0933/989068

Codice Fiscale N. 82001450871

AREA SPORT – TUTISMO – SPETTACOLO E SERVIZIO ALLA PERSONA

Sito internet: www.comunedimineo.it

Tel. 0933989069/61 FAX 0999989068

CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIE DI PRIMO GRADO ANNO SCOLASTICO 2016/2017 (gg. 106)

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Mineo, previo esperimento di gara mediante procedura aperta, ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016, affida in appalto il servizio di ristorazione scolastica (mensa scolastica) per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado.

L'appalto comprende:

- la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura, e la somministrazione ai tavoli dei pasti;
- il trasporto dei pasti giornalieri presso le scuole dell'infanzia, cucinati nella cucina centralizzata della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo “Ducezio”, sita in via R. S. Ippolito;
- la predisposizione dei tavoli, la pulizia, la disinfezione ed il riordino dei locali, dei servizi annessi, dei relativi arredi e dell'attrezzatura, sia presso la refezione della scuola secondaria di primo grado Ducezio che delle scuole dell'infanzia.

ART. 2 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'impresa aggiudicataria dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale dell'impresa appaltatrice.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo, da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente nei locali adibiti a cucina centralizzata della scuola secondaria di primo grado "Ducezio", ubicati in via R. S. Ippolito.

L'impresa dovrà:

- 1) cucinare giornalmente tutti i pasti presso la cucina centralizzata della scuola secondaria di primo grado "Ducezio";
- 2) distribuire agli alunni i pasti rispettando i seguenti orari: ore 12,15 nei giorni da lunedì a venerdì per gli alunni della scuola infanzia, ore 12,15 nei giorni da lunedì a venerdì per gli alunni della scuola primaria, ore 13,30 per gli alunni della scuola secondaria di primo grado, pulire, rigovernare i locali adibiti a cucina ed i locali adibiti a refezione, i servizi annessi e le varie attrezzature;
- 3) trasportare con mezzi propri, idonei, dotati di contenitori isotermeici e personale proprio i pasti giornalieri presso le refezioni delle scuola Infanzia e primaria del plesso L. Capuana, pulire e rigovernare tutti i locali adibiti a refezione e servizi annessi.

Per eventi straordinari ed imprevisti comprese le forniture di prodotti non idonei, guasti alle attrezzature, l'appaltatore dovrà attuare le misure necessarie per garantire comunque il servizio.

L'impresa aggiudicataria sarà avvisata quotidianamente entro le ore 9 del numero degli utenti consumatori del giorno da parte della scuola.

I pasti dovranno essere confezionati in conformità quali-quantitativa alle disposizioni dell'A.S.P. competente secondo i menù predisposti dalla stessa.

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti. Le date d'apertura, chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico nonché gli orari di fruizione del pasto nelle scuole, sono quelli definiti dalle preposte Autorità Scolastiche.

ART. 3 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'Utenza è composta:

> da alunni della scuola dell'infanzia

> da alunni della scuola primaria

> da alunni scuola secondaria di primo grado

> da personale docente e personale ATA (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa).

ART. 4 NUMERO DEI PASTI

Il prezzo pattuito dovrà comprendere la gestione e la preparazione di:

- un primo piatto

- un secondo piatto

- pane fresco

- frutta fresca

- acqua minerale.

L'impresa aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie croniche o portatori di allergie e intolleranze alimentari, previa richiesta scritta dell'utente, corredata da un certificato del medico, contenente l'elenco degli alimenti da escludere.

Si precisa, a tal proposito, che ciascuna azienda concorrente - **a pena di esclusione** - dovrà produrre dichiarazione con la quale attesti l' idoneità e capacità nella preparazione di pasti privi di glutine.

L'aggiudicatario del servizio è impegnato all'acquisto di generi alimentari (di alta qualità) e alla migliore preparazione dei pasti per gli alunni delle scuole interessate per il seguente numero presunto di pasti giornalieri:

Pasti 102 circa per la scuola secondaria di primo grado "Ducezio" nei giorni di Lunedì e mercoledì;

Pasti 90 circa per le scuole dell'infanzia nei giorni dal lunedì al venerdì;

Pasti 110 circa per la scuola primaria nei giorni da lunedì a venerdì.

Il numero complessivo dei pasti sopra esposto è puramente indicativo in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti frequentanti e a numerose altre circostanze non dipendenti dall'Amministrazione Comunale.

Conseguentemente, il numero dei pasti non vincola l'Amministrazione e la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli previsti.

