

COMUNE DI SOMMARIVA PERNO
Provincia di Cuneo

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA PER
LA SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA**

**PER GLI ANNI 2012/2013
2013/2014**

SOMMARIO

Art. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO

Art. 2 – CARATTERE DEL SERVIZIO

Art. 3 – PRINCIPI GENERALI

Art. 4 - DEFINIZIONI

Art. 5 – DESTINAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 6 – REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO

Art. 7 – PUNTI DI DISTRIBUZIONE

Art. 8 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Art. 9 – PREZZO DEI PASTI – ESENZIONI

Art. 10 – DURATA DELL'APPALTO

Art. 11 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 12 – ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art. 13 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (HACCP)

Art. 14 – PREDISPOSIZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 15 – CALENDARIO DEL SERVIZIO E ORARIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 16 – IGIENE DELLA PRODUZIONE, CONFEZIONE E DEPOSITO

Art. 17 – DOCUMENTAZIONE FISCALE E DI QUALITA' DELLE FORNITURE

Art. 18 – QUALITA' E TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 19 – TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 20 – LOCALI ED ATTREZZATURE

Art. 21 – PULIZIA DELLE MENSE

Art. 22 – MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE

Art. 23 – AMMONTARE DEL CANONE E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 24 – SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI

Art. 25 – REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

Art. 26 - DOMICILIO E RESPONSABILITA'

Art. 27 – OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Art. 28 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO – DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO

Art. 29 – OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA ESECUTRICE

Art. 30 – VIGILANZA E CONTROLLI

Art. 31 – COMMISSIONE MENSA

Art. 32 – ANALISI E CONTROLLI

Art. 33 – NON CONFORMITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 34 – PROCEDURA NEI CASI DI NON CONFORMITA'

Art. 35 – PENALITA

Art. 36 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – SOSTITUZIONE DELL'ENTE COMMITTENTE

Art. 37 – RIFERIMENTI NORMATIVI

Art. 38 – ASSICURAZIONI – RESPONSABILITA'

Art. 39 – RESPONSABILITA' VERSO PRESTATORI DI LAVORI E TERZI

Art. 40 – PERSONALE

Art. 41 – IGIENE PERSONALE

Art. 42 – CONTROLLO SULLA SALUTE DEL PERSONALE ADDETTO

Art. 43 – OSSERVANZA DELLE NORME DI C.C.N.L. – PREVIDENZIALI E ASSISTENZIALI

Art. 44 – NORME ANTINFORTUNISTICHE

Art. 45 – VESTIARIO

Art. 46 – IDONEITA' SANITARIA

Art. 47 – MODALITA' OPERATIVE E TIPOLOGIA ORGANIZZATIVA

Art. 48 – SPESE CONTRATTUALI

Art. 49 – RECESSO UNILATERALE DA PARTE DELL'IMPRESA

Art. 50 – DOMICILIO LEGALE

Art. 51 – CONTROVERSIE

Art. 52 – RINVIO

CAPITOLO I

NORME GENERALI

ART.1

Oggetto del Capitolato

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina per l'aggiudicazione e la gestione del servizio mensa presso la Scuola Elementare e Media. A titolo meramente indicativo si presume che la preparazione e la somministrazione dei pasti ammonterà a circa 21.000 coperti per l'intero anno scolastico.

ART.2

Carattere del servizio

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, "servizio pubblico" e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

ART.3

Principi generali

Il servizio di ristorazione riveste una particolare importanza per il numero di pasti somministrati, per l'età degli utenti e per la finalità educativa insita nello stesso.

In particolare, con l'appalto di cui all'articolo 1 l'ente committente persegue l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che sia al tempo stesso risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti al bisogno di ristorazione scolastica e momento formativo e di socializzazione. Per questo motivo la ditta esecutrice, nell'espletamento del servizio, dovrà curare in modo particolare non solo la qualità del cibo, ma anche la componente relazionale, realizzando un ambiente refezione confortevole che permetta di vivere il pasto comunitario come momento piacevole della giornata.

Il personale che verrà impegnato nella distribuzione dei pasti dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti e del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno.

Nell'espletamento del servizio affidato la ditta esecutrice dovrà ispirare la propria presenza all'interno degli istituti scolastici a principi di collaborazione verso il personale docente e non docente e di discrezione e sensibilità nei confronti delle attività didattiche che in essi vengono svolte.

