

Allegato alla determinazione del Responsabile del Servizio Finanziario n. 11 del 06/10/2008

UNIONE DELLA PRESILA

(Provincia di Cosenza)

Gara di appalto Mense Scolastiche

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

A.S. 2008/2009 (CIG 0222320842)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Titolo I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 Oggetto dell'Appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica per le scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondarie di primo grado, dei Comuni di Celico, Spezzano della Sila, Spezzano Piccolo, Pedace, Serra Pedace, Casole Bruzio, Trenta (di seguito chiamato Unione della Presila) ad Imprese di refezione scolastica specializzate, che utilizzeranno il Centro di Cottura proprio, e **inoltre, limitatamente al Comune di Celico, il servizio di custodia ed accompagnamento sullo scuolabus dei bambini frequentanti la scuola materna di Lagarò, da assolvere con la somma di E 2.500,00 oltre IVA a completo carico del Comune di Celico.**

Il servizio consisterà nella preparazione dei pasti in loco, in orari prestabiliti e nel rispetto delle tabelle dietetiche prescritte dall'ASP n. 4 .

Il servizio sarà effettuato nei giorni feriali secondo il calendario scolastico ed in base a quanto richiesto dai Dirigenti Scolastici.

Il numero dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto della scelta di utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

La data di inizio del servizio sarà comunicata con preavviso di cinque giorni e potrà essere diversificata in base alle esigenze di ciascun comune associato, comunque entro la prima decade del mese di ottobre di ciascun anno;

il termine è fissato orientativamente al 31 maggio di ciascun anno, ma potrà essere posticipato in base alle esigenze di ciascun comune associato, comunque entro il termine massimo della chiusura dell'a.s.

In caso di sciopero o altre ragioni che comportino la sospensione delle lezioni, nessun indennizzo potrà essere preteso dall' Impresa stessa.

Qualora lo sciopero interessi il personale dell'Impresa, questa ha comunque l'obbligo di garantire il servizio; eventualmente ha facoltà di servire un pasto freddo alternativo ma nei parametri dietetici prescritti dall'ASP.

Il servizio che l'Impresa dovrà realizzare con propria organizzazione prevede:

- la raccolta e contabilizzazione dei tagliandi pasto presso le singole scuole;
- la preparazione dei pasti presso il Centro di produzione dell'Impresa aggiudicataria,
- il trasporto dei pasti in multirazione, presso i plessi scolastici,
- la fornitura di diete personalizzate,
- l'allestimento dei tavoli per i pasti,
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di appositi contenitori
- Gastro- Norm, di proprietà dell'Impresa Aggiudicataria (di seguito indicata con I.A.),
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori,
- la pulizia e sanificazione dei locali, dei macchinari e di quanto utilizzato per la produzione dei pasti;
- il ritiro dei contenitori sporchi,
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione,
- la fornitura delle stoviglie in materiale usa e getta e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole;
- la gestione dei rifiuti.

Art. 2 Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata per l'anno scolastico 2008/2009 con decorrenza presunta inizio servizio 07/01/2009 con facoltà di rinnovo.

Qualora allo scadere del termine previsto dal contratto l'Unione non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'I.A. sarà tenuta a continuarlo agli stessi patti e condizioni nelle more dell'affidamento del servizio medesimo.

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all'Unione dei Comuni, non dà diritto all'impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 3 Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondarie di primo grado.

Art. 4 Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato.

Art. 5 - Dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi, dove dovranno essere prodotti e consegnati i pasti, ricadono all'interno dell'ambito territoriale dell'Unione dei Comuni della Presila..

Il numero totale presunto dei pasti per tutta la durata dell'appalto è di N°64.500 circa.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per l'Unione dei Comuni.

Il numero giornaliero dei pasti è un dato medio del tutto indicativo. Il dato relativo al numero di presenze effettive verrà verificato giornalmente dal personale dell'I.A. mediante il ritiro dei tagliandi pasto presso le singole scuole, entro massimo le ore 9,30.

Art. 6 Importo prezzo posto a base della gara e finanziamento dell'appalto

Il prezzo posto a base d'asta è di €2,48 (due euro e quarantotto centesimi) a pasto IVA esclusa.

Il valore presunto dell'appalto è di €. 159.960,00 IVA esclusa.

Il servizio di custodia ed accompagnamento sullo scuolabus dei bambini frequentanti la Scuola Materna di Lagarò verrà assolto con la somma di E 2.500,00 oltre IVA a completo carico del Comune di Celico.

Ai sensi dell'art. 3 punto 10 del D.Lgs. 152/2008, l'appalto si configura come appalto di servizi (CPV 55523100-3).

I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità, entro 90 giorni dalla presentazione della fattura..

Alla fine di ciascun mese l'Impresa appaltatrice provvederà ad emettere fattura di importo corrispondente alla somma dei pasti forniti, specificando in fattura i pasti serviti alle scuole di ciascun comune associato, nel corso del mese di riferimento, applicando il prezzo contrattuale, comprensivo di I.V.A. Alla fattura dovranno essere allegati le ricevute inerenti i pasti forniti. I responsabili incaricati da ciascuna Amministrazione Comunale o un suo delegato dovranno sottoscrivere una distinta dei pasti forniti.

