



CAPITOLATO D'ONERI PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE PER IL PERIODO GENNAIO 2013 / GIUGNO 2016

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento a Ditta specializzata nella ristorazione del servizio di refezione scolastica, (organizzazione, approvvigionamento, preparazione e somministrazione dei pasti, cotti presso la cucina della mensa scolastica comunale) del Comune di Mezzanego per alunni della scuola materna ed elementare statale per il periodo gennaio 2013 - giugno 2016.

ART.2 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta e con il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 82, del D. Lgs. n. 163/2006, rilevato dalla somma ottenuta moltiplicando il singolo prezzo offerto per il pasto per il numero dei pasti presunti (pasti 21000).

Il prezzo a base di gara è pari a 5,60 euro a pasto per complessivi Euro 117.600,00.

L'Amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta.

Sono escluse dalla gara le offerte recanti abrasioni o correzioni nell'indicazione dei prezzi offerti. Nel caso di offerte anomale ci si avvale dell'art. 86 del D. Lgs. 163/2006.

L'amministrazione del Comune di Mezzanego si riserva di applicare l'art. 57 del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 come modificato dall'art. 1 lett. f) del D.Lgs. 31.07.2007 n. 113.

ART. 3 QUANTITATIVO DEI PASTI GIORNALIERI

La preparazione presunta dei pasti, da svolgersi presso la cucina della mensa scolastica comunale, sarà la seguente:

- n. 6.000 pasti annuali;
- per 5 giorni settimanali per la scuola materna e n. 2 giorni settimanali indicati dalla scuola elementare (esclusi il sabato e i giorni festivi infrasettimanali);
- i giorni settimanali possono aumentare anche su richiesta dell'Amministrazione Comunale senza aumento di prezzo;

Il servizio sarà sospeso nei giorni di vacanza che saranno comunicati dalle autorità scolastiche.

ART. 4

CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

Le prestazioni oggetto del contratto costituiscono in:

- Confezionamento e cottura dei pasti da svolgersi presso la cucina della mensa scolastica comunale;
- Trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e cottura fino ai locali adibiti a sala mensa;
- I pasti dovranno essere serviti caldi e in modo da non provocare alterazioni organolettiche (colore, odore, sapore, consistenza);
- Allestimento dei tavoli del refettorio;
- Distribuzione in tavola delle vivande ai frequentatori, comprese le merende;
- Rigoverno delle stoviglie, delle attrezzature e degli arredi secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo;
- Fornitura di articoli complementari, quali tovagliette e tovaglioli di carta, stoviglie a perdere in caso di emergenza per guasto ecc.. In caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).
- Acquisto di tutto il materiale necessario ad effettuare tutte le pulizie dei locali. A tal proposito l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
- Pulizia ordinaria e straordinaria dei locali di cucina, dei refettori, dei servizi igienici e dei locali refettorio secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo;
- Stesura e trasmissione al Comune dei seguenti report di non conformità e relative azioni correttive:
 - sul trasporto e ricevimento delle materie prime;
 - sulle temperature di esercizio dei frigoriferi e dei freezer;
 - sulla taratura dei forni;
 - sulle temperature di cottura al forno.
- Raccolta e trasporto dei rifiuti solidi urbani nei luoghi e secondo le modalità indicate dal Comune, con particolare riguardo alle modalità di differenziazione dei rifiuti;

- Operazioni di disinfestazione e derattizzazione secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo;
- Fornitura della massa vestiario del personale della Ditta appaltatrice;
- Raccolta quotidiana, entro le ore 10,00 dei buoni pasto da parte del personale dipendente dalla ditta appaltatrice;
- Tenuta di un registro giornaliero di presenza a mensa degli alunni sul quale annotare i buoni consegnati dagli alunni, le assenze e i buoni bianchi.
Una copia di detto registro dovrà pervenire alla fine di ogni mese al Comune.
La ditta appaltatrice dovrà provvedere al recupero buoni pasto arretrati;
- Osservanza delle procedure indicate nel piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP;
- Osservanza programma di emergenza presentato in sede di offerta;
- Osservanza programma di educazione alimentare presentato in sede di offerta;

Ad ogni altra presentazione, connessa con il regolare funzionamento del servizio in parola.

