



COMUNE DI SORSO

Provincia di Sassari

Piazza Garibaldi 1 – 07037 Sorso – tel. 079/3055068 fax 079/3055043
C.F. 80001140906 – P.I. 00292580909

ASSESSORATO POLITICHE SOCIO-CULTURALI

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE A TEMPO PIENO
STATALI
Anni Scolastici 2011/2012, 2012/2013 e 2013/2014**

INDICE

- Art. 1) Oggetto dell'appalto
- Art. 2) Durata dell'appalto
- Art. 3) Importo dell'appalto e modalità di aggiudicazione
- Art. 4) Requisiti per la partecipazione
- Art. 5) Termine e modalità di presentazione dell'offerta
- Art. 6) Obblighi dell'appaltatore
- Art. 7) Preparazione, cottura dei pasti e confezionamento porzioni
- Art. 8) Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti
- Art. 9) Esclusione del minimo garantito e prenotazione pasti
- Art. 10) Responsabilità ed assicurazioni
- Art. 11) Interruzione del servizio
- Art. 12) Osservanza delle leggi e dei regolamenti
- Art. 13) Corrispettivo
- Art. 14) Menu: variazione diete speciali
- Art. 15) Programma emergenza
- Art. 16) Caratteristiche del centro cottura
- Art. 17) Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime
- Art. 18) Campionatura dei cibi somministrati
- Art. 19) Monitoraggio e autocontrollo da parte dell'appaltatore

- Art. 20) Controllo dell'amministrazione comunale
- Art. 21) Personale
- Art. 22) Responsabile del servizio
- Art. 23) Igiene e controlli sul personale addetto
- Art. 24) Cessione del contratto e subappalto
- Art. 25) Commissione di controllo
- Art. 26) Rilievi dell'amministrazione comunale
- Art. 27) Raccolta e smaltimento dei rifiuti
- Art. 28) Cauzioni provvisoria e definitiva
- Art. 29) Programma e modalità di pulizia e sanificazione
- Art. 30) Divieti
- Art.31) Personale addetto al lavaggio e alla pulizia
- Art. 32) Oneri diversi dell'impresa appaltatrice
- Art. 33) Inadempienze e penalità
- Art. 34) Diffida ad adempiere
- Art. 35) Risoluzione del contratto
- Art. 36) Spese contrattuali
- Art. 37) Controversie giudiziarie

ART. 1 -OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto del presente capitolato è l'affidamento della preparazione, confezionamento, consegna di pasti con corredo necessario per la consumazione del pasto stesso e fornitura di acqua nei singoli plessi scolastici per gli alunni delle *scuole dell'Infanzia e Primarie* a tempo pieno, statali, di Sorso che ne faranno richiesta, nonché per gli insegnanti e i collaboratori scolastici aventi diritto al pasto.

La misura presunta di pasti annui è di circa n. 60.000 (n. 400 pasti al giorno).

Il consumo presunto annuo di litri d'acqua è di circa lt 30.000 (mezzo litro al giorno per alunno).

Le sedi, ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati, sono le seguenti:

- | | | |
|--------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| 1. Scuola dell'Infanzia Cappuccini- Largo Cappuccini | n. pasti 12.396 | n.litri acqua 6.198 |
| 2. Scuola dell'Infanzia Sant'Anna-Via della Resistenza | n. pasti 8.925 | n.litri acqua 4.462,5 |
| 3. Scuola dell'Infanzia Marogna-Via Tiziano | n. pasti 16.437 | n.litri acqua 8.218,5 |
| 4. Scuola Primaria Pempo Pieno Azuni-Via Azuni | n. pasti 12.494 | n.litri acqua 6.247 |
| 5. Scuola Primaria Tempo Pieno Santa Maria-Via Tirso | n. pasti 9.748 | n.litri acqua 4.874 |

Il numero dei pasti potrà subire variazioni in più o in meno in relazione alle esigenze della popolazione scolastica. Il corrispettivo da pagare all'appaltatore sarà determinato unicamente dal numero dei pasti e litri d'acqua effettivamente consumati.

Il numero dei pasti e dei litri d'acqua sopra riportati è puramente indicativo.

