



Comune di Garaguso

PROVINCIA DI MATERA

Area Amministrativa e Finanziaria

Via IV Novembre, 16 - Tel. 0835.671005 - Fax. 0835.671373

Codice Fiscale: 83000190773 - www.comune.garaguso.mt.it

**CAPITOLATO SPECIALE
D' APPALTO
PER IL SERVIZIO DI
MENZA SCOLASTICA
DELLA SCUOLA
DELL' INFANZIA**

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

I servizi oggetto dell'appalto, che l'impresa deve fornire con propria autonoma organizzazione sono:

- la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione pasti e la somministrazione;
- la distribuzione e somministrazione giornaliera dei pasti agli utenti, bambini, insegnanti preposti (a tempo pieno e classi a modulo) delle scuole materne, elementari e medie che usufruiscono della mensa scolastica;
- la raccolta giornaliera dei buoni-pasto;
- la pulizia ed il riassetto dei locali (cucina, refettorio, magazzino ecc.) ed attrezzature messe a disposizione dal Comune all'appaltatore (tot. Mq. da pulire circa 250);
- la fornitura di bicchieri e tovagliati monouso e quant'altro necessita per l'erogazione del servizio e che non è dato in uso gratuito dalla stazione appaltante;
- - il lavaggio presso la cucina scolastica di quanto utilizzato per il servizio;
- Fornitura di n° 5 pasti gratuiti giornalieri a persone bisognose indicate dal Comune;

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha la durata di anni TRE scolastici decorrenti da ottobre 2015. Il servizio funzionerà annualmente da ottobre e sino alla chiusura dell'anno scolastico, come da calendario scolastico annuale.

Il servizio sarà svolto nei mesi di effettiva frequenza scolastica.

ART. 3 - MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

La ditta si impegna ad eseguire il servizio sotto l'osservanza piena ed inscindibile delle condizioni riportate nel presente capitolato, mediante l'impiego di personale proprio qualificato e l'ausilio di attrezzature e macchinari idonei all'espletamento del servizio.

ART. 4 - CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione avrà frequenza giornaliera (dal lunedì al venerdì), tenendo conto del calendario scolastico, delle vacanze e dei giorni festivi infrasettimanali.

ART. 6 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato con il criterio del prezzo più basso a quello posto a base d'asta, ai sensi dell' 82 del D. Lgs n. 163/2006.

ART. 7- PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Il servizio sarà svolto dall'appaltatore con cucina tradizionale in loco (locali ed attrezzature messe a disposizione dell'A.C., intesa nel senso che tutti i cibi cotti devono essere preparati in loco esclusivamente il giorno della loro somministrazione.

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo. Gli approvvigionamenti dovranno tenere conto delle attrezzature di conservazione esistenti e dovranno essere effettuati in modo tale da abbreviare al massimo i tempi di giacenza delle derrate alimentati nonché il sovraffollamento nei depositi.

La cottura, la preparazione ed il trasporto dei pasti al refettorio sarà effettuato da personale dipendente della ditta appaltatrice.

L'impresa dovrà provvedere al lavaggio della frutta prima di essere messa a tavola.

ART. 8- SOMMINISTRAZIONE

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, sempre con proprio personale, il servizio di somministrazione dei pasti al tavolo (somministrazione del primo piatto, successivamente il secondo piatto, contorno, pane, frutta e acqua).

Il personale della ditta dovrà alla consegna dei pasti caldi:

- aggiungere sughì al primo piatto e formaggio grattugiato, se richiesto;
- provvedere alla relativa somministrazione dei pasti caldi che dovrà essere effettuata nel seguente orario: 12,00-12,15.

ART. 9- OPERAZIONI DA EFFETTUARE NEL CORSO DELLA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, le seguenti norme:

- i locali refettorio devono essere areati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio d'aria;
- le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura.

- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello previsto per le operazioni di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura e dovrà usare guanti monouso.
- L'apparecchiatura dei tavoli dovrà essere predisposta con particolare accortezza, con fornitura da parte della ditta aggiudicatrice di apposite tovagliette usa-getta, di tovaglioli di carta e bicchieri di plastica usa-getta.
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posateria, utensili vari, ad eccezione di quello indicato al punto precedente ecc.) deve essere conservato, dopo essere stato usato e lavato, con la massima cura negli appositi armadi.
- Le confezioni di acqua minerale dovranno rimanere chiuse fino all'arrivo degli utenti.
- Ai fini igienici le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo.
- La distribuzione delle pietanze dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola.
- La distribuzione del secondo piatto e contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto.
- I tempi di attesa fra la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
- Il cibo ancorché avanzato a tavola non può essere asportato dagli utenti, ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni in classe.

ART. 10- QUANTITATIVI PASTI GIORNALIERI - RACCOLTA BUONI PASTO.

La ditta aggiudicataria del servizio di distribuzione dei pasti rileverà il totale complessivo delle presenze effettive degli utenti, raccogliendo gli appositi buoni pasto entro le ore 09,30. Dopo di che registrerà gli stessi su apposita scheda nominativa degli utenti.

Il pasto dovrà essere somministrato anche agli insegnanti a cui spetta quel giorno effettuare la vigilanza che non dovranno fornire alcun biglietto essendo l'onere finanziario a carico dell'Ente.

Inoltre la ditta si impegna a fornire n° 5 pasti gratuiti a persone svantaggiate indicate dall' A.C.

La ditta appaltatrice è tenuta altresì ad effettuare giornalmente la registrazione del nominativo dell'insegnante che usufruisce del

servizio. Tali dati dovranno corrispondere ai dati forniti dalle direzioni e/o da ciascun insegnante indicanti i giorni in cui ha usufruito del servizio mensa.

I buoni pasti dovranno essere allegati alle fatture e prospetto mensile e costituiranno documento giustificativo dei pasti serviti nel mese al fine del pagamento del corrispettivo alla ditta appaltatrice.

ART. 11- PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO.

E' a cura dell'appaltatore apparecchiare, servire, sbarazzare i tavoli e alla sistemazione, pulizia e riordino della sala dove viene consumato il pasto, corridoi di collegamento e altre zone usate per la distribuzione da effettuare a termine di ogni servizio.

L'appaltatore deve provvedere al lavaggio manuale quotidiano di stoviglie, posaterie, utensili vari (che non sono capienti nella lavastoviglie o quando questa risulta guasta), alla pulizia giornaliera dei locali cucina e locali annessi, delle attrezzature utilizzate.

Le operazioni di pulizia dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita degli utenti, avranno frequenza giornaliera e consisteranno in : apparecchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi ecc.), scopatura, lavaggio e grassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti, dei locali refettorio e corridoi di collegamento.

La ditta è tenuta, altresì, a provvedere mensilmente alla pulizia di vetri, finestre, porte, veneziane, tapparelle, pareti , soffitte, zoccolature, radiatori di ogni locale (cucina e refettorio).

E' obbligo della ditta appaltatrice provvedere alla pulizia straordinaria all'inizio dell'anno scolastico dei locali e delle attrezzature dati in uso gratuito dal Comune nella settimana antecedente il primo giorno di inizio del servizio mensa.

ART. 12- CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI.

Tutti i prodotti detergenti e sanificanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizia devono essere conformi alle normative vigenti.

I suddetti prodotti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate nella confezione. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta e conservati in locali appositi in armadi chiusi a chiave.

ART. 13- RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dal refettorio dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

L'impresa dovrà fornire i sacchi per la raccolta dei rifiuti.

L'impresa ha, inoltre, l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni del Comune in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canali di carico).

ART. 14- LOCALI ED ATTREZZATURE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

I locali (cucina, deposito ecc.) dove la ditta provvederà alla cottura e alla confezione dei pasti, nonché l'attrezzatura per l'espletamento del servizio mensa saranno messi a disposizione dell'appaltatore.