Il Comune si riserva la facoltà di variare, tanto in difetto quanto in eccesso, il numero dei pasti senza che l'impresa aggiudicataria possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli stabiliti dal Comune.

ART. 5 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di giorni (106) con decorrenza dal 03/11/2016.

Ovvero, con decorrenza dalle date comunicate dall'Amministrazione Comunale in merito ad apertura e chiusura del servizio di refezione scolastica.

ART. 6 - PROCEDURA DI GARA

Si procederà all'affidamento mediante procedura aperta, ai sensi del codice dei contratti D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. così come stabilito nel disciplinare di gara, da espletarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

ART. 7 - IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO

L'importo presunto per il periodo di vigenza dell'appalto medesimo ammonta a Euro 88.668,40, IVA esclusa al 4%.

Pasti presunti:

- | | |
|-----------------------|--|
| - Infanzia | n. 90 pasti giornalieri X giorni 106 = 9.540 |
| - Primaria | n. 110 pasti giornalieri X giorni 106 = 11.660 |
| - Secondaria 1° grado | n. 102 pasti giornalieri X giorni 42 = 4.284 |

Costi

Pasti 9540 X € 3,40 = € 32.436,00

Pasti 11.660 X € 3,50 = € 40.810,00

Pasti 4.284 X € 3,60 = € 15.422,40

L'offerta dovrà essere espressa in ribasso sull'importo a base d'asta, per cui saranno escluse le offerte in aumento o alla pari. Non è ammessa, inoltre, la presentazione di offerte parziali e/o condizionate.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara o di prorogarne la data, di non procedere all'aggiudicazione - per comprovati motivi - dandone comunicazione con posta certificata alle ditte concorrenti, senza che le stesse possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

L'aggiudicazione sarà disposta anche in presenza di una sola offerta economica, purché valida.

L'importo a base d'asta è fissato, quindi, in €88.668,40 oltre IVA nella misura di Legge, per un totale di €92.215,14, compresa IVA al 4%.

ART 8 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della impresa Appaltatrice, nei locali dati in uso, l'attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della impresa aggiudicataria almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'impresa aggiudicataria assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'impresa aggiudicataria la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o della stessa. L'impresa aggiudicataria dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione della impresa aggiudicataria nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'impresa aggiudicataria dovrà darne immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'impresa aggiudicataria è tenuta a comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nella locale mensa sarà riservato solo al personale dell'impresa aggiudicataria e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Sono a carico dell'impresa appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di pro-

prietà del Comune che della impresa aggiudicataria, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della impresa aggiudicataria, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

ART 9- OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad adempiere i seguenti obblighi:

- a) acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti in conformità ai menù, alle grammature ed alle specifiche merceologiche e qualitative di cui agli allegati al presente capitolato. L'impresa aggiudicataria potrà immagazzinare le derrate nei locali in uso alla mensa scolastica assumendosi il rischio della loro conservazione e custodia;
- b) preparare, su richiesta dell'Istituto scolastico e senza oneri aggiuntivi, i pasti necessari all'effettuazione di diete particolari per situazioni speciali, quali allergie intolleranze alimentari stati transitori di malessere, convalescenza di stati patologici, motivi sanitari, religiosi o altro comprovate da certificato medico ove necessario;
- c) preparare, su richiesta dell'Istituto scolastico e senza oneri aggiuntivi piatti alternativi composti da pasta o riso in bianco o prosciutto cotto e crudo e/o formaggio che potranno essere richieste per iscritto dai genitori degli alunni con adeguate motivazioni. Scostamenti dal menù approvato dall'A.S.P. competente devono essere motivati dal gestore ed accettati dal Comune. Il menù deve rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionali ed essere esposto pubblicamente. I menù devono essere preparati su almeno 4 settimane, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione ed essere diversificati per il periodo autunno-inverno e primavera-estate. Vanno assicurate anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali;
- d) fornire il materiale accessorio alla preparazione, consumo e distribuzione del pasto compresi i piatti, i bicchieri, le posate e le stoviglie; carrelli portavivande e carrelli termici, che - al termine dell'appalto - rimarranno di proprietà della impresa aggiudicataria.
- e) provvedere alla pulizia e al rigoverno dei locali mensa e servizi annessi, arredi e suppellettili fornendo il materiale necessario; tutti i materiali di pulizia necessari, e quelli di consumo quali la carta igienica, la carta asciugamani, il sapone liquido, ecc., nonché le stoviglie monouso, i tovaglioli e le tovagliette di carta, dovranno essere forniti in quantità necessaria da parte della impresa aggiudicataria, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale;
- f) stipulare un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di E. 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;
- g) assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio. Lo stesso personale dovrà essere idoneo dal punto di vista sanitario e deve aver frequentato sia i corsi previsti dalla legge sia un corso di formazione inerente al sistema di autocontrollo HACCP e deve essere presente in numero adeguato da consentire l'avvio del servizio con la fine delle lezioni ed il soddisfacimento della utenza nel giro di 50 minuti per ogni turno, nonché provvedere alle operazioni di riordino e pulizia della mensa e attrezzature garantendo all'utenza il rispetto dei tempi necessari per un corretto e tranquillo consumo dei pasti. L'utente deve poter consumare il pasto caldo, gradevole e servito alla temperatura prevista tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed igieniche (+65 C);
- h) adempiere a tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali;
- i) essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie per svolgere il servizio;
- j) presentare mensilmente la fattura con l'indicazione dei numero dei pasti serviti in ogni scuola corredata dai buoni mensa ritirati agli utenti;

