



COMUNE DI CALATABIANO
PROVINCIA DI CATANIA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI CALATABIANO.

ART. 1
OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto il Servizio di Refezione Scolastica per la Scuola dell'Infanzia secondo le modalità e per il periodo previsti nel presente Capitolato.

ART. 2
DURATA DEL CONTRATTO

1. Il contratto avrà la durata dal 13.05.2015 (ovvero dall'affidamento dell'appalto) fino alla fine dell'anno scolastico 2014/2015 e per i giorni di effettiva attività scolastica, presuntivamente gg. 96 e comunque fino all'esaurimento dei pasti per cui l'eventuale esubero sarà utilizzato nel successivo anno scolastico 2015/2016.
2. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto in caso di soppressione del servizio, dandone comunicazione all'aggiudicatario mediante lettera raccomandata A.R. e con preavviso di 30 giorni.

ART. 3
VALORE DELL'AFFIDAMENTO

1. L'importo del servizio, relativo all'intero periodo contrattuale, è pari ad €. 19.200,00 oltre I.V.A. 4% di €. 768,00 e, pertanto, complessivamente, pari ad €. 19.968,00 (€. 5,00 per ogni pasto x 40 pasti giornalieri = €. 200,00 x gg. 96 = €. 19.200,00 + I.V.A. 4% di €. 768,00 = €. 19.968).
2. L'importo del servizio è finanziato con fondi propri del bilancio comunale.

ART. 4
INVARIABILITA' DEI PREZZI

1. I prezzi contrattuali dovranno rimanere invariati per la durata del servizio.
2. Con l'applicazione del prezzo di aggiudicazione si intendono compensati tutti gli oneri di cui al presente capitolato, tutto incluso e nulla escluso, per la completa esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato d'oneri.
3. Il prezzo di aggiudicazione si intende accettato, dall'aggiudicatario, in base a calcoli di sua convenienza a tutto suo rischio ed è, pertanto, invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità, per tutta la durata del contratto.
4. L'aggiudicatario non avrà diritto alcuno di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere per l'aumento di costi dei materiali, della mano d'opera, per perdite, per aumenti delle spese obbligatorie e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che possa verificarsi dopo la presentazione dell'offerta e la conseguente aggiudicazione.

ART. 5
AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

1. L'appalto verrà aggiudicato attraverso una procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163.
2. Si procederà ad aggiudicazione anche in presenza di almeno una offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente.
3. L'appalto sarà aggiudicato con il criterio del prezzo più basso, determinato mediante ribasso sull'importo a base d'asta (art. 82, comma 2, lett. b) del D.Lgs. n. 163/2006).
4. Nel caso in cui l'aggiudicatario non possa essere individuato a causa di due o più ribassi uguali si procederà