All'atto dell'aggiudicazione del servizio, l'Amministrazione comunale concederà in uso gratuito alla ditta aggiudicataria, i locali delle scuole destinati alla refezione, con gli impianti, attrezzature e arredi esistenti, i locali cucina per il lavaggio stoviglie e tutto quanto compreso nell'inventario che verrà redatto a cura di un rappresentante dell'A.C. e da un rappresentante della ditta.

Di tutto il complesso delle strutture, attrezzature fisse e mobili, degli arredi, affidato alla ditta aggiudicataria, la stessa dovrà fare uso in conformità alle finalità perseguite con il presente capitolato e con l'obbligo della restituzione alla cessazione del servizio, in buono stato di conservazione, salvo il normale deperimento causato dal normale uso delle strutture ed attrezzature.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

ART. 15 - PERSONALE -ORGANICO

La ditta appaltatrice per espletare il servizio di cui trattasi deve impiegare proprio personale.

Il personale alle dipendenze dell'impresa deve avere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza dell'organico

minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio . All'uopo comunicherà i nominativi del personale adibito al servizio con indicazione delle qualifiche possedute e titolo di studio.

ART. 16 - PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO

Il personale addetto all'espletamento del servizio deve essere in possesso di libretto sanitario da cui si ricava che nulla osta l'operatore a svolgere il servizio in questione.

In caso di assenza per malattia di un qualsiasi operatore la ditta dovrà provvedere alla sua sostituzione, che nel contempo dovrà essere comunicata all'Ente.

Il rientro è subordinato solo ad esibizione, sempre all'ufficio comunale competente, di certificato medico che nulla osta alla ripresa del servizio.

Tutti gli obblighi previsti dalla legge: assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali ecc. sono a carico dell'appaltatore il quale ne è il solo responsabile restando sollevato il Comune da ogni responsabilità in ordine alle eventuali inosservanze delle norme medesime. Prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicataria dovrà presentare all'A.C. la documentazione di avvenuta denuncia agli istituti previdenziali, assicurativi ed infortunistici.

Successivamente, ogni mese, l'appaltatore trasmetterà all'ufficio comunale copia dei versamenti contributivi, previdenziali e assicurativi, nonché idonea documentazione circa il fatto che tali versamenti sono riferiti ai lavoratori impiegati nel servizio in oggetto.

Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile a giudizio dall'A.S.L. dovrà essere sospeso e sostituito.

ART. 17 - APPLICAZIONE C.C.N.L.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, che alla loro sostituzione, anche se la ditta non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse; indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione della ditta stessa e da ogni altra sua giustificazione giuridica, economica e sindacale, sollevando il committente da ogni onere e responsabilità.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal committente o ad essa segnalata dall'ispettorato del lavoro comporterà una detrazione del 20% sull'ammontare del corrispettivo dovuto, se l'appalto è in corso e la sospensione del pagamento dell'ultima fattura del corrispettivo medesimo. I pagamenti di cui innanzi non saranno effettuati fino a quando l'ispettorato del lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente percepiti.

Per quanto previsto nel precedente comma la ditta non potrà opporre eccezioni al committente né avrà titolo al risarcimento dei danni.

Il personale nell'espletamento del servizio dovrà mantenere un comportamento corretto e riguardoso.

L'appaltatore si impegna a richiamare e se nel caso sostituire dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. Sarà a completo ed esclusivo carico della ditta qualsiasi responsabilità sia civile che penale per eventuali danni arrecati a persone o cose in dipendenza dell'espletamento del servizio, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del committente.

Le segnalazioni e le richieste del Comune in tal senso sono impegnative per la ditta appaltante.

