

COMUNE DI VILLABATE
PROVINCIA DI PALERMO

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE
MATERNE E ASILO NIDO DEL COMUNE DI
VILLABATE PERIODO
GENNAIO/GIUGNO 2012

TITOLO I°

Disposizioni generali e amministrative

Art. 1 Premessa

Il Responsabile del Settore Affari Generali - Pubblica Istruzione con determinazione n.317 del 01.12.2011 ha indetto Pubblico Incanto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica delle scuole materne e asilo nido del Comune di Villabate per il periodo: **dal mese di marzo al 30.06.2012 per l'asilo nido e dal mese di gennaio al 31.05. 2011 per le scuole materne.**

Tale appalto è finanziato con fondi propri di bilancio.

C.I.G. Codice Identificativo Gara n. 3646860C10

Art.2 Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina del Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Villabate. Il servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti nel Centro di Produzione del Fornitore, trasporto dei pasti stessi attraverso il legame fresco-caldo (modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito della cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 60°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.) scodellamento, distribuzione e porzionamento degli stessi ai piccoli utenti della scuola materna ed asilo nido, nonché il servizio di pulizia e sanificazione di tutti i locali interessati al servizio.

Il servizio di refezione sarà effettuato per le seguenti istituzioni scolastiche:

- ❖ Scuola Materna (II Circolo Didattico) Fondo Palagonia n. 130 pasti circa;
- ❖ Scuola Materna (I Circolo Didattico) Fondo Vitale n.35/40 pasti circa;
- ❖ Scuola materna (I Circolo Didattico) Viale Europa n. 40/60 pasti circa;
- ❖ Asilo Nido Comunale Via Calatafimi Via Calatafimi n 30/34 pasti circa

Il numero medio dei pasti erogati nel corso dell'anno scolastico (n.**23.000** per le Materne e n.**2.000** per il Nido) è indicato a titolo orientativo; pertanto, i quantitativi dei pasti potranno variare, in eccesso o in difetto, nell'arco dell'anno, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi. Resta comunque inteso che qualora gli utenti siano in numero inferiore o superiore a quello previsto nel presente capitolato con conseguente variazione del numero dei pasti erogati, il corrispettivo mensile da riconoscere all'aggiudicatario sarà rapportato al numero degli alunni che hanno realmente usufruito del servizio.

Il Servizio di Refezione Scolastica reso con pasti veicolati disciplinato dal presente capitolato comprende tutte le attività necessarie per la preparazione, la fornitura e distribuzione dei pasti presso i centri di refezione da parte della ditta aggiudicataria e precisamente:

1. Acquisto delle derrate, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel Centro di Produzione del Fornitore, con il sistema del legame fresco caldo;
2. Trasporto dei pasti dai Centri di Produzione fino alle Sedi di Refezione;
4. Fornitura di posate, tovaglioli e tovaglette monouso (materiale a perdere riciclabile) per la consumazione dei pasti .
5. Distribuzione mediante proprio personale qualificato (impiegato sotto la propria esclusiva responsabilità) dei pasti nelle tre scuole materne ed asilo nido, con scodellamento mediante l'apertura delle vaschette e porzionamento degli alimenti a tavola, nonché tutte le operazioni relative al riassetto, pulizia, e sanificazione dei locali refettorio interessati allo svolgimento del servizio in oggetto.

Art.3 Quantitativi e durata

L'appalto di gestione del servizio ha la durata **dal mese di marzo 2012 al 30.06.2012 per l'asilo nido e dal mese di gennaio al 31.05.2012 per le scuole materne.**

La consegna effettiva del servizio, avverrà a partire dalla data comunicata dall'Ente .

La data finale del servizio per ciascuna annualità, coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico.

Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, non danno titolo al fornitore per richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto.

Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente prenotati e consumati

Alla scadenza del contratto, l'appalto del servizio potrà essere prorogato, qualora le norme stabilite dalla legge in vigore lo consentano e sulla base di un provvedimento espresso dall'Ente in relazione all'esigenza di dar corso o meno alle procedure per la selezione di un nuovo contraente.

A tal fine almeno 120 (centoventi) giorni prima della scadenza dell'Ente darà formale comunicazione di voler esercitare il presente diritto di opzione all'appaltatore.

Art.4 Importo a base d'asta

L'importo a base d'asta è pari a € **102.300,00** per il periodo **dal 09.01 al 30.06.2012** al netto di iva.