ART. 6 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

1. Il servizio di Refezione Scolastica si articola nelle seguenti attività: approvvigionamento delle derrate alimentari; preparazione e confezionamento dei pasti presso il centro di Produzione annesso alla Scuola dell'Infanzia di via Vittorio Veneto messo a disposizione dall'A.C. e trasporto dei pasti nei locali refettorio e tutte le attività accessorie inerenti al servizio.
2. Il pasto si compone di un primo, un secondo con contorno, pane, frutta e acqua minerale e stoviglie monouso.
3. In particolare l'assunzione dell'appalto comporta:
 - Approvvigionamento delle derrate alimentari, stoccaggio e conservazione delle materie prime di ottima qualità.
 - Fornitura di tovagliette e tovaglioli monouso, piatti, posate e bicchieri in materiale plastico per alimenti, conformi a quanto previsto da Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e successive modifiche da Reg. CE 10/2011.
 - Preparazione, cottura, confezionamento presso il centro di Produzione annesso alla Scuola dell'Infanzia di via Vittorio Veneto messo a disposizione dall'A.C. e trasporto dei pasti.
 - Fornitura di acqua minerale naturale in bottiglia.
4. Il servizio di produzione dei pasti segue il calendario scolastico che indica i periodi di attività della scuola. Esso viene svolto su n. 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì.
Oltre al numero di pasti previsti giornalmente per gli alunni della scuola dell'infanzia, dovranno essere forniti anche i pasti per n. 5 docenti addetti all'assistenza degli alunni, ai sensi di quanto disposto dall'art. 6, comma 2, della L.R. 1 agosto 1990, n. 15 (Norme relative al riordinamento della scuola materna regionale).
5. Il servizio prevede presuntivamente un numero medio giornaliero di presuntivi n. 40 pasti, ivi inclusi i pasti giornalieri somministrati a n. 5 unità di personale docente addetto all'assistenza degli alunni e, così, per complessivi n. 3840 pasti (n. 40 pasti x 96 giorni).
6. Il numero effettivo dei pasti da somministrare sarà giornalmente comunicato, per tempo, dal personale docente dei vari plessi della Scuola dell'Infanzia, anche mediante i buoni pasto che l'aggiudicatario dovrà provvedere a ritirare giornalmente, con indicazione del numero dei pasti per bambini, del numero dei pasti per adulti e di eventuali diete speciali.
7. I quantitativi dei pasti potranno variare anche in difetto, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi. Dette variazioni potranno dipendere anche da mutamenti del calendario scolastico e verificarsi all'inizio o in corso d'anno.
8. L'appaltatore dovrà provvedere al trasporto, al servizio a tavola ed all'assistenza durante i pasti nei locali di refezione delle Scuole dell'Infanzia di via Vittorio Veneto e di Pasteria nonché alla pulizia degli stessi locali dopo la consumazione dei pasti.
9. Il trasporto deve essere organizzato garantendo che il tempo intercorrente tra la partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai plessi della Scuola dell'Infanzia di Pasteria non superi i 20 minuti assicurando il mantenimento delle caratteristiche sensoriali originarie del cibo:
 - I mezzi adibiti al trasporto e i relativi contenitori devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente.
 - Per i cibi caldi, dovrà essere mantenuta una temperatura non inferiore a + 65°C al cuore del prodotto sino alla distribuzione, evitando di aprire anche per tempi ridotti i contenitori termici di cui deve essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale.
 - I cibi da consumarsi freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a + 10°C.
 - Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori chiusi, idonei per alimenti.
 - Tutti i condimenti alimentari quali formaggi e olio extravergine devono essere inviati a centri di distribuzione in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.
 - I cestini freddi devono essere confezionati singolarmente per ogni utente, utilizzando idonea pellicola e sacchetti di carta ad uso alimentare.

ART. 7 CARATTERE DEL SERVIZIO

1. Tutti i servizi oggetto dell'appalto sono ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi o abbandonati. In caso di sospensione o abbandono, anche parziale del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore, l'A.C. potrà senz'altro sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare le previste penalità.
Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.
2. L'A nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale si impegna a fornire un cestino freddo, confezionato singolarmente per ogni utente con idoneo materiale ad uso

l'A.C. e le Istituzioni Scolastiche; in particolare, in caso di sciopero sia l'A.C. che le Istituzioni Scolastiche interessate devono esserne informate con sufficiente margine di anticipo.

3. Il servizio resterà sospeso per i periodi di chiusura dell'attività scolastica, in base al calendario previsto dalle Istituzioni Scolastiche.

4. In caso di sciopero del personale scolastico tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, le autorità scolastiche devono dare preavviso all'impresa con il massimo anticipo possibile.

5. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

ART. 8 MENÙ E TABELLE DIETETICHE

1. I menù ordinari da presentare per l'intero anno scolastico saranno articolati su quattro settimane, con periodicità stagionale, invernale ed estiva. Dovranno essere accompagnati da grammature, ricette delle preparazioni e modalità di cottura.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto dalle indicazioni generali, grammature e tabelle merceologiche in accordo con le "Linee guida per la Ristorazione Scolastica" della Regione Sicilia.

Le grammature riportate nelle tabelle dietetiche sono riferite all'alimento crudo ed al netto degli eventuali scarti di lavorazione.