ART. 18 - FIGURE SPECIFICHE

RESPONSABILE DEL SERVIZIO:

L'aggiudicatario comunicherà, altresì, il nominativo della persona che fungerà da coordinatore del servizio, che sarà referente unico dell'intero appalto. Il coordinatore manterrà i continui contatti con la stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla stazione appaltante al rappresentante designato dall'impresa presso il domicilio dichiarato in seduta di gara si intendono comprese presentate direttamente all'impresa.

ART. 19 - VESTIARIO

L'impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di ristorazione, indumenti di lavoro come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene (DPR 327/8 art. 42) da indossare durante le ore di servizio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità a quanto previsto dal citato DPR.

ART. 20 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'impresa deve provvedere a garantire alla stazione appaltante che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

A tale fine l'impresa deve predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. 426/94 e succ. modifiche ed integrazioni.

L'aggiudicatario si impegna a trasmettere al Comune il nominativo della persona designata come responsabile ai sensi della legge 626/94. Si impegna altresì a mantenere in atto tutte le misure di legge finalizzate al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro sempre nel rispetto della normativa in vigore.

ART. 21 FORMAZIONE DEL PERSONALE

L'impresa aggiudicataria deve informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente capitolato ed adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 22 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI

Sono tassativamente vietati i cibi precotti, né potranno essere utilizzati generi congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) e per il pesce che potranno anche essere congelate o surgelate.

E' comunque tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

La stazione appaltante conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n. 488/99 richiede per tutti gli utenti l'impiego di prodotti biologici, tipici tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (regolamento CEE n. 2092/91, Consiglio 14 luglio 1992 e regolamento CEE n. 1804/99 - Regolamento cee n. 2081/92 come modificato dal reg. CEE 535/97 . legge 526 del 21/12/99 all'art. 10, comma 7

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi sono momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali.

In tal caso l'impresa appaltatrice ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente a mezzo fax alla stazione appaltante l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

Nel caso in cui i prodotti provenienti da agricoltura biologica non disponibili fossero quelli richiesti dall'A.C. il prezzo di ciascun pasto sarà decurtato di € 0,10. Nel caso in cui i prodotti di cui all'art. 59 della legge 488/99 non disponibili fossero quelli offerti dall'I.A., previsti nel menu giornaliero, il prezzo di ciascun pasto sarà decurtato del 50% per ciascuna tipologia risultata mancante, con riferimento alla voce derrate, di cui alla composizione del prezzo pasto presentato dall'impresa in sede di offerta.

L'Amministrazione comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommari, non idonee.

In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico sanitaria l'Amministrazione si riserva di effettuare, a sua totale discrezione, sostituzione e modifiche ai generi alimentari previsti per la preparazione di menù fino al ripristino della situazione di normalità.

ART. 23 - GARANZIE DI QUALITA'

La ditta dovrà provvedere a disporre in proprio controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e dovrà avvalersi di fornitori in grado di poter offrire sufficienti garanzie sulla genuinità e salubrità delle materie prime.

L'impresa deve acquisire da fornitori e trasmettere alla stazione appaltante idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche. I prodotti di cui all'art. 59 della legge 488/99 devono essere conformi alle direttive CEE.

La certificazione attestante che i prodotti forniti per la mensa scolastica (sia quelli richiesti dalla S.A. sia quelli offerti dall'I.A.) provengono da coltivazione biologica deve essere allegata mensilmente alla fattura.

L'I.A. è la sola responsabile della qualità degli alimenti e dei pasti.

Per garantire la continua freschezza degli alimenti, per le derrate di pronto consumo (frutta, carne, verdura) deve essere prevista la fornitura quotidiana anziché in blocco o magazzino.

ART.24 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente al menù di cui alle tabelle dietetiche predisposte dalla Azienda Sanitaria Locale.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di far osservare scrupolosamente al personale alle proprie dipendenze ,addetto alla distribuzione dei pasti caldi ,la tabella riportante le quantità di peso, volume e inoltre la pezzatura riferita al primo e secondo piatto ,al contorno ,frutta pane ,acqua ,di ciascun pasto caldo da distribuire.