- l) prima dell'inizio del servizio la impresa aggiudicataria dovrà presentare al Comune gli estremi della posizione assicurativa e previdenziale del personale preposto al servizio;
- m) assumere a proprio carico tutte le spese del contratto, dei bolli, di registro e dei diritti di segreteria.

ART 10- OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà i seguenti obblighi:

- a) fornire all'appaltatore i locali adibiti a mensa scolastica;
- b) fornire l'energia elettrica, il gas e l'acqua;
- c) provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a cucina scolastica, e delle attrezzature di sua proprietà; le spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della impresa aggiudicataria faranno carico a quest'ultima;
- d) pagare il corrispettivo d'appalto entro 30 (trenta) giorni dalla data di emissione della relativa fattura e comunque in ordine alla presentazione del protocollo comunale.

ART. 11 REQUISITI DELLE IMPRESE

Per l'ammissione alla gara le imprese dovranno essere in possesso dei requisiti prescritti dalla vigente normativa ed indicati nel bando e nel disciplinare di gara.

ART. 12 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Il pagamento del corrispettivo dovuto alla impresa aggiudicataria sarà effettuato in unica soluzione dietro presentazione di regolare fattura corredata dai buoni pasti quotidianamente agli utenti del servizio e previo riscontro degli stessi.

Alla fattura dovrà essere allegata una distinta giornaliera dei pasti erogati, sia per alunni, che per docenti e personale ATA, per questi ultimi dovrà essere firmata dal Capo d'Istituto o suo delegato, che dovrà, altresì, attestare la rispondenza della fattura al numero dei pasti effettivamente forniti.

Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell'appalto stesso e consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero degli utenti consumatori.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa aggiudicataria ed il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi a titolo di compensazione

ART. 13 - MATERIE PRIME DA UTILIZZARE (PRODOTTI FRESCHI DI PROVENIENZA NAZIONALE)

Ferma restando la completa autonomia dell'impresa aggiudicataria nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico- sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali.

L'impresa aggiudicataria deve essere dotata di servizi controllo-qualità per i generi alimentari e per l'occorrenza dovrà dimostrare l'intervento del controllo sanitario per carni e pesce. Tutti i prodotti utilizzati dalla impresa appaltatrice dovranno, comunque, essere di ottima qualità e di prima scelta ed appartenenti a marche di diffusione nazionale.

E' fatto assoluto divieto di utilizzare derrate per le quali al momento della preparazione somministrazione sia superato il periodo minimo di conservazione indicata dalla data di scadenza, è, altresì, fatto divieto assoluto di congelare e riutilizzare pane ed altre materie prime acquistate fresche.

ART. 14- CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

Le derrate alimentari dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate fornite debbono possedere requisiti e caratteristiche di qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelli richiesti dal presente Capitolato e dai suoi allegati.

Non è ammessa l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cosiddetti cibi transgenici); la Impresa appaltatrice è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.M.G.) attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltre a questa Amministrazione di apposite dichiarazioni.

Per ciascuna delle seguenti derrate o categorie di derrate:

- a. pane
- b. carni
- c. formaggi e derivati del latte
- d. frutta e verdura fresca
- e. pasta
- f. riso
- g. uova
- h. pesce e verdura surgelati

l'impresa aggiudicataria, prima dell'esecuzione della fornitura dovrà presentare una scheda tecnica contenente i dati identificativi del produttore o fornitore dell'impresa, nonché l'organismo nazionale abilitato al controllo ed alla certificazione nel caso di prodotti biologici ed ogni ulteriore notizia in merito alle linee di rifornimento, agli eventuali centri di stoccaggio ed all'organizzazione del trasporto dai centri di stoccaggio alle mense terminali.