Nessuno degli alimenti serviti od utilizzati potrà contenere OGM.

Il menù giornaliero pro-capite sarà costituito da:

- un primo piatto
- un secondo piatto (o eventualmente un piatto unico);
- un contorno;
- pane
- frutta fresca di stagione
- acqua minerale naturale;

L'I.A. è tenuta ad affiggere all'ingresso dei refettori, il menù articolato su quattro settimane relativo al periodo invernale o estivo, che dovrà essere compilato sulla base di quanto previsto dal Capitolato.

Le eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'Autorità Scolastica e all'Ufficio competente dell'AC. e motivatamente giustificate.

I menù dovranno essere sottoposti al parere preventivo dell'Asp di competenza.

Variazione menù:

Variazioni del menù sono consentite tassativamente solo nei seguenti casi:

1. per quanto contemplato all'art. 7 del presente Capitolato;
2. per cause di forza maggiore.

Per l'ipotesi di cui al punto 1, l'I.A. ricorrerà alla distribuzione di un cestino freddo.

Per l'ipotesi di cui al punto 2, l'I.A. si impegna ad erogare un menù alternativo, che comunque non prevederà l'impiego di conserve in scatola.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta, specificamente motivata, da inviare tempestivamente all'A.C. .

Variazioni al menù invece potranno essere richieste dalla A.C. a seguito di verifica di costante non gradimento dei piatti offerti all'utenza.

Menù per diete speciali:

L' I.A. dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico.

Le diete speciali dovranno essere valutate/validate dall'ASP di competenza, come previsto dalle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Siciliana. L'A.C. si occuperà di inviare le richieste dei genitori e/o gli schemi dietetici preparati da personale qualificato appositamente formato dell'I.A. all'U.O. Alimenti e Nutrizione dell'ASP e a ritrasmettere le risposte all'I.A. .

L'I.A. dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche prescritte, facendo riferimento alle grammature previste per la fascia di età.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Fra le richieste di tipo speciale che l'I.A. dovrà essere in grado di fronteggiare, le più comuni sono rappresentate da:

- a) diete per soggetti affetti da allergie ed intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple

- c) diete per soggetti affetti da morbo celiaco
- d) diete per soggetti affetti da diabete
- e) diete per soggetti affetti da malattie metaboliche che prevedano, a scopo terapeutico, l'esclusione di particolari alimenti a vantaggio di altri.
- f) diete per soggetti in diverso stato di sovrappeso

Le diete di cui ai precedenti punti a), b), c), d) ed e), se necessarie, potranno essere elaborate a cura di personale a tal fine qualificato dell'impresa appaltatrice entro l'inizio del servizio ed essere poi sottoposte al parere preventivo dell'ASP di competenza

L'I.A. dovrà essere in grado di fronteggiare richieste di "Dieta in bianco", a carattere temporaneo, su richiesta dei genitori senza necessità di certificazione medica.

Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in contenitore monoporzione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Diete Etico-Religiose:

L'I.A. dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso e in particolare:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto, e prodotti contenenti carne di maiale con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio.

- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù o, se richiesta, la sostituzione sempre con legumi.

Anche la comunicazione delle diete etico-religiose saranno trasmesse su apposito modulo dalla A.C. alla I.A.

Tutte le diete etico-religiose dovranno essere consegnate all'utente in monoporzione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

ART. 9

MANIPOLAZIONE E COTTURA – TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante.

I ragù e i sughi devono preferibilmente essere realizzati nelle brasiere.

E' escluso qualsiasi ricorso alle frittiture che dovranno essere sostituite dalle cotture al forno.

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi nei giorni successivi.

ART. 10

CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs.109/92, D.Lgs.110/92, D.Lgs.11/92, D.Lgs 77/93, D.L.gs. 68/2000, D.Lgs. 181/2003, D.Lgs. 114/2006).

I prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere leggibile l'etichetta.

La temperatura di conservazione degli alimenti deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente e la protezione dei cibi, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi nettamente separati per tipologia.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua e senza bicarbonato.