L'importo dell'appalto è finanziato dal bilancio di questa Unione con fondi messi a disposizione dai Comuni associati.

Art. 7 Requisiti di partecipazione

Per essere ammesse alla gara è fatto obbligo alle Imprese effettuare, in ottemperanza alla deliberazione dell'Autorità per la Vigilanza del 24 Gennaio 2008, il versamento dell'importo di € **20,00** sul conto corrente postale n. 73582561 intestato a : **Autorità Contratti Pubblici- Via di Ripetta, 246- 00186 Roma**. Le coordinate del predetto conto corrente postale, per i versamenti tramite Bancoposta o Istituto Bancario, sono : ABI 7601-CAB 03200 e CIN Y. La causale del versamento deve riportare esclusivamente il codice fiscale del partecipante ed il seguente numero **CIG 0222320842** che identifica la procedura. A comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta la ricevuta in originale del versamento. La mancata esibizione della ricevuta di versamento del contributo dovuto all'Autorità medesima, costituisce causa di esclusione dalla gara.

Le imprese, per essere ammesse alla gara, devono altresì produrre le certificazioni e dichiarazioni di seguito indicate, a pena di esclusione, di data non anteriore ai sei mesi:

- a. dichiarazione, attestante l'inesistenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del Decreto Legislativo 163/2006 e di cui all'art. 2359 del codice civile;
- b. certificato del casellario riferito a tutti i legali rappresentanti e procuratori delle Ditte partecipanti, di data non inferiore a mesi tre;
- c. certificato di iscrizione nel Registro delle Imprese della C.C.I.A.A., (o per le imprese straniere, negli analoghi registri professionali o commerciali dello Stato di residenza) per attività di refezione scolastica e pulizia ai sensi del DM 274/1997 art. 3 nella prima fascia o in fascia superiore, attività dichiarata non inferiore a cinque anni;
- d. elenco dei principali servizi di refezione scolastica effettuati negli ultimi tre anni con rispettivo importo, data e destinatario;
- e. dichiarazione di aver conseguito nel triennio 2005-2006-2007, un volume d'affari medio annuo non inferiore a €. 500.000,00 nella refezione scolastica, da documentarsi con copia delle dichiarazioni IVA degli stessi anni;
- f. dichiarazione che la Ditta non è direttamente o indirettamente parte di accordi con altri, volti ad alterare la libera concorrenza, né tanto meno che la stessa presenterà offerta per la gara con

altre imprese con le quali esistono rapporti di collegamento e controlli determinati in base ai criteri di cui all'art. 2359 del Codice Civile;

- g. certificato di regolarità contributiva rilasciata dall'INPS e dall'INAIL o autodichiarazione;
- h. certificazione attestante l'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi di cui alla legge 68/1999 in materia di disciplina sul diritto al lavoro dei disabili;
- i. dichiarazione di aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio di refezione scolastica e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;
- j. dichiarazione di aver tenuto conto, nella predisposizione della propria offerta, degli obblighi derivanti dal C.C.N.L. di categoria e delle relative disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore presso la provincia di Cosenza, ai sensi della Legge n. 327/2000 (nel caso non fossero stati pubblicati i bollettini, devono essere prese a riferimento le Tabelle FIPE o equiparabili);
- k. dichiarazione di ritenere vincolante e immodificabile, a tutti gli effetti, l'organico che si intende impiegare nelle varie fasi produttive, ivi compreso il numero minimo degli operatori presenti nelle diverse fasi del servizio sia presso la cucina sia presso i terminali di consumo per il servizio di distribuzione, nonché il personale e i mezzi impiegati per il trasporto dei pasti;
- l. dichiarazione di possedere la capacità tecnica atta a garantire una perfetta e puntuale esecuzione del servizio così come richiesto dal Capitolato Speciale d'Appalto;
- m. dichiarazione di assumersi qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti dell'Unione dei Comuni e di terzi, nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti e non, nella gestione del servizio;
- n. dichiarazione di obbligarsi a mantenere ferma l'offerta presentata per un periodo pari a 180 gg. dalla data stabilita quale termine ultimo per la presentazione delle offerte, avendo l'offerta stessa valore di proposta irrevocabile ai sensi dell'art. 1329 del Codice Civile;
- o. dichiarazione di eventuale costituzione di R.T.I. in caso di aggiudicazione favorevole, ai sensi dell'art. 37 del Decreto Legislativo 163/2006;
- p. dichiarazione rilasciata da almeno due Istituti di credito attestante la capacità economica e di solvibilità della Ditta/Impresa ai sensi dell'art.41 del D.Lgvo n.163/2006;
- q. certificazione del sistema di qualità aziendale per la refezione presso strutture scolastiche ai sensi della serie UNI EN ISO 9001 rilasciata da una organizzazione specializzata accreditata SINCERT;
- r. certificazione di Certificazione ambientale 14001;
- s. Certificazione di qualità 10854:1999 (HACCP);
- t. dichiarazione di non utilizzare alimenti OGM;
- u. titolo di proprietà o contratto di fitto/comodato del centro di cottura;
- v. autorizzazione sanitaria centro di cottura ricadente nel territorio dell'Unione dei Comuni.
- w. attestazione comprovante la sottoscrizione della cauzione provvisoria;

In caso di Consorzi o di Associazioni temporanee di Imprese, le dichiarazioni e certificazioni sopra indicate debbono essere presentate da ciascun rappresentante legale delle Ditte costituenti il raggruppamento o il consorzio.