Il valore del contratto al lordo degli eventuali ribassi, è determinato sulla base dei seguenti fattori:

Numero medio dei pasti erogati nel corso dell'anno scolastico: **25.000.**

€ **4,10** per singolo pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta e pane), con scodellamento, distribuzione e porzionamento pasti, nonché tutte le operazioni relative al riassetto, pulizia, e sanificazione dei locali refettorio interessati allo svolgimento del servizio in oggetto, per i piccoli utenti delle Scuole Materne di Viale Europa, di Fondo Vitale e di Fondo Palagonia per 23.000 pasti.

€ **4,00** per singolo pasto completo (primo, secondo, frutta e pane), con scodellamento, distribuzione e porzionamento pasti, nonché tutte le operazioni relative al riassetto, pulizia, e sanificazione dei locali refettorio interessati allo svolgimento del servizio in oggetto, per i piccoli utenti dell'Asilo Nido Comunale di via Calatafimi per n. 2.000 pasti.

Giorni di effettivo servizio nella settimana: 5 giorni a settimana (dal lunedì al venerdì).

Il dato relativo al n° medio dei pasti erogati è calcolato sulle proiezioni del numero di utenti frequentanti le mense; è da intendersi a titolo meramente indicativo, cioè fornito al solo scopo di descrivere le caratteristiche fondamentali del servizio. Resta, quindi, inteso che variazioni nell'organizzazione scolastica influenzate da eventuali riforme del sistema scolastico o scaturenti da decisioni dell'autorità scolastica locale tali da modificare i dati, sia quantitativamente sia qualitativamente, non possono costituire motivo di alcuna pretesa dell'appaltatore.

Art. 5 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

Le ditte concorrenti, dovranno, in sede di offerte, produrre una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base d'asta sotto forma di cauzione o di fideiussione a scelta dell'offerente.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito in pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore di tesoreria provinciale o presso aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciali di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993 n° 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente l'attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventivo escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere validità per almeno centoottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'importo della garanzia è ridotta al cinquanta per cento per gli operatori ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema del sistema di qualità conforme alle norme europee. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussione a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113, qualora l'offerente risultasse affidatario.

La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia di cui al comma 1, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

Tale cauzione dovrà essere inserita nella busta "**DOCUMENTAZIONE**".

Nell'ipotesi di ATI non ancora costituite al momento della presentazione dell'offerta la cauzione provvisoria deve essere firmata dalla sola impresa indicata quale futura capogruppo ed intestata a tutte le imprese partecipanti al raggruppamento.

La cauzione definitiva, a garanzia dell'assolvimento delle obbligazioni contrattuali, sarà pari al 10% dell'importo contrattuale, dovrà essere prestata dall'aggiudicatario al momento della stipula del contratto.

La garanzia fideiussoria, prevista con le modalità di cui all'art. 75, comma 3, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindi giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 da parte della stazione appaltante che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia definitiva copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo al momento in cui, da parte della stazione appaltante, sia attestata la regolare esecuzione del servizio.

Art. 6– RESPONSABILITA' DELLE PARTI – POLIZZE ASSICURATIVE

L'aggiudicatario è tenuto, prima dell'inizio del servizio, a pena di decadenza dallo stesso, a stipulare apposita polizza assicurativa riferita specificatamente ai servizi oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause connesse derivino al Comune di Villabate o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve o eccezioni a totale carico dell'appaltatore.

In particolare, l'aggiudicatario si assume ogni responsabilità relativamente ad avvelenamento, intossicazione derivanti dal consumo di cibi scaduti o contaminati.

L'aggiudicatario dovrà stipulare apposita polizza assicurativa che dovrà avere massimali non inferiore a:

Euro 2.582.284,50 per ogni sinistro;

Euro 2.582.284,50 per ogni persona;

Euro 2.582.284,50 per danni a cose ed animali;

per la Responsabilità Civile verso terzi

Euro 2.582.284,50 per ogni sinistro;

Euro 2.582.284,50 per ogni persona;

per la Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro

L'aggiudicatario è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale, ad ogni scadenza annuale della polizza, la dichiarazione da parte della compagnia assicurativa della regolarità nel pagamento dei premi.

Il predetto contratto assicurativo deve, tra l'altro, esplicitamente prevedere la copertura dei rischi di intossicazione alimentare e/o avvelenamenti, compresa la somministrazione di bevande, liquidi e quant'altro previsti nel menù, subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica.