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

La carne trita deve essere macinata in giornata.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

Il lavaggio e il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo o la cottura.

Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura.

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

Al fine di individuare più celermente eventuali cause di tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 100 gr. degli alimenti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6°C per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora del confezionamento.

ART. 11 DISCIPLINA DEL SERVIZIO

1. L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà dotarsi delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente, per l'esercizio della mensa e dovrà rispettare scrupolosamente la Tabella Dietetica vistata dall'ASP, rispettando anche l'introduzione dei prodotti biologici.
2. La preparazione e la cottura dei pasti avverrà presso il Centro di Produzione annesso alla Scuola dell'Infanzia di via Vittorio Veneto, messo a disposizione dal Comune a titolo gratuito, opportunamente attrezzato.
3. All'atto della presa in possesso dei locali e delle attrezzature, sarà redatto un verbale sottoscritto dalle parti, per l'inventario delle attrezzature esistenti e la descrizione dello stato dei locali.
L'aggiudicatario, accertata la funzionalità degli impianti, attrezzature, ecc., assume l'onere della loro conservazione nonché della relativa manutenzione ordinaria, rispondendo di eventuali ammanchi e/o rotture per la parte eccedente il normale degrado.
L'aggiudicatario ha, altresì, l'obbligo di fornire l'attrezzatura mancante o necessaria all'espletamento del servizio, restando inteso che, alla scadenza dell'appalto, la stessa resta di sua proprietà.
4. I locali cucina e mensa, utilizzati dall'aggiudicatario esclusivamente per le finalità di cui al presente capitolato, dovranno essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alla cucina e dispensa è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio.
5. L'aggiudicatario ha, altresì, l'obbligo di servirsi di proprio laboratorio per garantire il servizio della refezione, qualora, per cause di forza maggiore, si rendesse non utilizzabile quello del Comune.
6. L'aggiudicatario è obbligato, impiegando propri materiali e prodotti, alla pulizia dei locali della cucina, nonché alla pulizia dei tavoli del refettorio e delle attrezzature; alla eliminazione dei rifiuti, anche per tipi di rifiuti, ed alla consegna a ditta specializzata per il ritiro degli oli fritti.
7. L'aggiudicatario è obbligato a tenere i prodotti di sanificazione in locali diversi da quelli adibiti alla preparazione, cottura e distribuzione dei pasti.
8. L'aggiudicatario è, altresì, obbligato a tenere i prodotti di sanificazione sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.
9. L'aggiudicatario ha l'obbligo di rispettare quanto proposto, ai fini della valutazione della propria offerta, in sede di gara.

ART. 12 RISERVE ESPRESSE DELL'ENTE APPALTANTE

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 311 del D.P.R. n. 207/2010, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di procedere alle variazioni in esso previste.
Nell'ipotesi di variazione in diminuzione, l'Impresa aggiudicataria non potrà, in alcun caso, richiedere alcuna indennità di sorta ed il pagamento sarà relativo all'importo dei soli buoni effettivamente forniti.
2. L'Ente appaltante si riserva, inoltre, la facoltà di richiedere la proroga del rapporto contrattuale per un periodo massimo di giorni 90 (novanta) oltre la scadenza naturale del contratto, alle condizioni tutte di cui al presente Capitolato d'Oneri ed al prezzo stabilito dal contratto, senza che l'Impresa aggiudicataria possa pretendere alcun indennizzo.
3. La stazione appaltante si riserva la facoltà di avvalersi delle disposizioni di cui all'art. 57, comma 5, lett. b), del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 al fine di poter rinnovare il contratto per un uguale periodo di tempo.

ART. 13 PERSONALE DA ADIBIRE AL SERVIZIO E TRATTAMENTO – SISTEMA HACCP – PIANO DI AUTOCONTROLLO

1. Ogni servizio inerente all'approvvigionamento delle derrate alimentari, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione e la gestione dei pasti, la pulizia ordinaria, la sanificazione e la manutenzione ordinaria delle cucine e dei locali annessi verrà svolto a cura della I.A. .