I Consorzi di imprese dovranno inoltre presentare l'atto costitutivo (in originale o copia autentica) e gli eventuali atti modificativi.

Tutta la documentazione innanzi citata, se firmata da una Autorità estera, deve essere debitamente legalizzata dalle rappresentanze diplomatiche italiane, se redatte in lingua straniera deve esservi allegata una traduzione conforme al testo straniero certificata dalla medesima rappresentanza diplomatica o consolare italiana.

Art. 8 Modalità di presentazione dell'offerta

L'offerta dovrà essere indirizzata a: UNIONE DELLA PRESILA c/o Comune di Pedace (CS) –Ufficio Protocollo- Via Garibaldini, snc – cap. 87050 PEDACE (CS) ed essere contenuta in plico perfettamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'Impresa.

Il plico dovrà pervenire ad esclusivo rischio del mittente entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 19 Novembre 2008 (termine perentorio) in uno dei modi seguenti a scelta del concorrente:

- con raccomandata A.R. a mezzo servizio postale di Stato;
- a mezzo di ditta privata autorizzata;
- direttamente a mano dall'interessato

Resta inteso che:

- il recapito del plico rimane ad esclusivo del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
- trascorso il tempo fissato, non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente;
- non sarà dato corso al plico di spedizione che non risulti pervenuto entro il termine fissato e che non sia recapitato in conformità alle prescrizioni innanzi dettate;
- determina l'esclusione dalla gara il fatto che il plico di spedizione, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, non contenga separatamente le buste relative a: "Offerta economica", "Documenti" e "Relazione tecnico-organizzativa per il servizio di refezione scolastica" e che le stesse non siano chiuse, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura come richiesto;
- si fa luogo ad esclusione dalla gara nel caso in cui manchino o risultino incompleti o irregolari i documenti richiesti;
- l'appalto verrà aggiudicato al concorrente che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n. 163;
- è fatta riserva di aggiudicare in caso di una sola offerta purché valida o di non aggiudicare il servizio ad alcun concorrente;
- in caso di offerte uguali, si procederà a norma di legge.

Alla seduta pubblica per l'apertura delle offerte ed all'esame dei documenti potrà partecipare il legale rappresentante della Ditta o un soggetto munito di procura speciale.

Tutte le dichiarazioni indicate nel presente Capitolato dovranno essere prodotte, pena l'esclusione, unitamente a copia fotostatica, leggibile e non autenticata, di un documento di identità in corso di validità del soggetto che ha sottoscritto le dichiarazioni stesse.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare controlli a campione per verificare la veridicità delle dichiarazioni prodotte in sede di gara ai sensi dell'art.48 comma 1 del D.Lgs. 163/2006.

Il plico dovrà recare all'esterno la seguente dicitura **" contiene documenti e offerta gara per affidamento del servizio di refezione scolastica nell'Unione dei comuni"**.

Il plico sigillato, a pena di esclusione, dovrà, inoltre, riportare il nominativo del concorrente, giorno e ora di espletamento della gara e dovrà contenere:

- 1) Busta sigillata, riportante esternamente oltre al nominativo del concorrente, la dicitura '**Documenti**' contenente la documentazione richiesta e la quietanza del deposito cauzionale;
- 2) busta sigillata, riportante esternamente oltre al nominativo del concorrente, la dicitura, '**Offerta Tecnico-Qualitativa**' contenente la relazione tecnica;
- 3) busta sigillata, riportante esternamente oltre al nominativo del concorrente, la dicitura '**Offerta economica**', contenente l'offerta economica.

La busta (n. 2) sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, riportante esternamente oltre all'indicazione del nominativo della ditta concorrente, la seguente dicitura: **"Relazione tecnico organizzativa per il servizio di refezione scolastica"** contenente obbligatoriamente, a pena di esclusione, dettagliata relazione tecnico-organizzativa, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante della ditta (in caso di RTI la relazione deve essere resa da ciascun rappresentante legale delle ditte temporaneamente raggruppate) comprendente:

- a) Progetto gestionale del servizio
- b) Certificazioni di qualità adottate
- c) Progetto di educazione alimentare rivolto agli utenti ed alle famiglie
- d) Proposte migliorative
- e) Il capitolato di appalto e relativi allegati, sottoscritto in ogni pagina dal legale rappresentante dell'Impresa.

La busta (n. 3) sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, riportante esternamente, oltre all'indicazione del nominativo della ditta concorrente, la seguente dicitura: '**Offerta economica**', come da facsimile, deve contenere: offerta economica, redatta in carta legale riportante il numero del codice fiscale e il numero di partita I.V.A. dell'impresa; indicare la percentuale di ribasso applicata al prezzo posto a base d'asta per ogni singolo pasto; essere corredata di giustificazioni di cui all'art. 86 comma 5 del D.Lgs.163/2006.