Tutti i danni subiti dagli utenti del servizio oggetto dell'appalto, allorquando non siano risarciti o liquidati dalla compagnia assicuratrice dell'appaltatore a causa della non operatività della copertura assicurativa o dell'applicazione dell'eventuale franchigia o di particolari scoperti o di qualsiasi altro motivo imputabile alla qualità delle garanzie pattuite dall'appaltante con la compagnia assicuratrice, sono da ascrivere all'appaltatore.

Il Comune di Villabate si riserva di richiedere precisazioni, chiarimenti ed integrazioni alle polizze esibite dall'appaltante, il quale è tenuto a depositare, presso il Comune medesimo, per tutta la durata dell'appalto, un esemplare delle polizze annuali e l'attestazione comprovante il pagamento del premio.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dall'appaltatore durante l'esecuzione del servizio.

Art .7- PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

Il Comune di Villabate riconosce all'appaltante il corrispettivo con riferimento al prezzo unico unitario del pasto definito in sede di offerta. Con il corrispettivo si intendono interamente compensati dal Comune di Villabate tutti gli oneri derivanti all'appaltatore per l'assunzione della gestione complessiva del servizio così come descritti e/o prescritti dal presente capitolato. Il Pagamento delle fatture avverrà **entro 60 giorni** dalla data di ricevimento delle medesime all'ufficio protocollo di Comune. Eventuali contestazioni interromperanno i termini. Il Comune di Villabate corrisponderà all'aggiudicatario i corrispettivi calcolati sulla base dell'effettivo numero di pasti erogati nel mese.

Art. 8 SUBAPPALTO

Fermo restando il divieto di cessione parziale o totale del contratto di cui al successivo articolo, per la gestione del servizio di refezione è fatto divieto di subappalto parziale o totale con l'eccezione del servizio di trasporto/veicolazione dei pasti che potrà essere affidato a ditta specializzata con utilizzo dei mezzi in regola con le vigenti normative igienico/sanitarie e quello di pulizia (compreso i servizi accessori) dei locali di porzionatura e somministrazione presso la Scuola Materna e Asilo Nido di Villabate.

Le opzioni di subappalto sono dichiarate in sede di offerta.

L'appaltatore è garante nei confronti del Comune di Villabate del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori delle norme vigenti, dei contratti collettivi di lavoro e di tutte le norme del presente capitolato.

L'eventuale elusione di fatto del divieto costituisce causa di immediata risoluzione del contratto.

Nell'ipotesi di subappalto si applica per quanto compatibile, la disciplina dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni.

Il contratto tra l'appaltatore e la ditta sub-appaltatrice deve essere trasmesso all'Amministrazione in copia autentica entro 20 giorni dalla data del contratto stesso.

Art. 9– CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI DERIVANTI

1. E' vietato all'Appaltatore cedere in tutto o in parte le attività riferite alla gestione del servizio, senza la preventiva approvazione scritta dell'Amministrazione Comunale ed elusivamente a seguito di motivata richiesta scritta.
2. L'autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale alla cessione di parte delle attività a terzi non comporta alcuna modifica degli obblighi e oneri contrattuali dell'appaltatore, che rimane l'unico e solo responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale delle attività affidate a terzi
3. In fase di esecuzione del contratto non è consentita la cessione dei crediti, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Art. 10 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Possono costituire di risoluzione del contratto, oltre quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del codice civile, le seguenti fattispecie, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile:

- Il non rispetto della diffida ad adempiere;
- L'apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore;
- La messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri;
- La mancata osservanza del divieto di sub-appalto;
- La grave non osservanza delle leggi relative al personale dipendente e la mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- L'interruzione non motivata del servizio;
- La violazione ripetuta (almeno due) delle norme di sicurezza e prevenzione.

Sono considerate "gravi" le violazioni che prevedono penali superiori o pari a Euro 500,00 e sanzionate almeno tre volte nell'arco dell'anno scolastico.

L'applicazione della risoluzione del contratto non giudica la messa in atto, da parte del Comune.

A fronte di inadempimenti gravi, l'Amministrazione Comunale può risolvere il contratto previa diffida ad adempiere.

La risoluzione è comunicata mediante raccomandata A.R. e comporta tutte le conseguenze di legge e di contratto, ivi compresa la possibilità di affidare a terzi la gestione in sostituzione e a danno dell'appaltatore, dovendo comunque quest'ultimo concordare le modalità organizzative di subentro del nuovo soggetto gestore.

Art. 11 – RECESSO UNILATERALE

L'Amministrazione Comunale potrà recedere unilateralmente dal contratto per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, ai sensi art. 1373, comma 2, Cod. Civile, senza che l'appaltatore possa nulla pretendere, previo preavviso da almeno 6 (sei) mesi dalla data di operatività del recesso.