ART.4

Definizioni

Il presente capitolato disciplina la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo preparati in "legame fresco-caldo", destinati al servizio di ristorazione d'interesse dell'ente committente, con le modalità stabilite nei successivi articoli.

Ai fini dell'appalto di cui al presente capitolato, con le seguenti locuzioni si intende:

preparazione dei pasti	Le operazioni di preparazione, cottura ed eventuale conservazione dei piatti;
confezionamento	L'introduzione degli alimenti negli appositi contenitori e la chiusura ermetica di questi;
veicolazione	Il trasporto, mediante utilizzo di veicoli idonei, degli alimenti dal centro di cottura al locale refettorio;
distribuzione	La consegna del piatto preparato direttamente sul tavolo ove è seduto l'alunno;
consegna del pasto	La consegna a persona incaricata del ritiro degli alimenti confezionati

ART.5

Destinazione del servizio

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento, veicolazione, e distribuzione o consegna di pasti in numero orientativo – nei giorni di maggiore afflusso – non superiore a presunte 175/180 unità giornaliere a favore di una pluralità potenziale di soggetti di seguito riepilogati:

- alunni frequentanti la scuola primaria e secondaria di primo grado.

Il numero complessivo dei pasti caldi attualmente somministrati è di circa:
n. 90-95 pasti circa per gli alunni della scuola primaria;
n. 80-88 pasti circa per gli alunni della scuola secondaria di primo grado.

Il numero dei pasti sopra indicato è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'ente committente.

ART.6

Regole generali sull'organizzazione complessiva del servizio

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato la ditta esecutrice dovrà utilizzare:

A) un proprio centro di cottura di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Il centro di cottura dovrà essere munito dell'autorizzazione sanitaria prevista dalla legge 30 aprile 1962, N.283 e le sue caratteristiche tecniche ed organizzative, dovranno essere mantenute per tutto il periodo di durata del contratto.

ART.7

Punti di distribuzione

I pasti dovranno essere distribuiti nei seguenti punti di ristoro:

Locali	Ubicazione
Scuole Elementari	Via San Giovanni N. 1
Scuole Medie	Via San Giovanni N. 1

ART.8

Modalità di aggiudicazione dell'appalto

L'appalto sarà affidato con la procedura aperta ai sensi del D.Lgs. 163/2006 art.55, per appalti di servizi sotto soglia (art.24), con il criterio **dell'offerta economicamente più vantaggiosa** (art.83 medesimo decreto legislativo).

I criteri di valutazione dell'offerta saranno i seguenti:

1. Prezzo: punti 35

All'offerta col prezzo per pasto più basso (Offerta minore) verranno attribuiti 35 punti (punteggio massimo), mentre alle restanti offerte (Offerta x) saranno attribuiti punteggi (Punteggio x) proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

Offerta minore

Punteggio x = 35 x _____

Offerta x

2. Distanza dal centro di cottura: punti 50

Alla Ditta che effettuerà la preparazione dei pasti presso il centro di cottura più vicino alla sede della scuola (Distanza minore) verranno attribuiti 50 punti (Punteggio massimo), mentre alle restanti (Distanza x) verranno attribuiti punteggi (Punteggio x) proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

Distanza minore

Punteggio x = 50 x _____

Distanza x

La distanza verrà calcolata prendendo a riferimento le distanze chilometriche calcolate dall'ACI utilizzando l'apposito link sul sito www.aci.it e considerando la distanza tra il Comune sede del centro di cottura ed il Comune di Sommariva Perno, secondo il percorso più breve.

3. Possesso di Certificazione di qualità ISO 9001:2000: punti 5

Verranno assegnati 5 punti se la Ditta è in possesso di Certificazione di Qualità ISO 9001:2000.

4. Altre migliorie proposte: punti 10

Verranno assegnati 10 punti per le proposte di migliorie.

ART.9

Prezzo dei pasti - Esenzioni

Per il consumo dei pasti le famiglie dei bambini pagheranno la somma stabilita in sede di aggiudicazione dell'appalto (IVA inclusa) per ogni pasto.

L'Amministrazione Comunale potrà, con proprio atto deliberativo e sulla base di idonea documentazione probante, esonerare in tutto o in parte e per i periodi che riterrà opportuni utenti dal servizio mensa che ne facciano apposita richiesta. Comunicazione di tale provvedimento verrà trasmessa all'Istituto Comprensivo per gli adempimenti di competenza, nonché alla ditta aggiudicataria dell'appalto.