La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire giornalmente, secondo le modalità previste nell'apposito piano di autocontrollo in regola con le prescrizioni vigenti in materia igienico - sanitaria.

ART. 5 ATTREZZATURE E IMPIANTI

Gli arredi, gli impianti compresi quelli della cucina presso le scuole comunali quanto altro di strumentale necessita, esclusi i viveri, per l'esercizio della gestione, saranno forniti dal Comune di Mezzanego in comodato d'uso gratuito limitatamente alla durata del contratto, nel rispetto di tutte le norme del Codice Civile e di quanto disporrà il contratto.

Gli impianti e le attrezzature presenti nei locali delle mense scolastiche vengono dati in uso alla Ditta appaltatrice regolarmente allacciati agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento.

Le ditte partecipanti sono tenute a dichiarare, in sede di formulazione dell'offerta, di aver preventivamente preso ampia ed esauriente visione, attraverso sopralluoghi e delle strutture su cui si basa attualmente il servizio di mensa scolastica.

La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno dal verbale di consegna sottoscritto dalle parti all'inizio ed alla fine della validità del presente contratto.

Relativamente ai locali ed alle attrezzature, la Ditta appaltatrice si obbliga a restituirli alla scadenza del contratto, nello stato in cui li ebbe a ricevere salvo il normale deperimento d'uso. In caso contrario saranno addebitate alla ditta le spese per la loro rimessa in pristino.

La Ditta appaltatrice sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme anti infortunistiche e sanitarie.

Eventuali danni dovuti ad incuria e negligenza della Ditta appaltatrice o del personale dipendente saranno addebitati all'impresa medesima, previa constatazione e valutazione tra le parti.

E' fatto obbligo alla Ditta appaltatrice di segnalare al Comune eventuali anomalie che possano creare pericolo per i propri dipendenti, per i frequentatori delle mense e per i terzi in generale.

ART. 6 MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

La ditta appaltatrice dovrà preparare i pasti secondo il menù e la tabella dietetica giornaliera, osservando tutte le procedure previste nel sistema di autocontrollo igienico-alimentare HACCP.

Nel caso di somministrazione di pasti limitati ad una, due o tre frequenze settimanali verrà mensilmente concordata con l'Ufficio preposto, una modifica del menù per garantire all'utenza una adeguata rotazione della tipologia del pasto.

Il Comune si riserva il diritto di approvare eventuali modifiche qualora ciò si renda necessario per migliorare l'equilibrio dietetico del pasto o per renderlo più gradito ai consumatori e di disporre l'adeguamento delle tabelle dietetiche.

Le parti, sentita la Commissione di cui al successivo articolo 7, ove ricorrano le esigenze, effettueranno ricognizione delle nuove necessità del servizio, di cui verrà redatto apposito verbale.

Il pasto giornaliero per la scuola materna ed elementare è così composto:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;
- pane;
- frutta;
- acqua minerale naturale;

Il Comune, dietro presentazione di certificazioni mediche rilasciate dal medico curante o dal medico scolastico, per patologie presentate dall'utenza, individua il regime dietetico personalizzato necessario e stabilisce l'introduzione e l'avvio di diete personalizzate di durata superiore alle 48 ore.

Il Comune, dietro presentazione di autocertificazione per regimi personalizzati richiesti per motivazioni etico-religiose, stabilisce le modalità dietetiche applicative e l'avvio del servizio relativo.

La ditta appaltatrice deve pertanto garantire esclusivamente dietro richiesta del Comune, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico e ai richiedenti per ragioni etico-religiose.

Il regime dietetico per patologie viene dettagliatamente indicato dal Comune che provvede a redigere menù giornaliero personalizzato.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate secondo le procedure previste dal piano di autocontrollo al fine di consentire la completa tracciabilità.