All'appaltatore è riconosciuta facoltà di recesso. In tal caso è fissato a suo carico un corrispettivo pari al 15% dell'importo stimato delle prestazioni ancora da effettuare alla data del recesso.

Art. 12 – RILIEVI E APPLICAZIONE DI PENALITA'

Il comune a tutela delle disposizioni contenute nel presente capitolato per fatti, atti e comportamenti di seguito classificati, qualificati come inadempimenti qualora non causati da situazioni imprevedibili, si riserva di applicare le seguenti penalità fino a:

- Euro 150,00 per mancato rispetto dell'orario di ogni singola consegna dei pasti per un ritardo superiore a 05 minuti rispetto all'orario previsto dopo la terza volta, tranne che si verifichi una mancanza accertata di energia elettrica e/o di sciopero del personale;
- Euro 200,00 per mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- Euro 200,00 in caso di temperature inferiori di 5°C rispetto alla temperatura richiesta per i pasti caldi (60°C)
- Euro 200,00 in caso di temperature superiori a 3°C rispetto alla temperatura richiesta per i pasti freddi (10°C)
- Euro 200,00 in caso di mancata o parziale etichettatura delle confezioni e dei contenitori
- Euro 250,00 per il mancato rispetto di quanto stabilito giornalmente dal menù;
- Euro 250,00 per la non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero di quelli ordinati;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico/sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, le preparazione dei pasti, il riciclo, l'igiene delle attrezzature e dei mezzi di trasporto;
- Euro 500,00 ogni qualvolta viene negato l'accesso presso il centro di cottura agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- Euro 500,00 per il mancato rispetto delle norme igienico/sanitarie da parte del personale operante presso il centro cottura ed il locale di porzionatura e somministrazione dei pasti di Villabate, nonché di quello addetto al trasporto dei pasti;
- Euro 500,00, per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato relative all'applicazione C.C.N.L. di Settore e Integrativo Territoriale;
- Euro 1.000,00 per il rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- Euro 1.000,00 se nel pasto sono presenti corpi estranei e/o insetti;
- Euro 2.000,00 per la fornitura di pasti chimicamente contaminati e/o batteriologicamente, avariati, tali da non risultare commestibili, eventuali analisi sono a carico della ditta;

Inoltre, sarà applicata una penale da € 56,00 a € 283,00 a discrezione dell'A.C. (Settore AA.GG. e P.I.) per ogni centro di refezione ed in base al danno subito per le seguenti inadempienze:

* pasta cruda o scotta, carne poco o troppa cotta, cibi non cucinati a “ puntino ”, presenza di ossa, lisce etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore e consistenza) che ne determinano il non gradimento;

* per mancanza di posateria e tovaglietta;

In ogni altro caso di inadempimento o violazione contrattuale non contempli nell'elencazione precedente, il Comune può diffidare l'appaltatore ad adempiere in tempo utile, comunque non superiore a 72 ore, a far cessare la violazione. Nel caso in cui l'appaltatore si adegui alla diffida il Comune può applicare una penale fino a 500,00 Euro a secondo della gravità e della recidività. In caso di mancata ottemperanza alla diffida l'appaltante, dopo aver valutato la gravità della violazione, oltre ad applicare la sanzione, ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Prima di procedere all'applicazione delle penalità, l'ufficio comunale preposto contesta all'appaltatore i rilievi inerenti alle non conformità al servizio. L'appaltatore ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla notifica della contestazione. Se entro il predetto termine l'appaltatore non fornisce alcuna giustificazione, ovvero qualora la stessa non fosse ritenuta accolta, vengono applicate le penali previste dal presente capitolato.

Le contestazioni, le diffide ad adempiere e le penalità applicate sono comunicate, a mezzo del servizio postale mediante raccomandata con avviso di ricevuta, al domicilio dell'appaltatore.

Il Comune può procedere al recupero della penalità oltre che sul deposito cauzionale, anche mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese successivo a quello nel quale è stata comunicata la decisione definitiva.

E' in ogni caso fatta la possibilità per l'Amministrazione Comunale di accertare e chiedere risarcimento, anche in via giudiziale, all'appaltatore per maggiori danni dallo stesso causati per inadempimenti nonché di risolvere il contratto per accertata gravità degli inadempimenti stessi.

Dopo la comminazione di n. 02 sanzioni pecuniarie sanzionate in un anno scolastico, l'Amministrazione Comunale si riserva di rescindere il contratto.

