

**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 OTTOBRE/DICEMBRE/2009**

TITOLO I°

Disposizioni generali e amministrative

Art. 1 Premessa

I Responsabili del Settore dei Servizi Sociali e Pubblica Istruzione con determinazione n.366 del 17.09.2009 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 **ottobre/dicembre/2009**. Tale appalto è finanziato con fondi propri di bilancio.

“

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 e solo trasporto e consegna pasti all'Asilo Nido.

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

- ❖ Scuola Materna (II Circolo Didattico) Fondo Palagonia 210 pasti circa;
- ❖ Scuola Materna (I Circolo Didattico) Fondo Vitale 35/40 pasti circa;
- ❖ Scuola materna (I Circolo Didattico) Viale Europa 40/50 pasti circa;
- ❖ Asilo Nido Comunale Via Calatafimi

Il numero dei pasti (n.14.470 per le Materne e n.2.520 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.

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; Trasporto dei pasti dai Centri di Produzione fino alle Sedi di Refezione;
3. Fornitura di posate, tovaglioli e tovagliette monouso (materiale a perdere riciclabile) per la consumazione dei pasti .
4. Distribuzione mediante proprio personale qualificato (impiegato sotto la propria esclusiva responsabilità) dei pasti nelle tre scuole materne, nonché scodellamento mediante l'apertura delle vaschette e porzionamento degli alimenti .

Art.3 Quantitativi e durata

Il contratto si riferirà al periodo ottobre dicembre **2009**. La consegna effettiva del servizio, avverrà a partire dalla data comunicata dall'Ente .

Il valore presunto del contratto per l'anno **2009** calcolato moltiplicando i prezzi unitari a base d'asta per il numero dei pasti previsti, è indicativamente di **€ 68.366,00** escluso IVA al 4%, pari a circa pasti **n.16.990** nell'arco del periodo ottobre/dicembre/2009.

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.

Art.4 Importo a base d'asta

L'importo a base d'asta è pari a € **68.366,00** per il periodo **ottobre/dicembre/ 2009** al netto di iva Il valore del contratto al lordo degli eventuali ribassi, è determinato sulla base dei seguenti fattori:

1. Numero medio dei pasti erogati nel periodo **ottobre/dicembre/ 2009**.
2. € **4,15** per singolo pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta e pane, con scodellamento, distribuzione e porzionamento pasti)) per i piccoli utenti delle Scuole Materne di Viale Europa, di Fondo Vitale e di Fondo Palagonia per 14.470 pasti , per un importo di € **60.050,50** oltre IVA al 4%.
3. **3,30** per singolo pasto completo (primo, secondo, frutta e pane, con solo trasporto e consegna) per i piccoli utenti dell'Asilo Nido Comunale di via Calatafimi per n. 2.520 pasti, per un importo annuo pari ad € **8.361,00** oltre IVA al 4 %.
4. Giorni di effettivo servizio nella settimana: 5 giorni a settimana (dal lunedì al venerdì).

Art. 5 Procedura ed aggiudicazione

L'Amministrazione comunale intende appaltare la gestione del servizio di refezione scolastica mediante la procedura negoziata. Il criterio per l'aggiudicazione ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. cioè quello del prezzo più basso. I tempi per l'apertura dei plichi sono specificati nel capitolato. La Commissione di gara esaminerà la documentazione amministrativa presentata da ciascun concorrente ed ammetterà i concorrenti che avranno regolarmente presentato la documentazione richiesta.

L'aggiudicazione sarà subito impegnativa per l'aggiudicatario provvisorio, mentre per l'Amministrazione lo sarà solo dopo intervenuta approvazione in via definitiva, fermo restando l'accertamento dei diritti dichiarati.

Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto alla base d'asta; non saranno ammesse offerte condizionate o parziali; non saranno ammesse le varianti di cui all'art. 76 del D. Lgs. 163/06.