Art. 9 Modalità relative all'aggiudicazione

L'appalto sarà affidato con procedura aperta con l'osservanza delle norme previste dal Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n. 163 ai sensi dell'art. 55, con il criterio di cui all'art.83 del suddetto decreto, all'offerta

economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali è riservato il punteggio massimo di **100 punti** così suddivisi:

	DESCRIZIONE CRITERI	Punti max
A	Offerta Economica	25
B	Caratteristiche metodologiche ed organizzative del servizio	75
1	Modalità di svolgimento ed organizzazione del servizio	35
2	Proposte migliorative del servizio	10
3	Dimensioni, caratteristiche, organizzazione, capacità produttiva del centro di cottura disponibile.	10
4	Progetto di educazione alimentare rivolto agli utenti e alle famiglie	10
5	Modalità e piano dei trasporti	10
	TOTALE	100

Saranno escluse dalla gara le offerte che ad insindacabile giudizio della Commissione, avranno ottenuto, nell'attribuzione dei 75 punti relativi al punto B) dell'offerta, un punteggio uguale o inferiore a 50 punti per cui non si procederà all'apertura delle offerte economiche.

Relativamente al punto A), per la valutazione delle offerte sarà applicata la seguente formula:

$$\frac{P_m \times P_{um}}{P}$$

dove P_m è il prezzo più basso offerto dalle Ditte concorrenti, P è il prezzo di ciascuna offerta, P_{um} è il punteggio assegnato all'offerta che ha prodotto il prezzo minimo. I risultati saranno arrotondati al centesimo di punto.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

Il valore finale si ottiene sommando il punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo e risulterà aggiudicataria l'Impresa che avrà conseguito il punteggio più alto.

Qualora al termine del procedimento, l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcuna Impresa partecipante, l'Unione si riserva la facoltà di procedere all'assegnazione, a mezzo trattativa privata, con l'ammissione di Imprese idonee.

L'Unione, ai sensi degli artt. 86, 87 e 88 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163, si riserva, nel caso in cui talune offerte presentassero un prezzo anormalmente basso, di richiedere le necessarie giustificazioni e, qualora queste non fossero ritenute valide, ha facoltà di rigettare l'offerta con provvedimento motivato.

Art. 10 Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti, avverrà secondo il calendario predisposto dalle scuole. Per ogni anno scolastico il servizio di norma inizia entro la prima decade del mese di ottobre e termina entro la prima decade del mese di giugno di ciascun anno scolastico.

Art. 11 Ordinativi dei pasti

La rilevazione esatta dei pasti da fornire, verrà effettuata ogni giorno entro le ore 9,30 a.m. dal personale della I.A., mediante il ritiro dei buoni pasto forniti dai Comuni, presso le singole scuole.

L'I.A. dovrà curare giornalmente il registro dei pasti erogati distinti per plesso e per tipologia di utenza (bambini, adulti).

Qualora un bambino sia sprovvisto del buono pasto, potrà usufruire ugualmente del servizio di refezione scolastica, consegnando il buono pasto il giorno successivo.

In sede di gara le imprese potranno presentare proposte migliorative alternative al sistema di rilevazione dei pasti da erogare sopra descritto.

Art. 12 Piano di emergenza

L'impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12.06.1990, n.146 e successive modificazioni ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi

pubblici essenziali”, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della Commissione di garanzia della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative, come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno diritto all'appaltatore a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo.

Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, impreveduto ed imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'impresa che questa ultima non possa evitare con l'esercizio della dovuta diligenza, previdenza e perizia dovute dall'appaltatore.

Art. 13 Cauzione provvisoria

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria ai sensi dell' art.75 del D.Lgvo 163/2006, pari al 2% (due per cento) del valore dell'appalto mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa. L'importo della garanzia potrà essere ridotto del 50% in presenza delle situazioni di cui all'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n.163/2006. Detta cauzione, che deve obbligatoriamente avere una validità di 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza della gara in oggetto, deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e prevedere l'operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione. Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecuzione del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario.

Si avverte che per il deposito cauzionale sono necessarie a pena di esclusione:

- > l'autentica a cura di notaio della firma dei funzionari che validamente possono impegnare l'istituto,
- > la rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale.

Art. 14 Cauzione definitiva

L'I.A., all'atto della stipulazione del contratto, deve provvedere alla costituzione di cauzione nella misura del 10% dell'importo del contratto, al netto dell'I.V.A., mediante fideiussione bancaria o assicurativa, ai sensi dell' art.113 comma 1 del D.Lgs. 163/2006 e conforme alla legge 10 giugno 1982, n.348, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'I.A., ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto in caso di risoluzione del contratto per inadempimenti dell'I.A.

L'impresa garante deve essere debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni. La cauzione deve necessariamente riportare la seguente clausola “la presente fideiussione sarà valida ed operante sino alla data in cui codesta Amministrazione rilascerà il nulla-osta per cessata pendenza a carico della ditta garantita” e deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

Art. 15 licenze ed autorizzazioni e obblighi normativi

L'impresa deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nulla-osta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

L'impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 16 -Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

Art. 17 Divieto di subappalto

E' fatto divieto alla Ditta di subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento delle spese e dei danni causati all'Amministrazione.