La Ditta appaltatrice non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

Le diete personalizzate mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo così come previsto dal piano di autocontrollo.

Le diete di transizione o diete in bianco vengono direttamente ordinate dalla scuola e sono accettate dalla Ditta appaltatrice senza formale istanza del Comune.

La dieta di transizione o dieta in bianco non necessita di prescrizione medica se non supera le 48 ore ed è costituita da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

La ditta appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete di transizione o diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9:30 dello stesso giorno.

Le diete di transizione o diete in bianco devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservate in contenitori isotermici o contenitori termici monoporzioni) e recare l'indicazione dell'utente destinatario.

ART. 7 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Nell'espletamento del presente incarico la Ditta appaltatrice agirà in piena autonomia, con lavoro proprio e senza vincolo di subordinazione nei confronti del Comune di Mezzanego.

Resta inteso che, nel periodo di espletamento del servizio oggetto del presente contratto, la Ditta fornitrice non rimane vincolata a nessun obbligo di prestazione esclusiva a favore del Comune di Mezzanego, come pure a nessun obbligo di orario eccetto per la somministrazione del pasto agli alunni della scuola materna e per la scuola elementare che dovrà avvenire nelle ore stabilite dalle autorità scolastiche, per la preparazione dei tavoli del refettorio, e per le ore stabilite dall'Amministrazione, necessarie per tutti gli altri adempimenti.

L'organizzazione del lavoro (fasi lavorative, tempi, ecc...) dovrà essere improntata ai criteri necessari a garantire la massima qualità possibile complessivamente intesa.

Per quanto riguarda gli alimenti ed i pasti dovranno essere seguiti i criteri di seguito sottoelencati.

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

Per i pasti di cui trattasi, non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure che potranno anche essere surgelate e per il pesce che dovrà essere solo "surgelato" per i tipi di merluzzo e nasello; potrà anche essere "congelato" per le sogliole e il palombo.

Il Pesce deve provenire, - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)

. Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Il pesce dovrà essere fornito sempre di liscato, privo di pelle o altro scarto.

I prodotti surgelati dovranno possedere i requisiti di cui al Decreto Legislativo 27/1/1992 n°110.

Per tutti dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento.

La qualità dei prodotti dovrà essere sempre la “prima”, così come è definita dalla scienza veterinaria e dalle consuetudini del mercato locale.

La carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

La carne inoltre dovrà essere:

- di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, presentare grasso di infiltrazione di colore bianco, di consistenza dura e in giusta quantità;
- non congelata se scongelata, frollata di chiara reazione acida;
- priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, fra cui la legge 3/2/1961 n.4 riguardante il divieto di somministrazione di estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione.

I vari tipi di pollame utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere sempre di prima qualità, così come essa è definita dalle consuetudini del mercato locale o di produzione nazionale.

Saranno inoltre esclusi i polli ed i tacchini, di qualità inferiore alla prima o che, comunque, risultino all’esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie, esami di laboratorio, avariati, sofisticati o adulterati, o comunque non idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

In particolare per il tacchino sarà utilizzata solo ed esclusivamente la parte chiamata “fesa di tacchino femmina”.

I vari tipi di pollame dovranno altresì essere in stato di perfetta freschezza; la loro carne dovrà essere chiara, tenera, profumata e saporita e priva di qualunque odore, sapore anormale e disgustoso.

I petti di pollo dovranno essere impiegati di taglio medio, di peso unitario di circa 350 gr. a crudo, possedere requisiti organolettici ottimali (consistenza, colore, odore e sapore), privi di alterazioni patologiche (chiazze emorragiche, ecc...).

Dovranno essere in ottimo stato di conservazione, non congelati ne scongelati.

Dovranno altresì provenire, come i busti di pollo, da polli allevati “a terra”, con esclusione di quelli a batteria.

Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo ”O” con tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione.

Dovrà essere fresco, sempre di prima cottura e consegnato non oltre 10 ore dalla sfornatura.