I menu' previsti sono da intendere come proposta non rigidamente vincolata alla durata contrattuale ma suscettibile di variazioni e/o integrazioni modulate anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza su indicazione degli organi competenti a cura della stazione appaltante o per eventi quali :le giornate con specifico programma alimentare.

Le nuove preparazioni manterranno lo stesso valore economico di quelle sostituite.

Nel caso di necessità determinata da motivazione di salute o religiose la ditta appaltatrice è obbligata a fornire ,in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno , pasti alternativi la cui composizione sarà stabilita dall'ufficio comunale o dalla certificazione medica specifica che la ditta dovrà scrupolosamente rispettare.

I pasti alternativi verranno precisati dalla scuola al momento della prenotazione giornaliera sarà comunque cura della ditta individuare in base al menù del giorno ,confrontato con le singole certificazioni e/o richieste la tipologia dei pasti speciali da fornire.

ART.25 - CONTROLLI DI CONFORMITA'- ANALISI ALIMENTI E VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro cottura dell'Impresa al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa della giornata e in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti. Gli organismi preposti al controllo sono:i competenti servizi di Igiene e sanità pubblica dell'Az USL ,il servizio preposto dall'A.C., la commissione mensa (di cui alla deliberazione C.C. n.) ,nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall' A.C.

E' diritto della commissione mensa procedere al controllo del servizio al fine di rilevare : mancato rispetto del menù, controllo delle grammature da effettuarsi almeno su 20 campioni ,pulizia ambienti ,temperatura pasti al momento della distribuzione, assaggio pietanze per assaporare grado di cottura e sapori.

Tutti gli utensili, contenitori e quant'altro destinato a venire a contatto con gli alimenti devono essere corrispondenti ai requisiti di legge.

L'A.C. può disporre controlli periodici sulle sostanze, modalità di preparazione dei pasti ,sulle condizioni igieniche dei locali e del personale e può a suo insindacabile giudizio ,vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione dei pasti ,quanto questi siano stati giudicati non idonei dagli organi di vigilanza e ispezione degli uffici sanitari.

Il comune può verificare ,anche attraverso contatti periodici ,con i rappresentanti dei genitori la situazione organizzativa e le modalità di erogazione dei servizi .

Il personale della USL e il personale comunale possono procedere in ogni momento ,luogo e fase di lavorazione ,a prelievi d'ufficio allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto nonché la rispondenza dello stato e quanto previsto nel capitolato di appalto o nei capitolati di fornitura attraverso l'analisi eseguita dal laboratorio pubblico.

Il riscontrare all'analisi la presenza di prodotti non conformi a leggi e regolamenti nonché al capitolato di appalto e/o fornitura e il verificarsi di irregolarità o inconvenienti,nonché il verificarsi lo scorretto comportamento igienico del personale determinerà la recessione del contratto o il pagamento delle penalità nello stesso previste.

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea ,anche con l'ausilio di macchina fotografica ,riprese video,prelievi e asporto di campioni da sottoporre a successive analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento . Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campione prelevati.

La ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria ,consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali cucina e deposito, fornendo tutti i chiarimenti e documentazione eventualmente necessari ,oltre alla documentazione relativa agli operatori della locale USL ed al personale comunale abilitati a tutti i controlli igienico sanitari.

LA DITTA DEVE PROVVEDERE A RICHIEDERE L'APPOSITA AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER L'ATTIVITA' DA SVOLGERE.

(SISTEMA HACCP)

L'impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C. per i controlli di conformità ,il Piano di autocontrollo, le registrazioni di procedura ,i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

ART.26 - NORME IGIENICHE

Le operazioni di preparazione ,cottura , confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte: tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Tutti i prodotti congelati e/o surgelati ,prima di essere sottoposti a cottura ,ad eccezione delle verdure ,devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0°C- 4°C.