Il Comune di Villabate, comunque prima, dell'avvio del servizio, si riserva di effettuare ogni ulteriore verifica sia ritenuta necessaria nei confronti di ciò che è stato dichiarato dalla ditta aggiudicataria in sede di svolgimento della gara e alla veridicità di quanto dichiarato. Nel caso di false dichiarazioni, dopo la valutazione da parte dell'Amministrazione comunale, sarà disposta la revoca dell'aggiudicazione e sarà affidato il servizio alla ditta che segue in graduatoria, addebitando il maggiore costo del servizio alla ditta esclusa ed incamerando, contestualmente alla revoca, la cauzione provvisoria. L'Amministrazione, inoltre, si riserva la facoltà di verificare la regolarità della documentazione contabile dell'aggiudicatario richiedendo estratti di bilancio nell'ultimo triennio. Il mancato adempimento di quanto richiesto in ordine al possesso dei requisiti comporterà la decadenza dell'aggiudicazione. Nel caso di decadenza dall'aggiudicazione per mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative richieste o per anomalia del prezzo offerto o per altra causa, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

Art.6 Modalità di presentazione e termine ultimo per la ricezione delle offerte

Il plico di ciascun concorrente dovrà, **a pena di esclusione**, essere debitamente sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura e riportare al suo esterno, oltre il nominativo del mittente, anche la seguente dicitura:

“NON APRIRE CONTIENE DOCUMENTI E OFFERTA A GARA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA MATERNA ED ASILO NIDO DEL COMUNE DI VILLABATE PERIODO OTTOBRE/DICEMBRE 2009”.

Tale plico, sempre a pena di esclusione dovrà contenere n. 02 (due) buste sigillate riportanti l'indicazione del mittente in particolare:

n° 1 (una) busta, recante la dicitura: **“DOCUMENTAZIONE”** – contenente la documentazione richiesta dal presente capitolato e la quietanza del deposito cauzionale provvisorio;
n° 1 (una) busta recante la dicitura: **“OFFERTA ECONOMICA”** – contenente l’offerta economica
Il termine ultimo per la ricezione del plico è fissato **a pena di esclusione entro le ore-12,00 del 30.09.2009**

Il plico sigillato potrà essere inviato mediante servizio postale, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzati, ovvero consegnato a mano da un incaricato del concorrente – soltanto in tale ultimo caso verrà rilasciata apposita ricevuta con l’indicazione dell’ora e della data di consegna nelle giornate non festive dal lunedì al venerdì, dalle ore 9,00 alle ore 12,00.

L’invio del plico contenente l’offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell’Ente appaltante ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero, per qualsiasi motivo, il plico non pervenga entro il termine perentorio di scadenza all’indirizzo di destinazione.

Art. 7 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Nella busta sigillata e recante oltre all’indicazione del nominativo della ditta concorrente la dicitura **“DOCUMENTAZIONE”**, si dovrà a pena di esclusione, inserire:

1. “Allegato A”: istanza di ammissione alla gara compilata in ogni sua parte e corredata da fotocopia di documento di identità in corso di validità con il quale il concorrente attesta di essere in possesso dei requisiti richiesti dalla stazione appaltante oltreché non trovarsi in alcuna delle situazioni previste dall’art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
2. Copia del Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria e Artigianato competente;
3. Cauzione provvisoria pari al 2% del valore a base d’asta e con le caratteristiche di cui ai successivi articoli del presente documento;
4. Dichiarazione rilasciata da due istituti di credito attestante la capacità economica e la solvibilità della ditta;
5. Documento Unico di Regolarità Contributiva in corso di validità;
6. Nelle ipotesi di Consorzi ovvero raggruppamenti temporanei, si applicheranno le disposizioni di cui agli articoli 34 e seguenti del D.Lgs. 163/2006. In particolare, nel caso di ATI già costituita, si dovrà allegare il mandato conferito all’impresa mandataria/capogruppo dalle imprese mandanti, conforme alle prescrizioni di cui all’art. 37 del citato decreto e la procura conferita al legale rappresentante dell’impresa mandataria/capogruppo dalle imprese mandanti ai sensi dell’art. 37 del D.Lgs. 163/2006. Nelle ipotesi invece di ATI o Consorzi non ancor costituiti, si dovrà produrre la dichiarazione delle imprese componenti dalla quale risulti l’impegno, in forza del quale, in caso di aggiudicazione della gara, i partecipanti dei raggruppamenti conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno degli stessi (da indicare) qualificato come mandatario/capogruppo ai sensi dell’art. 37 del D. Lgs. 163/2006 .
7. Di accettare tutte le condizioni del Capitolato Speciale d Appalto, e delle norme di gara;
8. Indicare l’idoneità, la disponibilità e l’esatta ubicazione del Centro di Cottura che l’impresa intende utilizzare per l’espletamento del servizio richiesto da questa Amministrazione, con specifica relativa alla distanza carrabile che comunque non dovrà essere superiore a Km 50 dalla sede della Casa Comunale.
9. Di non partecipare alla gara in più raggruppamenti temporanei o consorzi di concorrenti e neppure in forma individuale qualora partecipi alla gara in raggruppamento temporaneo o consorzio.