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente formato ai sensi del "pacchetto igiene" Regolamento CE 852/2004 e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

Nell'attività di lavorazione e preparazione di cibi, di cottura e di confezionamento dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica di mestiere nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.

2. Osservanza dei contratti collettivi di lavoro:

Nell'esecuzione del servizio l'I.A. si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che venga successivamente stipulato.

Sicurezza del personale addetto al servizio:

L'I.A. dovrà garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti; essa si impegna a osservare ed a far osservare ai propri dipendenti tutte le norme infortunistiche di legge esonerando l'A.C. da ogni responsabilità.

Controllo della salute degli addetti:

L'A.C. si riserva la facoltà, nel rispetto delle disposizioni sulla protezione dei dati personali, di richiedere alla ditta aggiudicataria di sottoporre i propri addetti ad analisi e/o a controlli sanitari periodici.

I soggetti risultanti portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici saranno segnalati al servizio dell'A.S.P. che provvederà al servizio di bonifica e deciderà sull'opportunità dell'allontanamento.

All' I.A. farà capo l'onere di provvedere alla sostituzione di detto personale.

Rispetto della normativa:

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso dell'esercizio per la tutela fisica e della salute dei lavoratori.

Ha inoltre l'obbligo di adottare tutte le precauzioni e attivare tutte le procedure atte a prevenire infortuni e ad assolvere tutte le cautele che valgano ad assicurare l'incolumità del personale addetto al servizio, sollevando l' A.C. da ogni responsabilità civile e penale, anche rispetto a terzi.

L'I.A. dovrà comunque tenere indenne l' A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l' A.C. di Daverio deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra l' I.A. ed i suoi dipendenti.

Formazione/addestramento ed aggiornamento – Igiene personale:

L'I.A. ha l'obbligo della formazione/addestramento e aggiornamento del personale alimentarista, secondo i criteri di cui al capitolo XII Reg. CE 852 /2004.

Il personale deve aver frequentato il corso di formazione che sostituisce il libretto sanitario ai sensi del capitolo XII Reg. CE 852 /2004.

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D. Lgs. 81/08) da indossare durante le ore di servizio, nonché idonee calzature, mascherine e guanti monouso.

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione degli alimenti e per i lavori di pulizia; tali indumenti devono inoltre essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda ed il nome e cognome del dipendente;

Il personale addetto alla manipolazione e preparazione degli alimenti deve avere unghie corte, pulite, prive di smalto, non deve indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione degli alimenti in lavorazione e/o distribuzione.

Il personale deve lavarsi e disinfettarsi le mani prima dell'inizio dell'attività lavorativa e ogni qualvolta cambi tipo di lavorazione per evitare episodi di contaminazione crociata.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Gli indumenti da lavoro consistono in copricapo che contenga bene tutti i capelli, in camice o grembiule o giacca che dovranno essere mantenuti in uno standard elevato di pulizia nonché in scarpe specifiche e guanti. Le mascherine monouso saranno disponibili nel caso in cui le condizioni di salute del dipendente lo richiedano.

Il Responsabile dell'autocontrollo deve assicurare che gli addetti abbiano ricevuto un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta.

I servizi igienici devono essere costantemente puliti;

Gli indumenti degli addetti devono essere riposti negli appositi armadietti;

Devono essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e asciugamani monouso.

Sistema HACCP:

L' I.A. dovrà mettere a punto e avviare un sistema HACCP conforme alle prescrizioni del Reg. CE 852/2004.

ART. 14

DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1. E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla I.A. alle prescrizioni contrattuali del Capitolato

ART. 15
RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

1. L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo l'I.A. si impegna a consegnare entro 30 giorni dall'affidamento del servizio, una polizza RCT stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti, con un massimale non inferiore ad euro 2.500.000,00 per sinistro blocco unico ed euro 500.000,00 per persona.

L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di garantire l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa A.C. per infortuni o danni arrecati a terzi, cose e persone, o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il sopra citato contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio.