*** Gestione**

- La fruizione del servizio mensa avverrà mediante buoni pasto in numero di cinque per ogni cartella contrassegnata da un colore diverso a seconda del grado di scuola, da acquistarsi direttamente presso gli sportelli della Tesoreria Comunale – Cassa di Risparmio di Bra – Filiale di Sommariva Perno – Viale delle Fragole N. 6.
- Il loro costo potrà essere adeguato annualmente con delibera di competenza del Consiglio Comunale in sede di approvazione del Bilancio di Previsione, del quale costituirà allegato.

ART.10
Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è stabilita in anni 2 (DUE) decorrenti dall'A.S. 2012/2013 e con scadenza A.S. 2013/2014.

Lo stesso potrà essere rinnovato, nel caso in cui l'Amministrazione ne valuti la convenienza, per un ulteriore periodo, previa volontà delle parti ed apposito provvedimento autorizzativo del Comune.

ART.11
Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta esecutrice con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l'organizzazione della ditta stessa e a suo rischio.

La ditta esecutrice dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.

La ditta stessa dovrà comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità, il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e/o mobile) ove l'ente committente possa comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta esecutrice.

ART.12
Oneri inerenti il servizio

Sono posti a carico della ditta esecutrice i seguenti oneri:

- a) acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
- b) preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menu e delle tabelle dietetiche;
- c) veicolazione delle vivande calde, in appositi contenitori termici conformi alla normativa emanata ed emananda in materia, con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio;
- d) distribuzione dei pasti nei refettori;
- e) allestimento dei tavoli con posa di idonee tovaglie, fornite dalla ditta esecutrice, opportunamente fissate; preparazione dei coperti;
- f) lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria e stoviglie;
- g) pulizia di locali, arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate;
- h) raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;
- i) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature nonchè per il funzionamento del servizio;
- j) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla ditta esecutrice;
- k) fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D.Lgs. n.81/2008 s.m.i. al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- l) effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- m) collaborazione con l'ente committente nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- n) gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.lgs. n.155/97 (HACCP).

ART.13

Sistema di autocontrollo igienico (HACCP)

La ditta esecutrice dovrà obbligatoriamente gestire – per ogni mensa servita – tutte le attività necessarie per l’attuazione e l’implementazione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) previsto dal D.Lgs. n.155/97.

Dovranno essere svolte a cura della ditta esecutrice le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo.

In relazione alle attività di cui sopra, la ditta esecutrice dovrà designare prima dell’ inizio dell’appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della ditta medesima - la qualifica di “responsabile dell’ industria alimentare” per tutte le mense attivate, senza bisogno di ulteriore e specifica delega.

Il responsabile dell’industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

ART.14

Predisposizione e somministrazione dei pasti

La ditta esecutrice dovrà predisporre i pasti secondo le tabelle dietetiche.

I menu potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l’ente committente, anche su proposta dell’utenza, sentito il parere vincolante del Servizio di Dietologia dell’Azienda Ospedaliera di Alba-Bra e acquisita l’approvazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN), riterrà opportuno apportare. In questo caso, la ditta esecutrice dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell’approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menu diversi.

Il particolare, l’Impresa dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per quei bambini che, come attestato da certificazione medica presentata dai genitori, sono affetti da patologie di tipo cronico o portatori di intolleranze alimentari, oppure per quei bambini che, per motivi di religione non possono mangiare determinati cibi.

Non dovranno essere prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.

Le diete speciali e quelle personalizzate devono essere confezionate in apposite vaschette monoporzionamento termosigillate, fornite dalla ditta esecutrice, contrassegnate – esclusivamente mediante etichetta adesiva – con il cognome e nome dell’utente.

Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato all’ente committente per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.

I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane, frutta fresca e dessert e predisposti secondo le grammature richieste.

L’Impresa dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dal D.Lgs 196/2003 e s.m.i.

ART.15

Calendario del servizio e orario di distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti orari:

- _ per gli utenti della Scuola Primaria entro le **h. 12,00** nei giorni di **LUNEDI’ – MARTEDI’ – E GIOVEDI’**.
- per gli utenti della Scuola Secondaria di primo grado entro le **h. 13,00** nei giorni di **LUNEDI’ – MERCOLEDI’ e GIOVEDI’**.

L'entità giornaliera dei pasti sarà stabilita sulla base delle prenotazioni che verranno acquisite dalla ditta esecutrice con modalità definite in sede di gara d'appalto.