È facoltà insindacabile dell'Amministrazione Comunale aggiungere o sopprimere punti di somministrazione pasti, rispetto a quelli indicati nel presente articolo, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi.

Il servizio di ristorazione scolastica si articola su cinque giorni feriali, sabato escluso, subordinatamente a quanto previsto dal calendario scolastico.

ART. 2 -DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la durata di tre anni scolastici (dal 3 Ottobre 2011 al 10 Giugno 2014), rinnovabile se consentito dalle leggi vigenti nel tempo, con inizio e scadenza fissati dal calendario previsto dalle Autorità Scolastiche.

Qualora i tempi di aggiudicazione del servizio risultassero non compatibili con la predetta decorrenza, questa verrà posticipata per il tempo necessario per la definitiva stipula del contratto con il soggetto risultato aggiudicatario. Resta fermo, invece, il termine del servizio con la scadenza dell'anno scolastico 2013/2014.

ART. 3 -IMPORTO DELL'APPALTO E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il prezzo unitario a base d'asta del pasto, onnicomprensivo per preparazione, confezionamento, consegna, incluso il corredo necessario per la consumazione e l'acqua, secondo quanto previsto al precedente articolo 1, è fissato in € 4,00, Iva dilige esclusa.

Non sono ammesse offerte in aumento.

L'appalto sarà aggiudicato, con il sistema di cui all'art.82 *Criterio del prezzo più basso* del D.Lgs. 12/04/2006 n.163, all'impresa che avrà presentato offerta con il ribasso percentuale maggiore.

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per il primo anno di esercizio del servizio mentre, a partire dal secondo anno immediatamente successivo al primo, il medesimo canone verrà adeguato in misura pari al 75% dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (F.O.I.), rilevato dall'ISTAT per il medesimo periodo. Detto adeguamento opera sia nel caso di indice ISTAT positivo (incremento del canone) che negativo (riduzione del canone).

ART. 4) – REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti indicati all'articolo 34, comma 1, del D.Lgs. n.163/2006 in possesso dei *Requisiti di ordine generale* previsti dall'articolo 38, dei *Requisiti di idoneità professionale* previsti dall'articolo 39, di *Capacità economico finanziaria* di cui all'articolo 41 e di *Capacità tecnica e professionale* di cui all'articolo 42 della normativa richiamata, secondo quanto di seguito specificato.

A) Requisiti di ordine generale:

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti che non si trovano in una delle cause di esclusione dalla partecipazione alla gara previste dall'articolo 38 del D.Lgs. n.163/2006;

B) Requisiti di idoneità professionale:

Sono ammessi a partecipare alla gara, ai sensi dell'articolo 39 citato:

1. i soggetti che siano iscritti, per l'attività inerente al contenuto del presente Capitolato Speciale d'appalto, nel Registro delle Imprese tenuto presso la C.C.I.A.A. territorialmente competente ovvero, se non di nazionalità italiana, presso uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel paese di appartenenza, per la specifica attività di trasporto persone;

C) Requisiti di capacità economico finanziaria:

Sono ammessi a partecipare alla gara, ai sensi dell'articolo 41 citato:

1. i soggetti che abbiano conseguito nell'ultimo triennio un fatturato, riferito al servizio oggetto dell'appalto, non inferiore ad € 240.000,00.

D) Requisiti di capacità tecnica e professionale:

Sono ammessi a partecipare alla gara, ai sensi dell'articolo 42 citato:

- le imprese che nel corso degli ultimi tre anni antecedenti l'indizione della gara in oggetto, hanno prestato servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto;
- le imprese che mettono a disposizione un numero sufficiente di personale qualificato in possesso dei requisiti di legge tra cui un dietista che ha la supervisione della preparazione delle diete speciali;
- le imprese che sono in possesso di un Centro Cottura, della capacità produttiva di almeno 450 pasti giornalieri, munito di tutte le autorizzazioni amministrative e sanitarie di legge;
- le imprese in possesso della capacità organizzativa circa del rispetto del tempo di dieci minuti tra il termine della preparazione e della cottura dei pasti, e la consegna presso il primo refettorio scolastico (individuato con quello del plesso di S.Maria).