Ulteriori schede dovranno essere presentate durante l'esecuzione del servizio in occasione di ogni variazione del produttore o fornitore della Impresa.

Si precisa che per fornitore deve intendersi ogni azienda incaricata dalla impresa aggiudicataria di effettuare la fornitura e di consegnare direttamente o tramite vettore le derrate alimentari nella dispensa della mensa scolastica e la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto delle derrate stesse.

L'Amministrazione Comunale, potrà disporre modifiche e/o integrazioni alle tabelle dietetiche ed ai menù che la Impresa appaltatrice sarà tenuta a rispettare senza oneri aggiuntivi. Tali variazioni saranno sempre e in ogni caso sottoposte a preventiva autorizzazione da parte del A.S. P competente.

E vietata la fornitura di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

Per i prodotti ortofrutticoli sfusi, (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario) verrà preventivamente richiesta idonea documentazione resa dal fornitore attestante che i prodotti in consegna sono di produzione biologica e conformi a quanto previsto dalla normativa in materia. Potrà essere sempre richiesta copia dell'etichetta e/o della documentazione relativa alla partita originaria da cui provengono i prodotti ortofrutticoli sfusi consegnati.

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti di filiera controllata. In tal caso il Comune si riserverà di richiedere all'impresa, un'attestazione della non reperibilità del prodotto tramite certificazione emessa da Associazione di produttori o altro Ente egualmente riconosciuto.

La consegna delle derrate dovrà avvenire direttamente presso la cucina centralizzata della scuola secondaria di Primo Grado, sita in via R. S. Ippolito, di regola entro le ore 9.00, ogni giorno per il pane e le restanti derrate. In caso di non conformità delle derrate, il responsabile di cucina dovrà restituire le stesse ed attuare misure correttive.

L'impresa aggiudicataria deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documenta-

zione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate ai requisiti ed alle caratteristiche di cui sopra.

ART. 15- PRODUZIONE DEL PASTO

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono avvenire in modo tale da ottenere standard elevati di qualità igienica, qualità nutrizionale, organolettica e sensoriale. La conservazione dei piatti freddi precedente il trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 10 e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

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

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.

E' vietato utilizzare carne premacinata anche se conservata sottovuoto.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.

Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.

Sono assolutamente vietate le frittiture tradizionali per immersione in olio.

Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

E' vietato utilizzare alimenti precotti.

Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.

Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali.

Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.

E' vietato congelare materie prime acquistate fresche.

E' vietato utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate.

E' vietato utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti esponendoli a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua.

La produzione del pasto deve avvenire in mattinata in particolare non devono intercorrere più di due ore di intervallo tra fine cottura del cibo a legume caldo e preparazione dei cibi a legume fresco.

Le operazioni consentite il giorno precedente la distribuzione sono quelle relative alla mondata, affettatura, porzionatura, battitura, legatura delle carni crude da conservarsi in frigorifero fra 00 e 20;

Le cotture devono essere attuate al forno, con misurazione della temperatura al cuore dell'alimento con raggiungimento di + 75 fatto salvo le cotture in monoporzione, essere complete, esempio: cottura completa del rostbeef; devono essere utilizzati solo olio extravergine di oliva e relativamente alle sole ricette indicate burro a crudo.

I condimenti devono essere preferibilmente a crudo.

Nei luoghi di produzione dei pasti dovranno essere mantenuti in frigorifero a temperatura non superiore a 4° C, diversificati per genere alimentare nel rispetto del sistema di autocontrollo HACCP, i campioni completi dei pasti per almeno 72 ore, a disposizione per accertamenti analitici che si rendessero necessari per casi di sospetta tossinfezione alimentare.

ART 16- COMPOSIZIONE DEL PRANZO

La impresa aggiudicataria è tenuta, nel pieno rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato alla preparazione dei pasti in conformità al modello di Tabelle Dietetiche predisposte dalla competente A.S.P. e visionabile presso gli uffici dei servizi sociali del Comune dalle ore 9,00 alle ore 12,00 di tutti i giorni lavorativi.

I pasti saranno confezionati in conformità ad un menù giornaliero variato ed articolato su 4 settimane, i cui ingredienti, grammature e modalità di preparazione verranno concordate con il Servizio Dietetico della ASP competente Servizio di Igiene e della Nutrizione (SIAN), rispettando i criteri nutrizionali e con facoltà di proporre eventuali modifiche qualora insorgessero esigenze diverse.