La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività ,passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti ,per carni bianche e rosse .Tali piani al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori I rifiuti devono essere frequentemente allontanati Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti .

Al momento della preparazione di piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine.

E' tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

ART.27 - CANONE D'APPALTO

Per l'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali il Comune corrisponderà all'appaltatore il prezzo unitario del pasto risultato dalla gara e specificato nel contratto. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui

trattasi. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti garantendo un minimo giornaliero di 60 pasti.

ART.28 - PAGAMENTI

Il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione sarà liquidato alla ditta appaltatrice a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, sulla base dei buoni pasto risultati consegnati dalla ditta al Comune che non potranno tuttavia superare il numero dei buoni pasto risultati acquistati e su presentazione di regolare fattura debitamente vistata dal responsabile del servizio e/o dirigente.

In caso di subappalto l'A.C. non intende provvedere a corrispondere direttamente al sub appaltatore l'importo dei servizi stessi eseguiti.

E' fatto obbligo all'aggiudicatario di trasmettere ,entro 20 gg dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti ,copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso aggiudicatario via via corrisposti al subappaltatore o cottimista ,con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate .

ART.29 - UTENZA

Gli utenti devono pagare solo i pasti consumati, l'impresa deve preparare solo i pasti da consumare.

Ogni utente deve acquistare mensilmente i buoni pasto, al prezzo stabilito dal Comune, presso l'ufficio comunale competente.

Per ogni pasto da consumare, l'utente dovrà consegnare con anticipo il buono al personale della ditta che a sua volta , sulla scorta dei buoni raccolti, determinerà la quantità dei pasti da preparare.

L'utente che assentandosi ,non consuma il pasto prenotato ,non ha diritto ad alcuna forma di rimborso o compensazione.

Art. 30 - ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, sono a carico della Ditta appaltatrice , che si impegna a provvedere, i costi relativi:

a) all'organizzazione ,preparazione ,gestione dei pasti giornalieri. I pasti dovranno seguire le grammature indicate nella Tabella dietetica e i menu settimanali stabiliti dalla competente ASL.

b) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale eventualmente necessario anche i relativi oneri assicurativi e previdenziali imposti dalla legge.

- c) alla fornitura della massa vestiaria per tutto il personale addetto ai servizi, sia esso dipendente o non delle ditte appaltatrici;
- d) a tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'impresa per l'impianto o per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente capitolato.
- f) alle assicurazioni richieste nel bando di gara consegnando copia della polizza all'Amministrazione Comunale.
- g) alla tenuta dei registri fiscali a norma di legge
- h) all'acquisto delle derrate alimentari
- i) ad usare i macchinari, gli impianti, i locali, le attrezzature e quant'altro in genere messo a disposizione da parte del committente, con la massima cura e diligenza, nonché alla manutenzione ordinaria ed alla pulizia giornaliera delle attrezzature e degli ambienti stessi;
- l) al materiale di pulizia, alla disinfezione dei locali adibiti al servizio
- m) alla fornitura di bicchieri, tovaglie e tovagliolini monouso,
- n) alla visita sanitaria, minimo una volta all'anno, a tutto il personale addetto ai servizi di cui al presente capitolato
- o) al ritiro giornaliero presso i plessi scolastici che usufruiranno della mensa dei relativi buoni mensa che dovranno corrispondere necessariamente al numero dei pasti giornalieri somministrati,
- p) all'allestimento dei refettori e/o aule ed alla relativa pulizia
- q) eventuali costi diversi di gestione La ditta appaltatrice è tenuta a curare la scrupolosa osservanza di tutte le norme igieniche vigenti da parte del personale addetto al comportamento e distribuzione e somministrazione dei pasti
- r) alla fornitura di pentolame e utensili da cucina

Il committente si ritiene fin d'ora escluso da ogni e qualsiasi responsabilità nel caso di mancata osservanza di detti obblighi.