10. Di avere maturato una esperienza almeno triennale nel campo dei servizi di ristorazione scolastica presso Enti pubblici con un fatturato dell'ultimo triennio (2006-2007-2008), specifico per servizi di ristorazione collettiva, non inferiore al valore presunto dell'appalto (Nel caso di R.T.I. l'impresa mandataria dovrà ritenere una quota pari o maggiore al 40% rispetto alle altre mandanti, le quali dovranno ritenere la restante percentuale, ciascuna per una quota non inferiore al 20%).

Non è ammesso, trattandosi di servizi "prestati", fare riferimento a volumi di affari o quantità di pasti relativi a previsioni di servizi ancora da prestare, ancorché già affidati. La scadenza del triennio di riferimento per il volume di affari e per fornitura pasti eseguiti si intende alla data di scadenza per la presentazione della domanda di partecipazione alla gara. Le imprese dovranno elencare i servizi svolti, con indicazione di importi, date e nomi dei destinatari.

11. Di affidare la direzione del servizio ad un coordinatore con qualifica professionale idonea a svolgere tali funzioni ed il possesso almeno triennale nella direzione di servizi simili a quello richiesto.

12. Di obbligarsi ad accettare la consegna del servizio sotto riserva di legge, qualora gli venga richiesto in tal senso dall'Ente, essendo già sin d'ora organizzato e pronto per l'avvio del servizio dalla data prevista.

18) Di autorizzare il trattamento dei dati personali ai sensi della legge n.675/1996.

19) Di osservare le norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro contenute nel D.L.vo 626/94 e successive modificazioni.

L'assenza, anche di uno solo, dei requisiti sopraindicati, comporterà l'esclusione dalla procedura d'appalto.

L'Ente si riserva il diritto:

- a) di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta valida;
- b) di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
- c) di sospendere, reindire o annullare la gara; in ogni caso, i concorrenti non hanno diritto a compensi, indennizzi, rimborsi spese o altro.

Nella busta sigillata e recante oltre all'indicazione del nominato della ditta concorrente la dicitura, "**OFFERTA ECONOMICA**" si dovrà, a pena di esclusione, inserire:

offerta economica del prezzo più basso sul prezzo a base d'asta del singolo pasto, su carta intestata dal concorrente su cui sarà apposta marca da bollo da € 14,62, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare o dal legale rappresentante della società e corredata da fotocopia di documento d'identità in corso di validità:

In caso di discordanza da quanto espresso in cifre e quanto espresso in lettere si considererà valida l'indicazione più favorevole all'Amministrazione comunale.

Non saranno ammesse offerte parziali.

Non saranno ammesse offerte soggette a condizioni e/ riserve.

Non saranno ammesse offerte pervenute oltre i limiti fissati.

Tale offerta economica dovrà essere sottoscritta:

1. dal legale rappresentante o da un procuratore (in tal caso trasmettere anche il relativo atto di procura)
2. dal legale rappresentante della ditta mandataria/capogruppo in caso di ATI/consorzi già costituiti.
3. Dal legale rappresentante di ciascuna delle ditte in caso di ATI costituende.