ART 17 - PERSONALE

Il personale necessario all'espletamento del servizio del presente capitolato deve essere alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria, la quale dovrà provvedere a garantire ai propri addetti un regolare rapporto retributivo ed assicurativo, sulla base di quanto previsto dalla vigente normativa in materia e dal CCNL di settore.

L'impresa aggiudicataria dovrà sostenere tutti gli oneri assicurativi, anti infortunistici, assistenziali e previdenziali di tutto il personale impiegato. Il mancato rispetto da parte dell'impresa aggiudicataria dei minimi salariali e delle altre clausole o contratti collettivi di settore, nonché delle norme relative agli oneri riguardanti la previdenza e l'assistenza dei prestatori di lavoro, potrà comportare la risoluzione del contratto.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire la lista nominativa del personale impiegato per l'espletamento del servizio. Le eventuali variazioni nominative del personale addetto al servizio dovranno essere segnalate al Comune.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovate ragioni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di compensi aggiuntivi a quelli stabiliti.

Per tutta la durata del servizio dovrà essere impiegato personale numericamente e qualitativamente idoneo a soddisfare le esigenze del servizio.

ART. 18- VEICOLAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI

Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R..

In particolare:

Non devono essere utilizzati contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio mcx con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle legge.

Le Gastro-Norm in acciaio impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali ed in bianco devono essere consegnate come descritto nei precedenti articoli. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in confezioni chiuse.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere: idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti; conformi a quanto descritto nel D.P.R. 327/80 art. 43; sanificati settimanalmente, ed ogni qualvolta risulti necessario per evitare insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dall'art. 47 del D.P.R. 327/80.

L'impresa aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei vari refettori nel modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

ART. 19 SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

L'impresa aggiudicataria deve garantire l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP, cioè delle procedure atte a soddisfare in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime, al loro stoccaggio, alla preparazione, ed alla distribuzione del pasto, l'analisi dei rischi, l'identificazione ed il controllo dei punti critici atti ad evitare pericolo di contaminazione del cibo in ottemperanza al D.Lgs. n. 155/97.

ART. 20 - CONTROLLI E PRELIEVI

L'Amministrazione Comunale, tramite un proprio incaricato, ovvero rappresentanti delle scuole o dell'A.S.P. competente, può effettuare controlli qualitativi e quantitativi e prelievi, senza preavviso di regola per verificare la corrispondenza dei pasti alle tabelle dietetiche ed altre norme igienico- sanitarie. In particolare i controlli consisteranno:

- Nella verifica delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;
- Nel prelievo dei cibi e bevande per sottoporli ad analisi chimiche e/o microbiologiche;
- Nelle verifiche delle condizioni igieniche dei locali, attrezzature e personale addetto alla mensa;
- Nella verifica del rispetto del menù in ordine alla sua composizione quali-quantitativa. I controlli verranno effettuati in contraddittorio con il personale della impresa appaltatrice ed ogni rilievo dovrà venire contestato per iscritto.

Sarà cura dell'impresa aggiudicataria elaborare un questionario di gradimento, che sarà approvato dal Comune, da distribuire all'utenza e una volta compilato dagli utenti dovrà essere consegnato al Comune.

ART. 21 - RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina dovranno essere raccolti negli appositi contenitori e stoccati negli appositi spazi in attesa dello smaltimento definitivo. In ogni refezione il Comune si riserva la facoltà di valutare l'eccedenza o avanzi di alimenti, ricercandone le cause per perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. L'utilizzazione delle eccedenze deve perseguire gesti e fini di solidarietà che saranno previamente concertate con il Comune.

Lo smaltimento dei reflui e degli eventuali rifiuti speciali dovrà avvenire secondo le normative di legge vigenti che regolano la materia.

I rifiuti diversi dagli alimenti dovranno essere gestiti secondo i criteri della raccolta differenziata dei materiali.

ART 22 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale della impresa aggiudicataria o per altra evenienza che possa influire sul normale espletamento del servizio, la impresa dovrà darne notizia con ogni possibile tempestività. Resta comunque stabilito, in linea di principio, che in caso di interruzione del servizio anche per cause di forza maggiore, l'appaltatore dovrà comunque assicurare la somministrazione dei pasti agli utenti della scuola.

ART 23 - MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI - PULIZIA STRAORDINARIA

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e dei locali avuti in consegna è a carico dell'impresa aggiudicataria che dovrà garantire la loro perfetta efficienza.