Art. 18 Personale dell'impresa cessante

La Ditta aggiudicataria si obbliga, prioritariamente, all'assunzione del personale attualmente operante nei servizi di cui al presente appalto con i medesimi livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L. previo accertamento dell'effettivo utilizzo dei lavoratori da parte dell'Impresa cessante attraverso il libro paghe e contributi, ovvero altra idonea documentazione.

Titolo II ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Art. 19 Assicurazioni

L'impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo l'Impresa si obbliga a consegnare al Comune una polizza RCT/RCO stipulata con una primaria Compagnia assicuratrice, nella quale venga indicato che l'Unione dei Comuni debba essere considerata "terzo" a tutti gli effetti.

L'Unione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'Unione da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare subita dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno agli utenti conseguenti alla somministrazione dei pasti.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad €5.000.000,00 per sinistro e per anno assicurativo.

L'Unione è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza R.C.O. con un massimale non inferiore ad € 2.500.000,00 per sinistro e per anno assicurativo.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Unione prima della firma del contratto o dell'affidamento in via d'urgenza, in originale o in copia resa autentica.

La mancata presentazione anche di una sola delle polizze di cui sopra comporta la revoca dell'aggiudicazione.

L'I.A. si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla stazione appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

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

Art. 20 Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A.

Titolo III PERSONALE

Art. 21 Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'I.A.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere l'idoneità sanitaria, adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, di norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A.

Art. 22 Organico addetti

L'I.A. deve individuare e comunicare all'Unione il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate al progetto offerta.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 23 Reintegro personale mancante

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Qualora il numero delle assenze del personale addetto alla produzione dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'I.A. dovrà entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate all'Unione per l'approvazione formale.

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo l'organico, nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto.

Art. 24 Direzione del servizio

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e con almeno cinque anni di esperienza nella posizione di Direttore di un servizio di refezione scolastica.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con il responsabile comunale preposto al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (congedi ordinari e straordinari), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione all'Unione.

Art. 25 Formazione e addestramento

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.lgs. 626/94 e s.m.i., l'I.A. deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio mensa in materia di igiene alimentare. Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio.

L'I.A. fornirà all'Unione la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale all'inizio del servizio. Una copia della documentazione dovrà essere mantenuta a disposizione nei centri di refezione.

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La formazione del personale addetto alla produzione del pasto dovrà prevedere, in particolare, i seguenti temi:

- sistema di refezione scolastica;
- evoluzione della refezione scolastica;
- tecniche di lavoro;
- aspetti gestionali;
- alimentazione e dietetica;
- merceologia degli alimenti;
- applicazione dell'autocontrollo;
- sicurezza nei luoghi di lavoro;
- igiene e microbiologia degli alimenti;

- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- legislazione sanitaria.

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo;
- pulizia, sanificazione, disinfezione;
- comunicazione con l'utenza;
- dietetica particolare.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- situazioni di emergenza.

Art.26 Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del Decreto Legislativo 626/1994 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente, foto personale, qualifica. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dall'I.A.

Art. 27 Controllo della salute degli addetti

L'Azienda A.S.P. n. 4 può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

Art. 28 Rispetto delle normative vigenti

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente .

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

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A.

Art.29 Applicazioni dei contratti di lavoro

Il personale tutto, nessuno escluso deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A.

L'impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data della stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Latina.

Tali disposizioni dovranno essere applicate anche al personale socio e dipendente delle società cooperative, così come previsto dalla legge 142/2001 art. 3 e s.m.i.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

L'impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'Unione nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'impresa della inadempienze ad esso denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo di aggiudicazione, stimato per il periodo ancora rimanente alla scadenza dell'appalto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'impresa si sia posta in regola. In tali casi l'I.A. non potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ciò costituirà titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'Unione da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando l'Unione estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

L'impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore che dovesse intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Unione dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Art. 30 Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e s.m.i., ai Decreti Legislativi 26.05.1997 n. 155 e 26.05.1997 n. 156, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie autoapplicative non condizionate.

Titolo IV LOCALI E IMPIANTI -CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 31 Locali e Impianti

I locali, ove l'Impresa provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, nonché l'attrezzatura e organizzazione produttiva, devono essere idonei sotto il profilo dei requisiti di igiene ed in giusto rapporto tra il numero dei pasti prodotti, la potenzialità delle attrezzature e gli ambienti. Detti locali dovranno essere ubicati all'interno del circondario dell'Unione della Presila e comunque ad una **distanza non superiore a Km. 10** considerando che dovranno essere servite anche le scuole delle frazioni di Camigliatello Silano e Lagarò.

L'impresa deve provvedere, pertanto, alla preparazione dei pasti in locali di proprietà o presi in locazione, al fine di un adeguato mantenimento termico ed al fine di ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi ed il loro consumo, e deve essere provvista di attrezzature ed utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene.

L'impresa pertanto, dovrà provvedere, a proprie spese e propri macchinari, all'organizzazione dei locali adibiti alla cottura dei cibi.

Art. 32 Caratteristiche ed Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo dell'acqua erogata dall'acquedotto comunale, l'appaltatore dovrà fornire acqua minerale naturale in contenitori di materiale plastico idoneo a contenere alimenti.

L'I.A. deve inviare agli Uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari utilizzate, comprensivo del relativo marchio, nominativo dell'azienda fornitrice, nome commerciale del prodotto, schede tecniche, etc.