Art. 13– PRESTAZIONI AGGIUNTIVE/ACCESSORIE

Qualora nel corso dell'appalto l'Amministrazione Comunale ritenesse di richiedere prestazioni aggiuntive, accessorie inerenti il servizio, non previste dal presente capitolato, verranno concordate le pattuizioni del caso con separato atto, nel rispetto dei criteri contenuti nel presente capitolato.

Art. 14 – CONTROVERSIE

Tutte le controversie derivanti da contratto, comprese alla sua validità, interpretazione ed esecuzione, saranno deferite ad un collegio arbitrale composto da tre membri, due dei quali nominati, ognuno, da ciascuna parte ed il terzo, con funzioni di Presidente, di comune accordo dai due arbitri già nominati o, in mancanza di accordo, dalla camera di Commercio di Palermo in conformità del Regolamento della Camera Arbitrale.

Gli arbitri procederanno in via rituale e secondo diritto.

Prima del ricorso all'arbitrato, qualsiasi controversia sarà sottoposta, su richiesta di una delle parti, a tentativo di conciliazione.

La decisione degli arbitri si estende alle spese di giudizio.

Fino alla soluzione della controversia l'aggiudicatario non potrà comunque rifiutare l'esecuzione del servizio affidato.

Le clausole contrattuali e di capitolato dovranno comunque essere interpretate nel modo più favorevole agli utenti del servizio, sempre che ciò non aggravi in modo sensibile gli oneri economici a carico dei soggetti contraenti e non determini uno squilibrio del rapporto contrattuale.

Art. 15 –SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla gara e 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'appaltatore.

ART. 16- RINVIO

Ogni eventuale modifica od integrazione del presente capitolato deve costituire oggetto di specifico accordo tra le parti e risultare per iscritto.

Per quanto non previsto il rapporto è disciplinato dal Codice Civile e dalle normative speciali vigenti.

Si rendono inoltre applicabili, se e in quanto compatibili con la natura del presente appalto, le disposizioni di cui al D. Lgs. 06/09/2005 n° 206 recante “ Codice del Consumatore”.

TITOLO II°

MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 17 PREMESSA

I pasti vengono prodotti e confezionati, in vaschette monoporzione con chiusura termica, presso il Centro di Cottura dell'Appaltatore e veicolati a legame fresco-caldo in contenitori multi porzione, ad eccezione delle diete personalizzate/speciali da veicolare in contenitori separati. L'appaltatore provvede al trasporto dei pasti prodotti con mezzi rispondenti alle prescrizioni delle vigenti disposizioni e con le previste autorizzazioni.

Art.18 CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio è previsto per cinque giorni settimanali (dal lunedì al venerdì), escluso i festivi e di sospensioni dell'attività didattica dovuta al calendario scolastico.

Art.19 ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti devono essere forniti dall'appaltatore in base al numero dei pasti giornalmente comunicati ed eseguendo unicamente i menù proposti. Ciò vale anche per le diete personalizzate /speciali dovute sia a specifiche patologie o a motivazioni religiose, senza alcun diritto a maggiorazione del prezzo. L'ordinazione dei pasti è effettuata da personale responsabile dipendente dalla scuola attraverso una comunicazione a mezzo telefono o telefax al Centro Cottura entro le ore 9,30. Gli eventuali annullamenti del servizio ovvero la riduzione del numero di pasti superiore al 50% della frequenza media giornaliera del plesso, devono essere comunicati, telefonicamente e confermati per mezzo telefax, all'appaltatore, per quanto possibile, almeno 48 ore prima dell'orario previsto per la somministrazione, salvo casi non prevedibili.

Art. 20 ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire indicativamente:

- Alle ore **12,00** presso i locali adibiti a mensa scolastica della Scuola Materna.
- Alle ore **11,45** presso i locali adibiti a mensa dell'Asilo Nido Comunale

In caso di mutamento degli orari disposto dall'autorità scolastica, l'appaltatore dovrà uniformarvisi.

Art.21 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero o di altri eventi che per qualsiasi motivi possono influire sul normale espletamento del servizio il personale autorizzato all'ordinativo dei pasti dal Comune di Villabate e/o l'appaltatore devono di norma, per quanto possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo sia dell'appaltatore sia del comune di Villabate che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza.

Qualora si verificano cause di forza maggiore l'appaltatore si impegna, su richiesta, a garantire comunque un servizio sostitutivo previamente concordato e tempestivamente comunicato.

Art. 22 PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale dell'appaltatore o dell'eventuale subappaltatore dichiarato in sede di offerta. Del personale del subappaltatore la società appaltatrice si

rende comunque garante nei confronti del Comune di Villabate per tutto quanto prescritto nel presente capitolato relativo al personale.