Guasti e anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio competente. Qualora l'impresa aggiudicataria non esegua gli interventi necessari, provvederà il Comune, ponendone il relativo costo a carico dell'impresa inadempiente.

ART. 24 RESPONSABILITÀ

L'impresa aggiudicataria si obbliga a sollevare il Comune da ogni pretesa ed azione che possa derivare da terzi per mancato adempimento ed obblighi contrattuali, trascuratezza, omissione di colpa. L'impresa è sempre responsabile, verso il Comune e gli utenti, dell'esecuzione dei servizi assunti e del rispetto di tutte le leggi vigenti in materia. E' altresì direttamente responsabile del contegno e operato dei propri dipendenti e dei danni eventuali che dagli stessi o dai mezzi impiegati potrebbero derivare.

ART. 25- DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietato alla impresa aggiudicataria sotto pena di recessione "de iure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e il subappalto, in tutto o in parte del servizio, salvo formale consenso dell'Amministrazione.

ART. 26- REVOCA DELL'APPALTO

L'Amministrazione Comunale, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1456 del Codice Civile, avrà la facoltà di risolvere il contratto a seguito di:

- a) abbandono dell'appalto;
- b) dopo tre contestazioni scritte, cui la impresa aggiudicataria non fornisca adeguate giustificazioni;
- c) impiego di personale non dipendente della impresa appaltatrice;
- d) casi di intossicazione alimentare;
- e) danni volontari ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune;
- f) rifiuto di accesso ai locali adibiti a cucina e refettorio al personale addetto al controllo di qualità.

Il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito della dichiarazione dell'Ente di avvalersi della clausola risolutiva. La risoluzione del contratto comporterà per la impresa aggiudicataria la perdita del deposito cauzionale, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune, nonché ogni altro danno che per tali fatti dovessero accadere.

ART. 27- RECESSO UNILATERALE

Per gravi e giustificati motivi, l'appaltatore può richiedere all'Amministrazione Comunale di recedere dal contratto con preavviso di almeno 10 giorni.

In caso di accoglimento della richiesta, l'Amministrazione Comunale incamererà il deposito cauzionale, parimenti il Comune ha la facoltà di recedere alla fine di ogni anno scolastico.

ART 28 - DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia degli obblighi contrattuali, la impresa aggiudicataria dovrà prestare un deposito cauzionale nella misura di legge.

Il deposito cauzionale non esonera l'appaltatore dal risarcimento dei danni conseguenti all'inadempimento contrattuale.

Lo stesso verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale qualora venga accertato il definitivo inadempimento di una delle prestazioni contrattuali o il contratto venga risolto per cause imputabili all'appaltatore.

Il deposito cauzionale verrà restituito all'appaltatore al termine del contratto

ART 29- PENALI

In caso di negligenza o di mancanza dell'appaltatore degli obblighi stabiliti nel presente capitolato, il Comunale si riserva di provvedere a tutto carico e a spese della impresa aggiudicata-

ria nel modo e con quelle discipline che fossero ritenute opportune e più spedite per l'esecuzione del servizio.

Le spese per quanto eseguito d'ufficio sono a carico dell'appaltatore che dovrà rifonderle sulla prima rata, oltre al pagamento di una penale giornaliera di €100.00

- quando l'impresa si renda colpevole di frode, o in caso di fallimento;
- inosservanza di uno o più impegni assunti;
- quando ceda ad altri, in tutto o in parte, direttamente o indirettamente obblighi e diritti inerenti il servizio;
- per ogni inadempienza, infrazione o fatti qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio.

ART. 30- REGOLAMENTI E LEGGI

L'impresa ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni, derivanti da leggi e regolamenti, nazionali e regionali, attinenti al servizio.

ART 31- CONTROVERSIE

Tutte le controversie e divergenze che potessero sorgere tra il Comune e l'impresa aggiudicataria per l'inadempienza ed applicazione del presente capitolato, che non vengano risolte di comune accordo, saranno devolute al giudizio del Tribunale competente per territorio.

ART 32 -SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative al contratto da stipulare tra il Comune e l'impresa aggiudicataria e relativo affidamento del servizio oggetto del presente Capitolato, sono a totale carico di quest'ultima.

ART 33 - NORME GENERALI

L'impresa si considera, all'atto dell'assunzione del servizio richiesto, a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità dei servizi richiesti.

Per tutto quanto non previsto, si fa riferimento alle relative disposizioni di legge.

Il Responsabile dell'Area