Il pane dovrà essere in confezioni da 50 gr. circa.

La confezione e il tipo di farina, uguali per tutte le scuole, potranno variare con frequenza settimanale.

La qualità della frutta da consegnare è quella classificata di “prima” dalla vigente legislazione.

La frutta, qualora superi la grammatura pro-capite prevista, deve comunque essere garantita in un frutto a persona.

Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione degli agrumi e delle banane deve essere sottoposta ad accurati lavaggi, asciugature ed adeguato confezionamento.

L’olio da utilizzare per qualunque tipo di preparazione dei pasti dovrà essere sempre quello “extra vergine d’oliva” con i requisiti di cui alla legge 13/11/1960 n. 1407.

Il prosciutto cotto, non spalla, senza polifosfati, dovrà avere le seguenti caratteristiche: fetta compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, senza alterazioni di sapore, odore e colore senza iridizzazione, picchettatura o altri difetti.

Non deve essere usato quello “affettato” o confezionato sotto vuoto.

Lo yogurt dovrà essere prodotto con latte fresco intero e *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* senza coloranti e conservanti e con purea di frutta.

Le uova dovranno essere esclusivamente pastorizzate.

I formaggi da servire sono indicati nella tabella dietetica.

Le mozzarelle utilizzate per secondo dovranno essere del tipo “fior di latte”.

La Ditta appaltatrice deve segnalare le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel corso del rapporto contrattuale.

Per l’acquisto dei prodotti lattiero-caseari la Ditta appaltatrice dovrà promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l’ottenimento, in favore del Comune, dei benefici previsti dal Regolamento CEE n. 33/92/93 relativo alla concessione di aiuti CEE per il latte e prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi degli Istituti scolastici (contributi A.I.M.A.).

La Ditta appaltatrice deve provvedere a conservare, alla temperatura di -18 gradi C° per 72 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi.

Tali contenitori dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati, nel caso si verificassero casi di intossicazione, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

Non dovrà essere previsto l’utilizzo di acqua confezionata se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all’utenza e al contesto, prevedendo l’utilizzo di acqua sfusa: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata.

ART. 9 PERSONALE

La ditta affidataria si impegna ad assumere le persone in servizio presso la mensa scolastica comunale di Mezzanego nell’anno 2011-2012.

Il personale della Ditta appaltatrice deve essere professionalmente adeguato e correttamente fornito di tutto il vestiario necessario al rispetto delle condizioni di igiene e previsto libretto di idoneità sanitaria, ed in numero sufficiente per assicurare il servizio della preparazione dei cibi e della distribuzione a tavola dei pasti, e comunque non inferiore a due unità.

L'obbligo della Ditta appaltatrice di dimostrare che il personale ha frequentato e frequenta periodicamente corsi di formazione, addestramento, aggiornamento sugli aspetti igienico sanitari e nutrizionali della ristorazione.

La Ditta appaltatrice si impegna, pena la risoluzione del contratto, ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di legge contrattuali, relative alla tutela assicurativa, sindacale ed economica del lavoro; si dichiara inoltre responsabile dell'adozione o dell'osservanza di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per la legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

Il personale dovrà garantire il servizio in oggetto, provvedendo in particolare a:

- Raccolta giornaliera dei buoni pasto da allegare mensilmente alla fattura da parte della ditta appaltatrice;
- Tenuta del registro dei pasti giornalmente erogati con segnalazione dei buoni pasto ritirati, dei buoni bianchi e degli alunni assenti alla mensa;
- Recupero buoni pasto arretrati;
- Approvvigionamento e ricevimento delle materie prime secondo quanto stabilito dal piano di autocontrollo presentato in sede di offerta.
- Fornitura documentazione per contributi CEE/AIMA;
- Stoccaggio delle materie prime secondo quanto stabilito dal piano di autocontrollo presentato in sede di offerta.
- Trasformazione delle derrate secondo quanto stabilito dal piano di autocontrollo presentato in sede di offerta;
- Presentazione dei pasti secondo quanto stabilito dal piano di autocontrollo presentato in sede di offerta;
- Imbandimento tavoli del refettorio;
- Somministrazione dei pasti, precedentemente preparati nel locale cucina della mensa scolastica comunale, secondo quanto stabilito dal piano di autocontrollo presentato in sede di offerta;
- Rigoverno delle stoviglie e delle attrezzature;
- Lavaggio di stoviglie e pentole secondo quanto stabilito dal piano di autocontrollo presentato in sede di offerta;
- Raccolta e smaltimento dei rifiuti;
- Pulizia ordinaria e straordinaria di refettori e servizi igienici, comprese le aree esterne adiacenti i locali delle mense secondo quanto stabilito dal piano di autocontrollo presentato in sede di offerta.

ART. 10

DIREZIONE DEL SERVIZIO E INDIVIDUAZIONE DEL RESPONSABILE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata dalla Ditta appaltatrice ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione di dimensione almeno pari a quello oggetto del presente capitolato.

Tale responsabile deve provvedere all'acquisizione, qualora necessario, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali e l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dalla Ditta appaltatrice e saranno intestate al Legale rappresentante della Società.

Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo con i Responsabili preposti dal Comune alla verifica dell'andamento del servizio; in particolare provvedere a trasmettere i rapporti periodici sull'andamento del servizio così come previsto dal Piano di autocontrollo HACCP presentato in sede di offerta.

In caso di assenza e/o impedimento del Responsabile, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere immediatamente alla sostituzione del medesimo con contestuale comunicazione al Comune.

Analogamente, la Ditta appaltatrice si obbliga a nominare ed a comunicare al Comune il Responsabile del Piano di autocontrollo del sistema HACCP che firmerà tutta la documentazione non conforme come previsto dal Piano stesso.

ART. 11 SCIOPERO

In caso di sciopero del personale dipendente della Ditta, quest'ultima dovrà darne comunicazione al Comune con preavviso di cinque giorni.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere puntualmente alla fornitura di un servizio alternativo (piatti freddi).

Qualora non venga rispettato il termine sopra indicato, verrà applicata alla Ditta appaltatrice una penalità pari al 50% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero di presenze del giorno precedente lo sciopero), fatta salva la facoltà di acquisto da parte del comune, di alimenti alternativi al pasto non fornito, i cui costi saranno a totale carico della Ditta appaltatrice.

Qualora, per comprovati motivi tecnici non risulti possibile procedere alla fornitura dei pasti, la Ditta appaltatrice si impegna a fornire pasti freddi, nei limiti delle contingenti possibilità, per un massimo di due giorni.

La Ditta appaltatrice è inoltre obbligata a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12.6.90 n. 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della Commissione di Garanzia per l'attuazione della predetta legge.

ART. 12 CONTROLLI IGIENICO SANITARI

La vigilanza competerà al Comune per tutto il periodo di affidamento dell'appalto e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dalla stessa, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per Legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune si riserva di verificare l'attuazione di tutte le procedure previste dal piano di autocontrollo attraverso audizioni del personale, verifica delle campionature, verifiche dello stoccaggio e conservazione delle materie prime, verifica dei cibi cotti, verifiche della preparazione e di tutte le fasi inerenti la sanificazione e disinfestazione.

La vigilanza e i controlli saranno eseguiti mediante i servizi preposti dalla competente A.S.L. che eseguirà le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, alimenti e personale, comprensive anche del livello di conoscenza teorica pratica.

Il Comune potrà disporre direttamente o indirettamente tramite figure, strutture ed organismi dello stesso individuati, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature ai locali e ai magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, sia della Ditta appaltatrice, sia dei fornitori al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato ed il rispetto delle procedure previste dal Piano di autocontrollo presentato in sede di offerta, in particolare, quelle riguardanti la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei

pasti serviti; quelle sul controllo, sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti, sulle temperature nonché sul grado di appetibilità dei pasti stessi al momento della loro consumazione.

Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, la Ditta appaltatrice espletterà tutta la vigilanza e la tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

E' fatto comunque salvo per i fornitori e per la Ditta appaltatrice l'obbligo di effettuare i controlli di loro competenza.

La Commissione mensa esercita la facoltà di controllo relativa al confezionamento, alla somministrazione e al gradimento del pasto.

La Commissione dovrà rapportarsi esclusivamente con il Comune, utilizzando le apposite schede.

Sarà altresì compito della Commissione mensa formulare al Comune le proposte più idonee al miglioramento del servizio.

La Commissione mensa eserciterà un ruolo di collegamento tra l'utenza e il Comune facendosi carico di riportare le diverse istanze che perverranno dall'utenza stessa.

La Ditta appaltatrice provvederà a conservare quotidianamente almeno 200 gr. Di ogni tipologia di alimento distribuito durante il pranzo e con vita in scaffale inferiore alle 96 ore, a porlo in idoneo contenitore sigillato, etichettato (con nome dell'alimento, data somministrazione, riferimento al menù) e a congelarlo immediatamente per 96 ore.

In caso di episodi sospetti, la Ditta appaltatrice dovrà far eseguire accertamenti analitici sui campioni conservati secondo quanto disposto dall'Autorità Sanitaria, precedentemente ed immediatamente allertata.

ART. 13 ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità della Ditta appaltatrice che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La Ditta appaltatrice inoltre, risponde direttamente e personalmente dei danni e delle conseguenze comunque pregiudizievoli che avverranno nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente servizio, od ai terzi in genere.

A tale scopo stipulerà, a sue spese, regolare polizza di assicurazione, a copertura dei seguenti rischi:

- Responsabilità civile per tutti gli infortuni ed i sinistri a persone e cose senza esclusioni, direttamente derivanti dalla gestione della mensa;
- Responsabilità civile per furto o danneggiamento delle cose ricevute in custodia.

La Ditta appaltatrice dovrà inoltre stipulare apposita polizza fideiussoria bancaria a garanzia degli obblighi assunti.

La Ditta appaltatrice è tenuta, inoltre, a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART. 14 CORRISPETTIVO

Il Comune corrisponderà a decorrere dall'effettivo inizio del servizio di refezione, alla Ditta assegnataria, i corrispettivi risultanti dalla gara di appalto, per ogni singolo pasto effettivamente somministrato ed utilizzato dall'utente.

Il Comune si riserva la facoltà di aumentare o diminuire la somministrazione dei pasti in relazione al variare del numero dei consumatori, senza che la Ditta appaltatrice possa vantare diritti o compensazioni sia nell'uno che nell'altro caso.

Il pagamento sarà effettuato a 60 giorni dal ricevimento di fatture mensili, che dovranno essere corredate dei buoni pasto usufruiti dagli alunni sulle quali il Responsabile del servizio interessato apporrà l'attestazione di conformità e dell'importo, nonché della conformità dei buoni pasto allegati.

ART. 15 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di n. 3 (tre) anni scolastici, e precisamente per il periodo gennaio 2013 – giugno 2016, con inizio dalla aggiudicazione del Servizio.

Qualora la scadenza venisse anticipata, dovrà essere dato preavviso alla Ditta almeno 15 giorni prima di tale scadenza anticipata.

ART. 16 PENALITA'

Ove si verificano inadempienze della Ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, sarà applicata dal Comune, a sua esclusiva discrezione, previa nota di contestazione, una penalità da € 400,00= a € 1.000,00= salvo quanto previsto dal successivo art.6 in tema di risoluzione del contratto.

Le stesse penalità saranno applicate per la mancata osservanza delle grammature contrattuali e del menù settimanale concordato, nonché per carenze riscontrate nelle condizioni igieniche di locali, attrezzature, stoviglie, derrate e cibi.

La verifica della corrispondenza delle grammature avverrà sulla base del peso di 20 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo.