Non è consentito l'utilizzo di alimenti provenienti da colture di Organismi Geneticamente Modificati.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti (D.L. 109/1992 e successive modificazioni).

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 33 Garanzie di qualità

L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Unione, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle leggi vigenti in materia e alla relativa tabella merceologica.

Titolo V IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 34 Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Il centro cottura, regolarmente autorizzato deve ricadere nel territorio di uno dei comuni facente parte dell'Unione dei comuni.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

L'I.A. deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto, tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva. Ogni modifica di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata, ortaggi crudi, etc..

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Art. 35 Conservazione delle derrate

Il magazzino, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nel magazzino che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere utilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinti.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in appositi frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come paste, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C.

Tra i compiti del gestore rientrerà anche quello di conservare a 4°C per 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichetta recante la data, da utilizzare per analisi di laboratorio, nel caso si verificano episodi di intossicazione.

Art. 36 Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 40 del presente Capitolato.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni, Onlus o Cooperative Sociali che ne facciano richiesta all'Unione, in base ad un progetto di solidarietà sociale.

Gli avanzi dovranno essere smaltiti o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n° 179 del 31/7/2003 – art 23 su G.U. n° 189 del 13/8/2002 – art 8.

In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si dispone che:

L'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo

Deve essere individuata la colonia felina o canina interessate

L'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa

La Ditta che effettua il servizio di refezione scolastica deve esserne informata ed il momento del ritiro a norma di legge deve essere regolamentato.

Titolo VI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 37 Manipolazione e cottura

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

Art. 38 Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Art. 39 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo-convezione;
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel
- Presente Capitolato;
- la porzionatura dei salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- per i legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Art. 40 Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
I sughi e ragù devono essere cotti nelle brasieri.

Art. 41 Condimenti

Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si devono utilizzare formaggi e comuni prodotti disciplinati dalla normativa igienico sanitaria vigente.

E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge 125/1954 e al D.P.R. 667/1955 e successive modificazioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, per le cotture in forno, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente caratteristiche prescritte dalla legge 1407 e dal D.M. 509 del 1987.

Titolo VII MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 42 Menù

I menù proposti nell'Allegato 4) rappresentano i menù tipo ai quali l'I.A. deve attenersi per la formulazione dell'offerta, detti menù possono subire variazioni concordate tra le parti e comunque espressamente approvate dall'Unione, il quale si riserva di acquisire parere dell'ASP n. 4, mantenendo per ogni singolo pasto giornaliero la composizione descritta al successivo art.43.

Il pasto giornaliero va preparato esclusivamente presso il centro di cottura del fornitore, in base al numero degli utenti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e nel menù .

Art. 43 Struttura dei menù

Pranzo per gli alunni e per i docenti:

- < Un primo piatto
- < Un secondo piatto
- < Un contorno
- < Pane
- < Frutta

Saltuariamente in sostituzione della frutta potrà essere somministrato il succo di frutta.

L'I.A. si impegna altresì a fornire, per specifiche e comprovate patologie, compreso nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Art. 44 Variazioni di menù

Le variazioni del menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'Ufficio dell'Unione preposto al servizio.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta dell'Unione.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

TITOLO VIII TABELLE DIETETICHE E MENU'

Art. 45 Tabelle dietetiche

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni e/o integrazioni in relazione a: stagionalità, grado di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposta da parte degli organismi competenti (ASL, ecc.), applicazioni delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) alle condizioni stabilite nel precedente articolo.

Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione.

Le eventuali variazioni e/o integrazioni da apportare alle tabelle dietetiche restano di competenza dell'I.A.

L'I.A. è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'I.A. in relazione ad ogni tabella dietetica.

Art. 46 Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche allegate al presente Capitolato, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

L'I.A. dovrà fornire al personale adulto un pasto in grammature adeguate.

Art. 47 Diete speciali

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, sia per alunni che per adulti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificato medico. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle di capitolato. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico - religiose.

Per le diete speciali l'I.A. è tenuta a gestire apposito archivio costituito, all'inizio dell'appalto, dai dati trasmessi per il tramite la scuola al Responsabile del trattamento dati dell'I.A. e aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza. L'I.A. è tenuta a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela dei dati personali e sensibili.

L'appaltatore si impegna altresì a predisporre " diete in bianco".

Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da patate bollite e da una porzione di prosciutto crudo o cotto, petto di pollo o altro che verrà concordato dalle parti.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà disporre la massima attenzione, 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.

I pasti per tutte le diete (speciali, etnico -religiose e in bianco) dovranno essere confezionati (pur nel rispetto della tutela della riservatezza dei dati personali) con modalità che consentano al personale addetto allo impiattamento di individuare il relativo destinatario.

Art. 48 Introduzione di nuove portate

L'Unione si riserva, senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di introdurre, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'I.A. ingredienti e relative grammature.

Titolo IX NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 50 Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

I contenitori devono contenere all'interno contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le diete speciali devono essere consegnate in mono porzione e recare l'indicazione dell'utente destinatario.

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

Art. 51 Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del citato Decreto.

L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole scuole in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Il progetto offerta deve descrivere il piano di trasporto dei pasti.