Mensilmente l'appaltatore conferma la consistenza mediante elenco nominativo inviato al competente ufficio comunale. Eventuali variazioni del personale (nominativi, consistenza numerica, qualifiche) rispetto a quanto prospettato in sede offerta, devono essere concordate preventivamente con il Comune.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere all'appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'appaltatore provvede a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Tutto il personale impiegato deve possedere adeguata professionalità e conoscere le norme di igiene di produzione e le norme di sicurezza e prevenzione sugli infortuni sul lavoro. L'organico minimo degli addetti alla distribuzione del pasto deve avere un **rapporto di 1:50**; (in caso di resto rispetto a tale rapporto il numero aumenta di una unità) le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere invariato il rapporto operatore /pasti distribuiti.

Art.23 COORDINAMENTO DEL SERVIZIO

L'appaltatore garantisce la presenza di un Coordinatore per mantenere rapporti continui con il Comune di Villabate in merito all'espletamento del servizio.

Il Coordinatore deve possedere una qualifica professionale idonea a svolgere la funzione e in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di coordinatore di un servizio di refezione scolastica simile a quella del Comune di Villabate.

Spetta in particolare al Coordinatore del Servizio:

- Vigilare sulle condizioni di pulizia ed efficienza dei locali e delle attrezzature, sul comportamento del personale dell'appaltatore, e di eventuali subappaltatori, sulla sicurezza dei luoghi di lavoro;
- Il coordinatore delle attività di tutto il personale
- La verifica del rispetto delle condizioni di capitolato da parte di tutto il personale;
- Coordinare le attività di educazione alimentare;
- Collaborare e mantenere rapporti con gli uffici comunali, le autorità scolastiche, le autorità sanitarie, fornendo ogni informazione e documentazione e documentazione necessaria per lo svolgimento dei controlli.

In caso di assenza o impedimento del Coordinatore, l'appaltante provvede alla sostituzione con un altro Coordinatore e ne dà comunicazione al Comune.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni, anche verbali, di inadempimento fatte dall'Amministrazione Comunale al Coordinatore si intendono come presentate all'appaltatore stesso.

Art.24 RISPETTO DELLE NORMATIVE

L'appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le normative derivanti dalle leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi.

L'appaltatore deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme riguardanti l'igiene del lavoro, le assicurazioni contro infortuni, le previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia e di ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in corso del contratto per la tutela dei lavoratori.

In particolare:

- a) Disposizione in materia di sicurezza: al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all'appaltatore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni. L'appaltatore è tenuto a redigere idonea relazione sulla

valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento dovrà essere trasmesso al Comune che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, che l'appaltatore dovrà recepire entro un tempo massimo di 15 giorni.

- b) Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro: l'appaltatore deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrano le norme principali di prevenzione e infortunistica all'interno dei locali di porzionatura e somministrazione pasti, secondo quanto previsto dalle norme vigenti D.P.R. 524/1982 e dal D.L.gs. 493/1996 e successive modificazioni ed integrazioni.

Tutto il personale, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'appaltatore, ad eccezione di quello impiegato per le attività subappaltatrici.

L'appaltatore in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, deve dimostrare di aver ottemperato a quanto indicato sopra; a tal fine si obbliga a consentire la presa visione dei libri paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali col personale dipendente impegnato nel servizio.

Il personale deve essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore, e quindi essere in regola rispetto alle prescrizioni sanitarie in materia.

Art. 25 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

L'appaltatore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle disposizioni vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi.

Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'appaltatore ed il nome e cognome del dipendente.

IGIENE DELLA PERSONA

E' indispensabile:

- Indossare grembiuli puliti;
- Indossare guanti monouso, cuffia o cappello adeguatamente calzato in modo da contenere all'interno tutta la capigliatura;
- Non indossare anelli, braccialetti, ed altri monili;

Il personale dovrà sempre astenersi dal fumare.

Il personale dovrà essere in possesso dell'attestato di idoneità (sostituto del libretto sanitario)

Art.26 DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate nel Centro Cottura per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi a quanto previsto dalle tabelle merceologiche e ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

L'appaltatore, quando richiesto, è tenuto ad esibire la certificazione attestante la conformità a quanto dichiarato e tutta la documentazione amministrativa-commerciale riguardante le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti.

Qualsiasi variazione introdotta nel corpo della vigilanza del contratto rispetto a quanto dichiarato in sede di offerta deve essere oggetto, da parte dell'appaltatore, di puntata formale comunicazione all'Amministrazione Comunale e di successiva approvazione dell'Amministrazione stessa.