Salvo quanto previsto al precedente art.6 sono consentite previa comunicazione al Comune e approvazione da parte dello stesso variazioni al menù solo nei seguenti casi:

- Guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione della preparazione prevista;
- Interruzione temporanea della produzione per cause tecniche (scioperi, black out, ecc...);
- Avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Mancato o insufficiente approvvigionamento per cause indipendenti dalla volontà della Ditta appaltatrice.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della raccomandata A.R. della contestazione stessa.

Il recupero della penalità verrà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese sul quale verrà assunto il provvedimento.

ART. 17
RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Qualora la Ditta appaltatrice non ottemperasse ai patti ed alle condizioni di cui al presente atto, oppure desse luogo a gravi irregolarità od inadempienze che compromettano in qualsiasi modo la regolare gestione della refezione, il Comune avrà facoltà di risolvere in tronco, in qualsiasi momento, il presente rapporto, liquidando quanto spettante, fatto comunque salvo il risarcimento del danno.

Qualora dalle irregolarità o inadempienze derivassero dei danni, il Comune avrà facoltà di rivalersi sulle quote di corrispettivo per le quali la Ditta appaltatrice risultasse creditrice verso il Comune.

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;
Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta appaltatrice;
- b) Impiego di personale non dipendente dalla Ditta appaltatrice;
- c) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico – sanitaria;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- e) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP;
- f) Casi di grave tossinfezione alimentare;
- g) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente, incluso il ritardato pagamento di quanto al medesimo spettante e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro nazionali o territoriali;
- h) Interruzione non motivata del servizio;
- i) Sub – appalto totale o parziale del servizio;
- j) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) Difformità nella realizzazione dei progetti secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Comune.
- l) Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere nella clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La Ditta appaltatrice incorre nel risarcimento dei danni nei casi previsti dal presente articolo nonché per l'eventuale re affidamento del servizio e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

Nei casi di scioglimento del contratto per scadenza del termine, per causa di forza maggiore, ovvero per eventuale soppressione del servizio di refezione da parte del Comune, la Ditta appaltatrice non avrà diritto ad alcun indennizzo.

ART. 18
DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' assolutamente vietato subappaltare, o comunque cedere a terzi, in tutto o in parte, l'appalto del servizio di cui al presente capitolato, pena la immediata risoluzione del contratto, l'incameramento della cauzione ed il risarcimento dei danni.

ART. 19
OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore o che potessero essere eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

ART. 20
CAUZIONI

L'impresa appaltatrice resterà vincolata all'assunzione della gestione, anche nelle more del perfezionamento degli atti relativi all'appalto.

Alla data che sarà fissata dall'Ente, la stessa dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto versando la cauzione.

A titolo di cauzione definitiva l'appaltatore verserà una somma pari al 2% dell'importo indicato a base d'asta e quindi € 2.352,00 a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle somme che l'Ente dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Tale cauzione dovrà essere prestata nei termini e con le modalità di cui all'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006.

La cauzione resterà vincolata al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto per un periodo di 3 mesi.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, l'impresa aggiudicataria decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'Amministrazione, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

ART. 21
ASSICURAZIONI

La Ditta provvederà, a sue esclusive cure, responsabilità e spese, all'attivazione delle necessarie posizioni assicurative, nessuna esclusa, e quindi anche quelle concernenti gli infortuni sul lavoro, dandone specifica comunicazione alla Civica Amministrazione.

ART. 22
SPESE CONTRATTUALI

Le spese e tasse per bolli, stipulazione, registrazione ed ogni altro onere di spese e di tributi inerenti e conseguenti all'appalto in parola ed al relativo contratto, si intendono a carico della Ditta appaltatrice.

ART.23
NORMA FINALE

La Civica Amministrazione in ogni caso si riserva la facoltà e il diritto di annullare la procedura di gara, in qualsiasi momento, e a suo insindacabile giudizio e senza pregiudizio per terzi. I partecipanti alla gara in ogni caso non avranno diritto a rimborso di somme a qualsiasi titolo.