ART. 16
PAGAMENTI E FATTURAZIONI

1. Il pagamento della fattura per i pasti somministrati agli aventi diritto verrà effettuato, con apposita determinazione del Responsabile di Area competente, in rate posticipate entro 60 gg. dalla data del ricevimento al protocollo della fattura mensile.

La fattura dovrà essere vistata per la regolarità tecnica dell'esecuzione del servizio da parte del Responsabile dei Servizi Scolastici.

I corrispettivi dovuti all'impresa aggiudicataria, dall'Ente appaltante, per la fornitura del servizio in oggetto, saranno calcolati applicando la percentuale di ribasso, offerta in sede di gara, e previo rispetto della normativa sugli obblighi di regolarità contributiva.

2. Al pagamento provvederà il Tesoriere Comunale a seguito dell'emissione del relativo mandato di pagamento.
3. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità a carico dell'aggiudicatario.
4. Eventuali ritardi nel pagamento, da parte dell'Ente appaltante, dovuti a causa di forza maggiore, non esonerano in alcun modo l'impresa dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

ART. 17
CAUZIONE PROVVISORIA

1. Per la partecipazione alla gara, unitamente agli altri atti, l'impresa dovrà produrre cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo posto a base di gara.
2. La costituzione della cauzione provvisoria potrà avvenire mediante fidejussione bancaria o assicurativa ovvero mediante deposito dell'importo presso la Tesoreria Comunale.
Nel caso di costituzione della cauzione, mediante fideiussione bancaria o assicurativa, questa dovrà avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta.

ART. 18
CAUZIONE DEFINITIVA

1. A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, antecedentemente alla stipula del contratto di appalto o, all'atto della consegna del servizio, se questa dovesse precedere detta stipulazione, l'Impresa aggiudicataria dovrà costituire la cauzione definitiva nella misura del 5% dell'importo netto di aggiudicazione.
2. La costituzione della cauzione definitiva potrà avvenire mediante fidejussione bancaria o assicurativa ovvero mediante deposito dell'importo presso la Tesoreria Comunale. Nel caso di costituzione della cauzione, mediante fideiussione bancaria o assicurativa, questa dovrà avere validità fino al novantesimo giorno successivo alla scadenza del contratto e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta.

ART. 19
DIVIETO DI SUBAPPALTO

1. All'Impresa aggiudicataria del servizio è fatto assoluto divieto di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, a qualsiasi titolo e sotto qualsiasi forma, la fornitura del servizio oggetto del presente capitolato d'oneri, sotto pena della immediata risoluzione del contratto in danno della stessa.

ART. 20
PENALITÀ

1. L'I.A. nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

€ 150,00	Per ogni violazione di quanto stabilito dai menù (grammature-diete)
€ 150,00	Per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate dei semilavorati e delle pietanze
€ 300,00	Per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità
€ 250,00	Per ritardo di oltre 20 (venti) minuti nella consegna dei pasti
€ 500,00	Per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti trasportati
€ 1000,00	Per ogni errore di preparazione/somministrazione dieta speciale

2. L'A.C. procederà alla contestazione dell'addebito entro 2 giorni lavorativi dal verificarsi del fatto e assegnerà un termine, non superiore a giorni 5 dalla contestazione, all'I.A. per la presentazione delle proprie controdeduzioni.

L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'I.A. in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 15 giorni dalla data della comunicazione.

Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo articolo.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 15 giorni dalla data della contestazione; l'I.A., entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'A.C. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

3. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

4. L'A.C. può procedere poi nei confronti della I.A. alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti. Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatto salvo cause di forza maggiore, l'I.A. sarà gravato di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata dall' A.C. per ovviare al disservizio.

5. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'A.C.

ART. 21

IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- Cessione del contratto. La cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione d'azienda o di ramo d'azienda e negli altri casi in cui la I.A. sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica.

- Inosservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta presente Capitolato Speciale d'Appalto.

- Ritardo nell'inizio della gestione del servizio.

- Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione dei centri di produzione pasti.

- Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche.

- Un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare.

- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi.