ART.16

Igiene della produzione, confezione e deposito

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale (HACCP) e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

1. il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve: lavarsi accuratamente le mani ed indossare il camice bianco, cuffia, guanti e idonei calzari
2. l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.
3. i prodotti a lunga conservazione – quali pasta, riso legumi, farina, ecc. – devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti.
4. tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei.
5. la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo.
6. la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata.
7. il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste.
8. il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata.
9. le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati.
10. tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente (arrosto, bollito).
11. per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
12. la pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.
13. è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati.

ART.17

Documentazione fiscale e di qualità delle forniture

La Ditta esecutrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'ente committente, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:

- la documentazione di cui al D.Lgs. n.155/97 s.m.i.;
- una "scheda tecnica del prodotto" contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali;
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.)

ART.18

Qualità e tipologia delle derrate alimentari

E' a carico della ditta esecutrice l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno esser conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative (ALLEGATO2).

Le derrate devono avere confezioni ed etichette conformi alle leggi vigenti, su ogni singolo confezionamento del prodotto. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

La merce deve possedere le qualità e le pezzature richieste e fornire tutte le garanzie di genuinità e i requisiti idonei a soddisfare le esigenze delle comunità.

Per quanto attiene la fornitura di carne si richiede obbligatoriamente che la carne sia posta sotto la tutela del marchio CO.AL.VI o della L.R. 35/88, che il trasporto sia effettuato a mezzo cella frigorifera e che il taglio delle fettine sia sottile.

Pertanto il fornitore è tenuto a presentare la seguente documentazione: se aderenti al CO.AL.VI il certificato di iscrizione al CO.AL.VI., se iscritti all'albo previsto dalla L.R. 35/88 il relativo certificato di iscrizione.

Inoltre, nel corso della fornitura, l'Ente si riserva il diritto di richiedere alla ditta affidataria del presente appalto di presentare la dichiarazione di provenienza della merce oppure la dichiarazione del veterinario del macello attestante che la merce è di provenienza Piemontese.

In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti – qualora previsti – al termine della cottura.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- cuocere il riso nelle brasiere;
- somministrare le razioni di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione
- consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menu giornalieri e rispondente alla tabella dietetica; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto ed in proporzione alle esigenze ed ai tempi di consumo.

ART.19

Trasporto e distribuzione dei pasti

Il trasporto e la distribuzione dei pasti sono a carico della ditta esecutrice.

Le attrezzature ed i mezzi per la veicolazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti dovranno essere conformi alla normativa vigente, emanata o emanando, in materia di ristorazione collettiva e igiene; parimenti dovranno garantire il mantenimento degli alimenti alla temperatura prevista dalla legge fino al completamento delle operazioni di distribuzione dei pasti.

Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli punti di distribuzione dovranno essere effettuati in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

Gli automezzi ed il personale impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere in numero sufficiente affinché i tempi di percorrenza, non superino in ogni caso i 15 minuti.

ART.20

Locali ed attrezzature

L'ente committente mette a disposizione della ditta esecutrice i locali "refettorio", i tavoli e le sedie necessari alla somministrazione dei pasti e provvede alla fornitura di piatti, posate e bicchieri.

Il Comune assicura la fornitura di acqua calda e fredda, nonché la fornitura di tutte le fonti di energia necessarie al servizio (gas metano, energia elettrica).

E' a carico del Comune la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature messe a disposizione dell'appaltatore; fanno eccezione eventuali rotture dovute a dolo o colpa grave di quest'ultimo le cui spese saranno a suo carico.

I locali ed il materiale messi a disposizione dovranno essere gestiti ed utilizzati con la cura del buon padre di famiglia e restituiti, al termine della gestione, nelle medesime condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà.

Le attrezzature e gli arredi dei refettori dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia da parte della ditta esecutrice alla quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

ART.21

Pulizia delle mense

La ditta esecutrice si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali di refezione e di servizio di ciascuna mensa e delle relative attrezzature ed arredi.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. In particolare:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi o tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico";
- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere di tipo "ecologico" ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

La ditta esecutrice dovrà inoltre provvedere alla derattizzazione con esche chiuse in appositi contenitori e, qualora necessario, alla disinfezione dei locali.

La ditta esecutrice è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dall'ente committente e dall'Autorità sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti differenziati e depositati, al termine del pasto, negli appositi contenitori della raccolta.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovaglette a perdere.