Art. 27 VARIAZIONE DEL MENU'

Le variazioni del menù sono consentite, in via temporanea, nei seguenti casi:

- Interruzione temporanea della produzione per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni di energia, ecc....;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Avarie o guasti di qualsiasi natura che possono limitare o impedire il normale funzionamento del centro cottura come gravi rischi incidenti alla struttura, alluvioni, grosse cadute di neve, ecc...;
- Blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative disposte dall'Amministrazione Comunale e dagli organi A.S.L. competenti.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione, anche verbale, in caso di urgenza, da confermare, poi, in forma scritta al Responsabile del Servizio Istruzione del Comune.

Dovrà, in ogni caso, essere considerata l'importanza di garantire non solo un pasto sicuro dal punto di vista igienico-nutrizionale ma sempre gradevole ed accetto agli utenti (alunni ed insegnanti).

Art. 28 DIETE SPECIALI

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere garantite, esclusivamente su autorizzazione del Responsabile dell'Ufficio Istruzione del Comune, a seguito di certificazioni mediche per patologie particolari o autocertificazioni per vegetariani o per motivi religiosi presentate dall'utenza.

Diete speciali per motivi religiosi: L'appaltatore deve garantire in favore degli utenti che ne facciano richiesta, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose.

Alle richieste di erogazione di diete speciali per motivi religiosi, si applica la struttura del menù di cui ai precedenti commi.

Diete speciali per vegetariani e vegani: l'appaltatore deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta l'erogazione di un menù vegetariano o vegano.

Alle richieste di erogazione di tali menù differenziati, si applica la struttura del menù di cui ai precedenti commi.

Diete speciali per motivi di salute (allergie): L'appaltatore deve garantire, in favore degli utenti che presentino un certificato del medico curante o di una struttura pubblica, l'erogazione di un menù specifico che tenga conto dei motivi di salute (allergie). Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'Amministrazione Comunale.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti monoporzione chiuse e con il nominativo dell'utente a cui è destinato.

Nel caso di pasti trasportati, devono essere usate vaschette monoporzione chiuse e riportate il nominativo del destinatario. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Intolleranza al glutine: per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, dovrà essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si dovranno utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

Art .29 IGENE DELLA PRODUZIONE

La produzione effettuata presso il centro cottura deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti, in particolare per quanto attiene i limiti di contaminazione microbica delle varie categorie merceologiche.

Le linee di processo devono essere definitive in modo da evitare contaminazioni incrociate e deve essere rispettato il principio della “ marcia in avanti.

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

L'utilizzo di guanti monouso è obbligatorio sia durante le fasi di mondatura e porzionatura delle carni crude, sia durante le operazioni di porzionatura della carni cotte (arrosti , ecc...)

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

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.

L'appaltatore può elaborare e sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che lo stesso si impegna a far rispettare al proprio personale. Il regolamento deve essere visibile all'interno delle strutture interessate e fornito in copia al Responsabile dell'Ufficio Istruzione del Comun e di Villabate.

Art.30 TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEL PASTO

Tutte le manipolazioni e cottura degli alimenti effettuati presso il Centro Cottura devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e organolettica

Per il raggiungimento delle finalità sopradette si richiama l'applicazione della normativa vigente, le indicazioni derivanti dal piano di autocontrollo, la separazione funzionale dei flussi relativi a carni/verdure/uova/formaggi e salumi, l'accurata pulizia e disinfezione degli utensili e delle superfici, l'impiego di corrette protezioni (coperchi, pellicole ecc), la gestione ottimale della rotazione delle derrate, procedimenti di scongelamento.

Al fine di garantire il rispetto dei parametri termici durante le varie fasi preparatorie e produttive del pasto e introdurre eventuali correttivi di procedura devono essere messi a disposizione del personale termometri atti a misurare direttamente la temperatura dell'alimento nei momenti di trasformazione della stesso fine al momento della e somministrazione sul luogo dell'appalto.

L'appaltatore libera il Comune di Villabate da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.L.gs. 155 del 1997

Art. 31TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto e la conservazione dei pasti e tutte le attrezzature necessarie alla veicolazione devono essere conformi alla legislazione in vigore.

L'appaltatore sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, e con mezzi rispondenti alle prescrizioni delle vigenti disposizioni e con le previste autorizzazioni, i pasti ed il materiale previsto presso la Scuola Materna e Asilo Nido, depositandoli nel locale destinato a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore ai +60° C per prodotti caldi e non superiore a +10°C per prodotti freddi fino alla somministrazione dei pasti.