L'appaltatore si impegna ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale e a proprio esclusivo rischio e responsabilità;

ART. 31 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente Capitolato, il Comune si impegna:

- a) alla manutenzione straordinaria dei locali ed attrezzature messi a disposizione dell'appaltatore;

b) alla fornitura del gas, acqua, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti, il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale dell'attività di gestione.

c) fornire i locali (refettori ,bagni e locali per lavaggio stoviglie) per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato.

ART.32 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre alla osservanza di tutte le norme specificate nel presente disciplinare, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale e che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardante l'igiene e comunque avente attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

ART.33 - VARIAZIONI QUANTITATIVE E QUALIFICATIVE DEI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

L'Amministrazione Comunale può disporre l'adeguamento dei servizi o le modifiche alle tabelle dietetiche.

All'uopo le parti effettuano, ove ricorrono le esigenze, una ricognizione delle nuove necessità dei servizi.

Della ricognizione predetta verrà redatto apposito verbale per le conseguenti disposizioni.

In caso di diminuzione del numero di pasti previsti, il comune si impegna a garantire il numero minimo di 60 pasti giornalieri ;

L' appaltatore di suo canto si impegna a garantire almeno n° 5 pasti giornalieri da destinare a persone svantaggiate indicate dall' A.C.

ART.34 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E MODALITA' DI SUBAPPALTO

E' vietata la cessione del contratto.

Il subappalto è consentito solo per le prestazioni accessorie (trasporti e pulizie), nei limiti previsti dalla normativa in vigore e di quanto dichiarato in seduta di gara, pena la rescissione del contratto e relativo incameramento della cauzione.

ART.35 - RESPONSABILITA'

L'impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tal scopo l'impresa si impegna a stipulare ,con primaria compagnia di assicurazione , una polizza nella quale venga esplicitamente indicato che la stazione appaltante debba essere considerata "TERZA" a tutti gli effetti .

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione,nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolato.

L'assicurazione dovrà essere prestata per un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro con i limiti di €. 550.000,00 per persona lesa e di € 300.000,00 per danni a cose o animali.

La stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni ,infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio ,convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo appaltato.

Copia della polizza dovrà essere consegnata alla stazione appaltante al momento della firma del contratto.

ART.36 - PENALITA'

Ove si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla A.C. penalità in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime che l'A.C. ha titolo di applicare sono le seguenti:

(a) € 1549,37 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità;

(b) € 516,46 per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero;

(d) € 516,46 per mancato rispetto delle grammature previste , verificato su 5 pesate della stessa preparazione a cotto o a crudo;

(e) € 258,23 in caso di derrate non conformi ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche;

(f) € 1032,91 in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti;

- (g) € 516,46 in caso di ritardo di oltre quindici minuti nella somministrazione dei pasti e/o consegna;
- (h) € 103,29 per ogni pasto in meno (comprese le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
- (i) € 154,94 per mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80 per ciascuna pietanza;
- (j) € 1549,37 per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle norme igieniche degli alimenti nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni;
- (l) € 516,46 per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 93 del presente capitolato;
- (m) € 1032,91 per carenza igienica delle cucine, dei refettori in relazione al piano di pulizia e sanificazione,;
- (n) € 258,23 per parametri non conformi alle norme igieniche ambientali;
- (o) € 1549,37 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- (p) da € 516,46 a € 10329,14 per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi;
- (q) € 516,46 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
- (r) € 258,23 per ciascuna non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti alle norme vigenti;
- (s) da € 258,23 a € 1549,37 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal Capitolato speciale, a seconda della gravità.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigenza dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata, alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata e così via.

Nel caso in cui tali violazioni fossero ulteriormente reiterate, l'A.C. si riserva di aumentare le penalità stabilite fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile, oltre ad attivare le procedure ex art. 36 del presente capitolato.