ART.22

Manutenzione delle attrezzature

La ditta esecutrice dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature esistenti tanto nel centro di cottura.

Al termine di ogni intervento manutentivo la ditta esecutrice dovrà trasmettere all'ente committente copia della relazione di intervento, rilasciata dall'impresa incaricata della manutenzione.

ART.23

Ammontare del canone e modalità di pagamento

Per l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, l'ente committente verserà alla ditta esecutrice, per ogni singolo pasto fornito, il corrispettivo di € _____ (risultante dagli esiti della gara), oltre all'IVA nella misura di legge.

Il pagamento delle prestazioni di cui al presente capitolato sarà effettuato alla ditta esecutrice a rate mensili posticipate, entro 60 giorni dalla data di ricezione al protocollo dell'ente committente, di regolari fatture, differenziate per ogni tipologia di utenza ed evidenziati i pasti erogati.

ART.24

Sospensione dei pagamenti

L'ente committente, al fine di garantirsi in modo efficace e diretti sulla puntuale osservanza delle prescrizioni dettate per la conduzione dell'appalto e per le prestazioni dei servizi che ne sono oggetto, ha facoltà

di sospendere – in tutto o in parte – i pagamenti alla ditta esecutrice cui siano state contestate inadempienze fino a quanto la stessa non si sarà adeguata agli obblighi assunti.

ART.25
Revisione periodica dei prezzi

Il prezzo del singolo pasto potrà essere aggiornato di anno in anno ed a richiesta di parte, nella misura del 75% della variazione assoluta in aumento dell'indice dei prezzi al consumo, accertato dall'Istat per le famiglie di operai e degli impiegati, verificatosi con riferimento al mese di agosto dell'anno precedente.

CAPITOLO II

OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA ESECUTRICE

ART.26

Domicilio e responsabilità

La ditta esecutrice sarà sempre considerata come unica ed esclusiva responsabile verso l'ente committente e verso i terzi per qualunque danno arrecato alle proprietà e alle persone.

La ditta stessa dovrà eleggere domicilio nel comune dell'ente committente; presso tale domicilio l'ente committente potrà effettuare tutte le comunicazioni e le notificazioni relative al presente capitolato.

ART.27

Osservanza delle leggi e dei regolamenti

E' fatto obbligo alla ditta esecutrice di osservare e far osservare, costantemente, tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze, emanate ed emanande, che abbiano attinenza con il servizio assunto.

ART.28

Divieto di cessione del contratto – Disciplina del subappalto

Il contratto non può essere ceduto, pena la nullità del medesimo.

ART.29

Obblighi a carico della ditta esecutrice

Oltre agli altri obblighi previsti nel presente capitolato, la Ditta esecutrice è tenuta a segnalare immediatamente all'ente committente tutte le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni in parola che, ad avviso della ditta medesima, possono costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio.

Parimenti la ditta esecutrice ha l'obbligo di dare tempestiva comunicazione all'ente committente di qualsiasi interruzione o sospensione nella gestione del servizio, specificandone le ragioni e la durata.

In considerazione di quanto previsto dall'articolo 2, in caso di sciopero del proprio personale, la ditta esecutrice deve dare tempestiva comunicazione, con un anticipo di tre giorni lavorativi, all'ente committente. La ditta sarà comunque tenuta a garantire la continuità del servizio rispondendo in difetto anche degli eventuali danni che potranno derivare all'ente committente per la mancata prestazione.

CAPITOLO III CONTROLLI E ANALISI

ART.30 Vigilanza e controlli

In ordine al rigoroso rispetto, da parte della ditta esecutrice, degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'ente committente si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento, direttamente o a mezzo di propri delegati, ad ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea ed opportuna.

ART.31 Commissione mensa

L'ente committente potrà istituire una commissione mensa con le seguenti finalità e funzioni:

- vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
- suggerire all'ente committente soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio.

I membri del comitato, il cui elenco è depositato presso il competente Ufficio dell'ente committente sono autorizzati ad effettuare gratuitamente, con periodicità bimestrale e, comunque, in numero non superiore a due per ogni punto di distribuzione, l'assaggio dei cibi distribuiti.

Tra i membri del comitato verrà indicato di diritto anche il nominativo di un consigliere comunale.

E' facoltà dell'ente committente trasmettere alle famiglie degli alunni interessati al servizio un questionario di valutazione qualitativa, che avrà una funzione di supporto ai fini di un maggiore controllo del servizio stesso.