Il trasporto dei pasti e delle derrate l'appaltatore dovrà utilizzare contenitori isotermici, idonei ai sensi della normativa vigente e tali da garantire il mantenimento delle temperature e le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi.

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'appaltatore dovrà utilizzare contenitori termici in polipropilene, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, muniti di contenitori interni in acciaio inox, separati per primi piatti, secondi piatti, contorni, sugo o liquido in aggiunta e parmigiano reggiano grattugiato. Le vaschette, utilizzate per la veicolazione dei piatti (paste asciutte o in brodo, secondo con contorno) dovranno avere un'altezza tale da non permettere fenomeni di impaccamento e sversamento dei liquidi.

In ogni momento L'Amministrazione Comunale o l'A.S.L. potranno controllare la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri messi a disposizione dell'appaltatore.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovrà avvenire con un deposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoposto da personale ausiliario della scuola, incaricato dal Comune, che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione del personale della scuola e/o dell'Amministrazione Comunale, l'appaltatore deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero di pasti.

L'appaltatore deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzando dallo stesso per il trasporto dei pasti.

I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti dovranno essere separati dal parmigiano reggiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto.

All'esterno, sulle casse, dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- **La sede di Refezione**
- **Il contenuto della cassa**
- **Il numero dei pasti.**

I piatti dovranno essere muniti di etichetta riportante:

- **Ragione Sociale della Ditta;**
- **Contenuto del piatto;**
- **Ingredienti.**

Art. 32 COMPETENZE DEL COMUNE

Il Comune, tramite l'ufficio Pubblica Istruzione, provvede all'attività di pianificazione e di indirizzo in ordine al servizio di ristorazione con particolare riferimento al controllo ed al monitoraggio del medesimo. I criteri generali di monitoraggio del medesimo. I criteri generali di monitoraggio potranno essere elaborati in collaborazione l'autorità scolastica. In particolare:

- Procede ad autonomi controlli a campione, anche su richiesta dell'autorità scolastica, alla conformità del servizio fornito secondo le prescrizioni normative e le condizioni contrattuali, affinché sia garantito il corretto svolgimento di ogni prestazione;
- Applica le penalità, in relazione alla gravità delle inadempienze rilevate, recuperandole mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare all'appaltatore;
- Applica le penalità, in relazione alla gravità delle inadempienze rilevate, recuperandole mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare all'appaltatore;
- Cura tutti gli aspetti inerenti la gestione delle diete e dei menù alternativi;
- Supervisiona le diete speciali controllandone l'effettiva somministrazione;
- Effettua tutti i controlli al presente capitolato;
- Vigila sulla attuazione del piano dei trasporti per veicolare i pasti e l'eventuale variazione;
- Cura, altresì, ogni altra attività gestionale inerente il capitolato.

Art. 33 AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P.

L'appaltatore, prima di iniziare il servizio, deve approntare un Piano di autocontrollo igienico conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'appaltatore deve individuare ogni fase del servizio, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP, deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'appaltatore deve effettuare gli esami di laboratorio. Le analisi batteriologiche degli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il Centro Cottura ed il locale di somministrazione, ognuno con le proprie indicazioni, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti dall'A.S.L.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordante con l'Amministrazione Comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art.34 CONSERVAZIONE CAMPIONI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'aggiudicatario ha l'obbligo di conservare per 48 ore, in appositi sacchetti sterili e alla temperatura di + 4°C, un campione del pasto completo giornalmente prodotto.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione, saranno utilizzati nel caso si verificano casi di intossicazione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, il Comune può applicare una sanzione fino a 2.000,00 €.

La Ditta aggiudicataria dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione, e dovrà indicare la periodicità dei controlli effettuati, all'interno del proprio progetto tecnico. Tali controlli dovranno essere riferiti sia alle derrate alimentari crude e cotte sia alle superfici di lavoro. I referti di dette analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte della ASL e della Committente.

ART. 35 CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i refettori per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'appaltatore alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali del presente capitolato speciale. Ai fini dell'esercizio del predetto controllo il Comune può impiegare sia personale esterno incaricato, specificatamente per lo scopo ed, eventualmente, adottare un proprio piano di controllo di qualità.

E' inoltre facoltà disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Cottura ed i locali di porzionatura e somministrazione di un proprio incaricato al controllo.

Il Responsabile del Servizio
Garbo Greta

IL Capo Settore AA.GG.
Lorenzo Carandino