- Applicazione di 3 penali per una stessa delle violazioni previste dal capitolato.

- Ulteriore inadempienza dell'I.A. dopo la comminazione di 6 penalità complessive.

- Interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C. di risarcimento per i danni subiti.

ART. 22
SPESE CONTRATTUALI ED ONERI DIVERSI

1. Sono a carico dell'impresa aggiudicataria tutte le imposte, tasse, tariffe e spese relative e conseguenti alla stipula del contratto, nessuna esclusa.

ART. 23
DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

1. Ogni eventuale controversia tra l'Amministrazione Comunale e l'aggiudicatario, che non si sia potuta definire in via amministrativa, sarà deferita al giudice ordinario competente.

ART. 24
INFORMATIVA E RISERVATEZZA DEI DATI

1. Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, si informa che i dati forniti dai concorrenti saranno oggetto di trattamento, da parte del Comune di Calatabiano (titolare del trattamento), nell'ambito delle norme vigenti, esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.

ART. 25
OBBLIGO TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

3. L'impresa, ai sensi dell'art. 3 della L. n. 136 del 13 agosto 2010, assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui a detta normativa.
4. Il presente contratto si risolve di diritto nel caso in cui le transazioni vengono eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A..
5. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione, il seguente codice identificativo di gara (C.I.G.):

ART. 26
CODICE DI COMPORTAMENTO

1. Al presente contratto si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni di cui al Codice di Comportamento approvato con d.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 ed al Codice di Comportamento Integrativo del Comune di Calatabiano.
2. Nei casi di violazione grave di disposizioni dei predetti, previa contestazione, il presente rapporto contrattuale potrà risolversi ai sensi dell'art. 2, comma 3, d.P.R. 62/2013 e dell'art. 2, comma 2, Codice Speciale.

ART. 27
CLAUSOLE DI AUTOTUTELA

1. In conformità al Protocollo di Legalità, sottoscritto il 12.07.2005 dalla Regione Siciliana con il Ministero dell'Interno, l'Autorità di Vigilanza sui lavori pubblici, le Prefetture siciliane, l'I.N.P.S. e l'I.N.A.I.L.; nonché alla successiva circolare dell'Assessorato Regionale Lavori Pubblici n. 593 del 31.01.2006 (su GURS – parte I – n. 8 del 10.02.2006), l'impresa dichiara:
 - di aver presentato un'offerta improntata a serietà, integrità, indipendenza;
 - di impegnarsi a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza;
 - di accettare che, oltre ai casi in cui *ope legis* è previsto lo scioglimento del contratto di appalto, l'Amministrazione appaltante recederà, in qualsiasi tempo, dal contratto al verificarsi dei presupposti stabiliti nel D.Lgs. n. 159/11;
 - di rigorosamente rispettare le disposizioni vigenti in materia di obblighi sociali e di sicurezza del lavoro, pena la risoluzione del contratto;
 - di obbligarsi a segnalare all'Amministrazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto;
 - di impegnarsi a collaborare, pena il recesso dal contratto, con le Forze di Polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali, ecc.).

ART. 28

DIVIETO DI CONFERIMENTO INCARICHI EX ART. 53, CO. 16-TER, DEL D.LGS. N. 165/2001

1. Di non aver concluso e di impegnarsi a non concludere contratti di lavoro subordinato o autonomo e/o di non aver conferito e di impegnarsi a non conferire incarichi, a pena di nullità dell'affidamento del servizio di cui alla presente gara, nei successivi tre anni, ad ex dipendenti che abbiano esercitato per conto del Comune di Calatabiano poteri autoritativi o negoziali nei propri confronti.

ART. 29

PUBBLICITA'

1. Ai fini della trasparenza, gli atti relativi alla gara saranno pubblicati anche sul sito internet di questo Comune.

ART. 30

NORME DI RINVIO

1. Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato d'oneri si fa espresso rinvio alle normativa vigente applicabile alla fattispecie.

IL RUP

(Dott.ssa Santa Di Bella)



IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

(Comm. Isp. Sup. Carmelo Paone)