L'apertura dei plichi, pervenuti in tempo utile, verrà effettuata in data 30.09.2009 presso l'Ufficio della Pubblica Istruzione del Comune di Villabate alle ore 13,00.

Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: all'apertura delle offerte, in seduta pubblica, potranno presenziare i legali rappresentanti delle imprese, la cui identità dovrà essere dimostrata da

apposito documento o personale all'uopo delegato (in tal caso dovrà essere prodotta delega in carta semplice a firma del legale rappresentante)

RIFERIMENTI PER LA RICHIESTA DI DOCUMENTI: La documentazione di gara è disponibile sul sito internet al seguente indirizzo www.comune.villabate.pa.it.

La documentazione suddetta potrà essere visionata durante il normale orario d'ufficio presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Villabate Tel:091 490094.

A seguito di richiesta scritta, la documentazione potrà essere spedita per posta (è esclusa la trasmissione via fax) entro sei giorni lavorativi (art.9 c/3 Decreti legislativi 157/95 e 65/2000) dalla data di ricevimento della richiesta, pervenuta tramite posta o fax all'Ufficio Pubblica Istruzione, non oltre il decimo giorno antecedente la gara, corredata dall'attestato di versamento della somma di € 7,00 sul c/cp. 15971906 intestato a: Comune di Villabate-Servizio di Tesoreria.

Il Responsabile del Procedimento è il Signor Carandino Lorenzo

Art. 8 – AGGIUDICAZIONE

In seduta pubblica, la Commissione giudicatrice, dopo aver dato lettura della relativa documentazione, procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e darà lettura delle relative offerte.

L'aggiudicazione espressa in sede di gara è provvisoria e non tiene luogo di contratto.

L'aggiudicazione definitiva sarà effettuata con determinazione dei Responsabili del Servizio Istruzione e dell'Asilo Nido comunale.

L'aggiudicazione è subordinata all'accertamento, da parte degli organi competenti, dell'insussistenza di cause ostative in capo all'impresa aggiudicataria come previsto dalla normativa di legge vigente.

Qualora dall'accertamento risulti l'esistenza di alcuna delle cause ostative previste dalla legge, l'Amministrazione Comunale provvederà all'annullamento dell'aggiudicazione e all'incameramento della cauzione provvisoria.

L'esito della gara sarà comunicato nei modi e nei termini di legge all'aggiudicatario e al secondo classificato.

Si potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purchè valida.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora insorgano motivi di pubblico interesse in tal senso.

Art. 9 – 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 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. 10 – 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 1.000.000,00 per ogni sinistro;

Euro 1.000.000,00 per ogni persona;

Euro 1.000.000,00 per danni a cose ed animali;

per la Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro.

L'aggiudicatario è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale 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, subito dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica.

Tutti i danni subiti dagli utenti del servizio oggetto dell'appalto, allorché 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 11 – 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 dl 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. 12 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. 13 – 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. 14 – 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. 15 – 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. 16 – RILIEVI E APPLICAZIONE DI PENALITÀ

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 15 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 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 preparazioni dei pasti, il riciclo, l'igiene delle attrezzature e dei mezzi di trasporto;
- 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;

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.

Art. 17 – 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. 18 – 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. 19 – 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. 20 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.21 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.22 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.23 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.24 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. 25 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; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere invariato il rapporto operatore /pasti distribuiti.

Art.26 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.27 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. 28 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.29 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 puntuale comunicazione all'Amministrazione Comunale e di successiva approvazione dell'Amministrazione stessa.

Art. 30 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. 31 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 .32 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.33 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. 34 TRASPORTO 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 comtorno) 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 controllata 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. 35 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. 36 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.37 CONTROLLI DI QUALITA' 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
Lorenzo Carandino

Il Capo Settore Servizi Sociali
D.ssa Rosa Maria Marcianò

Il Capo Settore AA.GG.
D.ssa Liliana Gallo