ART.32 Analisi e controlli

L'ente committente potrà attivare – nel corso dell'appalto – forme di collaborazione con istituti, associazioni o enti per la realizzazione – a proprie spese – di analisi e controlli sulla qualità delle derrate alimentari acquistate e dei pasti somministrati.

ART.33 Non conformità delle derrate alimentari

Le condizioni di non conformità delle derrate alimentari consegnate al centro di cottura si distinguono in :

a) non conformità non grave

Non impongono necessariamente il rifiuto della derrata ma la declassano qualitativamente rispetto ai requisiti del capitolato.

B) non conformità grave

Impongono di rifiutare l'alimento in quanto non idoneo al consumo, sia sotto il profilo igienico-sanitario, sia sotto l'aspetto organolettico.

Le condizioni di non conformità grave corrispondono esemplificativamente a:

- presenza nelle derrate consegnate di corpi estranei, insetti, etc.;
- consegna di derrate visivamente alterate o con odori palesemente anomali;
- consegna di prodotti per i quali al momento della consegna sia già superato il termine minimo di conservazione – data di scadenza;
- consegna di prodotti in confezioni originali non integre.

ART.34
Procedura nei casi di non conformità

Se a seguito di verifica effettuata dall'ente committente si rilevasse una non conformità delle derrate immagazzinate presso il centro di cottura, si provvederà ad accantonare la merce non conforme, che rimarrà provvisoriamente a disposizione del fornitore per l'eventuale ritiro.

CAPITOLO IV

RAPPORTI FRA DITTA ESECUTRICE ED ENTE COMMITTENTE

ART.35 **Penalità**

Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione del presente capitolato ovvero violazione di norme o di regolamenti che posano condurre a disservizio, l'ente committente contesterà gli addebiti prefiggendo un termine congruo e comunque non inferiore a dieci giorni per eventuali giustificazioni.

Qualora la ditta esecutrice non provveda ovvero le giustificazioni non risultassero sufficientemente valide, l'ente committente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà irrogare - con atto motivato - una penalità, fatto salvo quanto previsto dal successivo articolo 35.

La Ditta affidataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso.

Qualora la Ditta non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente Capitolato, l'Amministrazione com.le potrà applicare le seguenti penalità:

Euro 1500,00 :	per forniture con cariche macrobiotiche elevate
Euro 1000,00 :	per sospensione del servizio o mancato preavviso
Euro 500,00 :	per menù non corrispondente a quello concordato
Euro 1000,00 :	per alimenti non corrispondenti a capitolato;
Euro 500,00 :	per condizioni igieniche sotto la norma.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Si procede al recupero delle penalità da parte del Comune mediante ritenute diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stata effettuata la contestazione. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatisi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate alla controparte in via amministrativa.

Il Comune potrà procedere alla revoca dell'appalto in ognuno dei seguenti casi:

- a) gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali;
- b) continue contestazioni sulla ritardata consegna delle merci ;
- c) continue contestazioni sulla qualità dei generi alimentari forniti;
- d) arbitrario abbandono del servizio, anche per un solo giorno, da parte dell'Impresa;
- e) sanzioni poste a carico dell'Ente a seguito sopralluoghi effettuati dagli organi preposti in merito all'H.A.C.C.P.;
- f) subappalto del servizio senza autorizzazione del Comune, così come previsto al successivo art. 22;
- g) ulteriore violazione di norme o di regole comportamentali da parte della Ditta per cui l'interesse del servizio non consenta più il prosieguo del rapporto. In tal caso la ditta nulla potrà vantare a titolo di risarcimento danni.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non fornite ovvero non correttamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

ART.36

Risoluzione del contratto – Sostituzione dell'ente committente

L'ente committente ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 cc e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi:

- sospensione o interruzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre 2 giorni consecutivi;
- abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio;
- applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un bimestre;
- quando la ditta esecutrice subappalti i servizi oggetto del presente capitolato

La mancanza o l'interruzione del servizio per un solo giorno verrà multata con una cifra pari all'importo del buono per i pasti.

Gravi reclami verso la committenza e la verifica della commissione che giudica il pasto "inadeguato" porteranno ad una multa di € 200,00. Nel caso, dopo tale verifica la ditta è obbligata ad adeguarsi, pena la risoluzione del contratto. Tale verifica verrà effettuata dalla Commissione nei successivi 7 gg. dopo la verifica.