ART. 37 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute e o grave, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione all'Impresa, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'impresa e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti ipotesi:

- a) abbandono dell'appalto, salvo che per forze maggiori;
- b) dopo tre contestazioni di inadempienza ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio senza che le relative controdeduzioni vengano ritenute soddisfacenti dall'amministrazione comunale;
- c) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte della ditta appaltatrice del personale adibito al servizio;
- d) mancanza, da parte della Ditta, di uno o più impegni assunti verso il Comune.
- e) quando la ditta appaltatrice si rende colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento ;
- f) quando cede ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che per interposta persona, ad eccezione del trasporto, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- g) qualora si verificasse un caso di intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie
- h) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che rende impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 e ss. del codice civile.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Il Comune , comunque ha diritto di rivalsa su eventuali crediti dell'appaltatore.

ART. 38 - DEPOSITO CAUZIONALE

A titolo di cauzione definitiva l'appaltatore versa , in contanti o mediante polizza fideiussoria , la somma pari al 2% dell'intero importo contrattuale a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali , delle eventuale risarcimento dei danni , nonché delle somme che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa dell'inadempimento.

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

L'Appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi , in tutto o in parte , durante l'esecuzione del contratto.

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

ART. 39 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese di appalto o di contratto ,nessuna esclusa ed eccettuata ,nonchè ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico della ditta appaltatrice.

ART. 40 - DOMICILIO

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio nel Comune di Garaguso.E' fatto ,altresì obbligo alla ditta di avere propria sede operativa in Garaguso con relativo recapito telefonico che saranno comunicate alla stazione appaltante ad aggiudicazione avvenuta.

ART. 41 - DISPOSIZIONI FINALI

Alla fine dell'appalto la ditta appaltatrice dovrà restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario allegato al contratto, salvo il normale deterioramento d'uso.

In caso di ammanco del materiale e rotture dei locali , si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo al momento della restituzione in base al loro stato di manutenzione preesistente e di efficienza.

L'appaltatore si considererà ,all'atto di assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali ed attrezzature su cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere prescritti in proseguo, nel corso della durata dell'appalto.

L'A.C.,notificherà all'appaltatore tutte le deliberazioni ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

ART. 42 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato varranno le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

ART. 43 - FORO COMPETENTE

Per eventuali controversie giudiziarie che dovessero insorgere nel corso dell'appalto sarà competente il foro di Matera.

INFORMATIVA E RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

La Stazione appaltante in conformità all'obbligo di tutela della riservatezza dei dati personali di cui alla legge del 2003 n. 196 ed a quanto previsto dall'art. 4 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 ("Disposizioni generali in materia di dichiarazioni sostitutive" in T.U. delle disposizioni in materia di documentazione amministrativa) informa che i dati richiesti alle Partecipanti alla presente gara ed il loro trattamento afferisce alle finalità istituzionali proprie dei procedimenti dei pubblici appalti, per cui, essendo sussistente un obbligo normativo alla loro acquisizione si riserva una utilizzazione circoscritta esclusivamente allo svolgimento della procedura in questione o di attività funzionali dell'Ente o di altre pubbliche Amministrazioni, limitandosi a fornire unicamente quegli elementi indispensabili all'esercizio delle azioni amministrative normativamente imposte ("Riservatezza dei dati personali contenuti nei documenti trasmessi" da art. 16 del D.P.R. n. 445/2000).

SOTTOSCRIZIONE DEL CAPITOLATO SPECIALE PER ACCETTAZIONE DI TUTTE LE CLAUSOLE E CONDIZIONI IN ESSO CONTENUTE.

Il sottoscritto.....

nella sua qualità di.....

specificare: titolare, legale rappresentante, amministratore,

procuratore, ecc...) della Ditta

.....

DICHIARA

di aver preso visione del presente Capitolato speciale che restituisce firmato per accettazione di tutte le clausole e condizioni in esso contenute

In Fede

.....

Luogo e data

Firma

.....