Art. 52 Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati presso i terminali di consumo, a cura dell'I.A.

La veicolazione dei pasti deve essere compresa in un arco di tempo che non superi i 20 minuti di percorrenza e nelle condizioni idonee dal punto di vista igienico sanitario.

I pasti non dovranno stazionare nei contenitori più di 15 minuti prima di essere serviti.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso, salvo cause di forza maggiore non imputabili all'I.A.

Per ogni terminale di distribuzione l'I.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e l'ora di consegna.

Titolo X NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 53 Somministrazione delle portate

L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell'Unione.

Art. 54 Tabella pesi a cotto

L'I.A. deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ordine di scuola (Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado).

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Art. 55 Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stovigliato a perdere, fornito dall'I.A. e conforme ai requisiti di legge.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie, piatti;
5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o crudo;
8. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
9. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
10. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
11. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
12. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

Art. 56 Informazione ai commensali

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

Art. 57 Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, D.L. 155/97, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Titolo XI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 58 Regolamenti

Tutti i trattamenti di pulizia devono essere eseguiti quotidianamente presso il Centro di Produzione Pasti e presso i terminali di consumo.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'I.A. intende utilizzare, devono essere allegate in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di Produzione Pasti e tenere la documentazione comprovante il rispetto di tale piano.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che l'I.A. ha indicato in fase di offerta del Comune.

Art. 59 Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 60 Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro di Produzione Pasti.

Art. 61 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia, se effettuate dallo stesso personale addetto alla preparazione degli alimenti e alla distribuzione dei pasti, non devono essere eseguite contemporaneamente.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art. 62 Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

Art. 63 Rifiuti

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

L'Unione si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. il riciclaggio del materiale a perdere. Contenitori e pattumiere devono essere munite di coperchio.

Titolo XII NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 64 Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

L'I.A. deve, entro sessanta giorni dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 4 del Decreto Legislativo 626/1994, tenendolo a disposizione.

Art. 65 Referenti della sicurezza

L'I.A. è tenuta al rispetto della normativa vigente sulla sicurezza e quindi nominare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 66 Imposizione del rispetto delle norme e dei regolamenti

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

Art. 67 Norme generali per l'igiene del lavoro

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato quanto previsto dal D.P.R. 303/1956.

Art. 68 Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale dell'I.A. deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A.

Art. 69 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

E' a carico dell'I.A. la predisposizione e affissione dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali del Centro produzione pasti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 70 Piano di evacuazione

L'I.A. deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali.

A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

Art. 71 Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Art.72 Pulizia di impianti e attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro Produzione pasti devono essere deterse e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

Titolo XIII CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 73 Diritto di controllo dell'Unione

E' facoltà dell'Unione effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i refettori delle scuole per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato. E' facoltà dell'Unione disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso i refettori, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A.

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora per verificare il buon andamento delle strutture edili e degli impianti tecnologici.

Art. 74 Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione e il Servizio veterinario dell'Azienda Unità Sanitaria Locale;
- strutture specializzate, incaricate dall'Unione;
- la Commissione mensa la cui composizione sarà stabilita dall'Unione assicurando la presenza di un rappresentante dei genitori per ogni Direzione Didattica e Istituto Secondario di Primo Grado.

Art. 75 Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, accertamenti analitici di laboratorio.

Le ispezioni riguardano:

- ✓ rispetto del menù
- ✓ controllo delle grammature
- ✓ lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- ✓ le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei generi alimentari;
- ✓ i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- ✓ i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- ✓ i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- ✓ l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- ✓ i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- ✓ l'igiene e l'abbigliamento del personale;
- ✓ i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- ✓ modalità di cottura;
- ✓ modalità di distribuzione;
- ✓ lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- ✓ modalità di sanificazione;
- ✓ stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- ✓ stato igienico-sanitario del personale addetto;
- ✓ stato igienico dei servizi;
- ✓ organizzazione del personale;
- ✓ controllo dell'organico;
- ✓ distribuzione dei carichi di lavoro;
- ✓ professionalità degli addetti;
- ✓ modalità di manipolazione;
- ✓ controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- ✓ controllo degli interventi di manutenzione;
- ✓ controllo delle attrezzature;
- ✓ controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- ✓ controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

Gli accertamenti analitici sono tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti dai laboratori delle ASL territoriali.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa (Decreto Legislativo 123/1993 e successive modificazioni).

E' diritto dei rappresentanti degli utenti procedere al controllo del servizio, che sarà oggetto di specifico regolamento al fine di :

- verificare il mancato rispetto del menù
- verificare le date di scadenza dei prodotti;
- verificare dello stato di pulizia degli ambienti.

La Commissione mensa , nello svolgimento delle proprie attività non potrà interferire con le attività del personale alle dipendenze dell'I.A.

Nello svolgimento delle operazioni di controllo la Commissione mensa dovrà utilizzare le ceck list fornite dall'Unione.

Art. 76 Metodologia del controllo di qualità

I tecnici effettueranno i controlli, ispezioni a campione secondo la metodologia che riterranno più idonea. L'ispezione non deve 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 può essere richiesto dall'I.A. per le quantità di campioni prelevate.