La facoltà di risoluzione è esercitata dall'ente committente con il semplice preavviso scritto di trenta giorni, senza che la ditta esecutrice abbia nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino al giorno della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto sorge per l'ente committente il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della ditta esecutrice.

ART.37

Riferimenti normativi

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, le parti faranno riferimento alle leggi, regolamenti e disposizioni ministeriali, emanati od emanandi, nulla escluso o riservato, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile.

ART.38

Assicurazioni – Responsabilità

La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo della ditta esecutrice e sotto la piena ed esclusiva responsabilità.

ART.39

Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi

La ditta esecutrice sarà responsabile, civilmente e penalmente, dell'incolumità e sicurezza del proprio personale, di quello dell'ente committente e di terzi eventualmente presenti nei luoghi di lavoro, tenendo sollevato l'ente stesso da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni avvenuti in dipendenza dell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto; a tal fine dovrà adottare, nell'esecuzione dei lavori, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari allo scopo.

CAPITOLO V PERSONALE

ART.40 Personale

La ditta esecutrice dovrà assicurare il servizio con proprio personale.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscere le fondamentali norme di igiene relative alla somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

A tal fine, la ditta esecutrice dovrà effettuare costante attività di formazione del personale in materia di igiene e di corretta prassi operativa, nonché di corrette metodiche di cottura relativi a piatti e derrate.

All'ente committente dovranno obbligatoriamente essere comunicati per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità:

- a.** il nominativo dell'incaricato responsabile della buona esecuzione del servizio, al quale il responsabile dell'ente committente potrà rivolgersi per eventuali osservazioni e proposte;
- b.** l'elenco del personale impiegato nel servizio, specificando l'unità operativa di attribuzione, ed eventuali variazioni.

ART.41 Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

I copricapo devono raccogliere completamente la capigliatura.

ART.42 Controllo sulla salute del personale addetto

La ditta esecutrice deve garantire che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine la stessa dovrà predisporre un Piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme del Decreto Legislativo n.81/08 s.m.i.

ART.43 Osservanza delle norme di C.C.N.L. , previdenziali e assistenziali

La ditta esecutrice è tenuta all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro nonché nelle leggi e nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme vigenti in materia di personale o che saranno emanate nel corso dell'appalto, restando fin d'ora l'ente committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo.

ART.44 Norme antinfortunistiche

La ditta esecutrice è tenuta all'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. n.81/08 s.m.i. in materia di sicurezza sul lavoro. La ditta dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.

ART.45

Vestiario

La ditta esecutrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta esecutrice ed il nominativo del dipendente.

ART.46

Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve essere munito, se richiesto dalla normativa vigente, di libretto di idoneità sanitaria.

ART.47

Modalità operative e tipologia organizzativa

Nelle cucine, nelle dispense e nei refettori affidati in gestione è tassativamente vietato l'accesso alle persone estranee al servizio.

La responsabilità dell'osservanza delle norme di cui sopra incombe sulla ditta esecutrice.

La lista mensile dei menù dovrà essere affissa ben in vista nei refettori in modo tale che gli utenti interessati possano verificare il pieno rispetto degli stessi nella preparazione dei pasti giornalieri ed essere agevolati nella programmazione del pasto serale.

Copia dei menu deve essere trasmessa, all'atto dell'aggiudicazione, all'ente committente, così come le eventuali variazioni o modifiche che si verificassero nel corso della durata dell'appalto.

CAPITOLO VI NORME FINALI

ART.48 Spese contrattuali

Le spese relative al contratto d'appalto, che sarà stipulato a seguito del provvedimento di aggiudicazione definitiva, nessuna esclusa od eccettuata, saranno a carico della ditta esecutrice.

ART.49 Recesso unilaterale da parte dell'impresa

Qualora la Ditta appaltatrice dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

Verrà inoltre addebitata alla Ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento danni, la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta concorrente, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

ART.50 Domicilio legale

Ai fini dello svolgimento del servizio indicato nel presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria assumerà il proprio domicilio legale in questo Comune.

ART.51 Controversie

Eventuali controversie derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del presente contratto saranno di esclusiva competenza dell'autorità giudiziaria ordinaria. Il Foro competente sarà quello di Alba.

ART.52 Rinvio

Per quanto non previsto dal presente capitolato d'oneri, si rinvia alle disposizioni normative e legislative vigenti in materia di appalto sui servizi.