Art. 77 Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti la non conformità al servizio saranno contestati tempestivamente all'I.A. In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui l'Unione riscontri la violazione degli obblighi sarà comunicato per iscritto ed entro 48 ore dall'accertamento le contestazioni degli organi di controllo. Se entro gg. 8 dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non dovesse fornire motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, l'Unione applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 78 Controllo della qualità

L'I.A. è tenuta a consentire agli organi preposti al controllo l'accesso periodico alle informazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Titolo XIV PENALI

Art. 79 Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti

L'Unione a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. Standard merceologici	
a) Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche	€. 300,00
b) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	€. 300,00
c) Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia	€. 300,00
f) Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione	€. 1.000,00
2. Quantità	
a) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati (per ogni pasto)	€. 1.000,00
b) Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico	€. 1.000,00
c) Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico	€. 1.000,00
d) Mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate	€. 1.000,00
e) Mancata consegna di materiale a perdere	€. 1.000,00
3. Rispetto del menù	
a) Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) per ogni giorno	€. 300,00
b) Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) per ogni giorno	€. 300,00
c) Mancato rispetto del menù previsto (contorno) per ogni giorno	€. 300,00
d) Mancato rispetto del menù previsto (frutta) per ogni giorno	€. 300,00
4. Igienico-sanitari	
a) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici	€. 500,00
b) Rinvenimento di parassiti	€. 5.000,00
c) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€. 3.000,00
d) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€. 500,00
e) Inadeguata igiene degli automezzi	€. 1.000,00
f) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€. 500,00
g) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana	€. 3.000,00
h) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro di Produzione Pasti o presso i refettori	€. 1.000,00
i) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	€. 1.000,00

j) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti	€. 1.000,00
k) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti	€. 1.000,00
l) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali adibiti a refettori	€. 1.000,00
5. Tempistica	
Mancato rispetto degli orari di consegna per un ritardo superiore a 15 minuti dell'orario previsto	€. 300,00 per ogni giorno
6. Personale	
Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato speciale d'Appalto	€. 1.000,00

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da contestazione dell'inadempienza, alla quale la I.A. avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione inviata. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non fossero ritenute valide, l'Unione dovrà procedere entro 15 gg. lavorativi all'applicazione delle sanzioni come sopra previste.

Titolo XV PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 80 Prezzo del pasto

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'Unione all'I.A. tutti i servizi, le derrate, 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 alle scuole in conformità delle prescrizioni del presente capitolato.

Art. 81 Pagamenti per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti.

Al momento della consegna dei pasti ai singoli plessi scolastici, verrà presentata una bolla compilata dall'I.A. in duplice copia, di cui una resterà all'appaltatore stesso e l'altra verrà consegnata all'addetto incaricato dall'Autorità scolastica che controfirmerà per l'accettazione.

In detta bolla verranno specificati il numero dei contenitori forniti ed il numero totale dei pasti somministrati, distinti per tipologia di utenza (bambini, adulti).

Questo ultimo dato, unitamente ai tagliandi pasto ritirati afferenti agli alunni utenti, farà fede per il pagamento del corrispettivo.

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente (distinta per ciascun plesso scolastico per alunni e personale adulto avente diritto al pasto), unitamente ai buoni pasto ritirati, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Si stabilisce sin d'ora che l'Unione potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese per il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

La fattura sarà liquidata entro 90 giorni dal ricevimento della stessa con atto di liquidazione predisposto dal competente Ufficio.

In caso di discordanza tra i buoni pasto ritirati ed i pasti somministrati, l'Amministrazione sarà sollevata da ogni responsabilità e liquiderà i buoni pasto effettivamente consegnati.

Titolo XVI CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 82 Clausola risolutiva espressa

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

- A. Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- B. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- C. Impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- D. Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;

- E. Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- F. Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n° 155;
- G. Gravi casi di tossinfezione alimentare;
- H. Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- I. Interruzione non motivata del servizio;
- J. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- K. Difficoltà nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

La risoluzione del contratto per colpa, comporterà per l'I.A. l'impossibilità di partecipare alla successiva gara per la refezione scolastica indetta dal Comune oltre al risarcimento dei danni.

Art. 83 Risoluzione per inadempimento

Quando nel corso del contratto l'Amministrazione dell'Unione accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale l'I.A. si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni. Trascorso il termine stabilito e valutate non convincenti le giustificazioni addotta l'Amministrazione dell'Unione risolve il contratto.

Qualora per l'Amministrazione dell'Unione si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'impresa in caso di risoluzione del contratto, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, ad interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, con addebito alla società inadempiente di ogni conseguente spesa e/o danno.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'A.C. si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti terzi, con addebito alla società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Titolo XVII ELEZIONE DOMICILIO

Art. 84 Domicilio legale

L'impresa deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto un domicilio presso il territorio dei Comuni dell'Unione della Presila.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata, presso il suddetto domicilio eletto. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'impresa dal responsabile comunale preposto si considererà fatta personalmente al titolare dell'impresa appaltatrice.

Titolo XVIII CONTROVERSIE

Art. 85 Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del Decreto Legislativo 31.3.1998, n° 80 e negli altri casi previsti dalla legge.

Foro competente: Cosenza.

Titolo XIX NORME FINALI

Art. 86 Richiamo alla Legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.