ART. 5 -TERMINE e MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

I soggetti partecipanti sono tenuti a presentare, **a pena di esclusione**, la documentazione di seguito elencata, da inserirsi all'interno di un unico **Plico** debitamente chiuso e sigillato, controfirmato o siglato sui lembi di chiusura. Il plico deve riportare la seguente indicazione: **Al Comune di Sorso – “Offerta per pubblico incanto per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole dell'Infanzia e Primarie a tempo pieno, statali, Anni Scolastici 2011/2012, 2012/2013 e 2013/2014, del __.__.____” oltre al nominativo dell'Impresa partecipante.**

Le offerte, redatte in lingua italiana, devono **pervenire**, presso l'ufficio Protocollo dell'Ente entro i termini e secondo le modalità previste nel bando di gara.

Non sarà presa in considerazione alcuna offerta pervenuta dopo il termine sopra indicato.

A pena di esclusione il plico deve contenere 2 **buste**, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, con l'indicazione all'esterno del mittente e del contenuto nonché, le seguenti diciture:

“BUSTA n.1 *Documentazione amministrativa*”

“BUSTA n.2 *Offerta economica*”

N.B. - Per evitare dubbi interpretativi si precisa che per sigillo deve intendersi una qualsiasi impronta o segno atto ad assicurare la chiusura e, nello stesso tempo, confermare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, al fine di evitare manomissioni di sorta della busta contenente l'offerta (sia impronta impressa su materiale plastico come ceralacca o piombo, sia una striscia incollata con timbri e firme).

Busta n.1 -Riportante la dicitura “**DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**” oltre al nominativo dell’Impresa partecipante.

All’interno della busta dovrà essere inserita la seguente documentazione:

1) L’Istanza di ammissione, di cui il modello in allegato, firmata per esteso in forma leggibile dal legale rappresentante dell’impresa concorrente;

2) Dichiarazioni personali comprovanti il possesso dei *Requisiti di Ordine generale* previsti dall’articolo 38 (Allegato “1”), di *Idoneità professionale* previsti dall’articolo 39 (Allegato “2”), di *Capacità economico finanziaria* di cui all’articolo 41 (Allegato “3”) e di *Capacità tecnica e professionale* di cui all’articolo 42, di *Capacità tecnica e professionale* di cui all’articolo 42 (Allegato “4”). Gli allegati richiamati dal n.1 al n.4 sono quelli uniti al Bando di gara;

3) Cauzione provvisoria pari al 2% dell’importo del corrispettivo contrattuale triennale corrispondente alla base d’asta, pertanto pari a € 14.400,00 secondo la disciplina di cui al successivo articolo 28.

4) D.U.R.C., in corso di validità. La regolarità contributiva è comprovata dall’esibizione del medesimo documento rilasciato dai competenti Istituti Previdenziali o, alternativamente ed in via provvisoria, da dichiarazione resa dal concorrente ai sensi del D.P.R. n.445/2000 accompagnata dalla ricevuta di avvenuta richiesta, ai competenti istituti, del documento in esame. L’aggiudicazione definitiva sarà comunque subordinata all’esibizione della certificazione D.U.R.C.

5) Documentazione attestante il versamento di € 70,00 a favore dell’Autorità di vigilanza sui contratti pubblici secondo le modalità indicate nella deliberazione dell’Autorità del 15/02/2010 nonché in conformità alle modalità di versamento contenute nell’avviso dell’Autorità del 31/03/2010 e del 01/05/2010. La deliberazione del 15/02/2010, l’avviso del 31/03/2010 e l’avviso del 01/05/2010 con indicate le nuove modalità di versamento possono essere direttamente visionati e scaricati dal sito della predetta Autorità. A comprova dell’avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità. **La mancata dimostrazione dell’avvenuto versamento è causa di esclusione dalla procedura di gara.**

L’omessa o incompleta produzione delle dichiarazioni sopra richieste sarà motivo di esclusione dalla gara.

Controlli sul contenuto delle dichiarazioni sostitutive.

Qualora in sede di controllo, prima della stipula del relativo contratto, emerga la non veridicità delle dichiarazioni rese, il dichiarante risultato aggiudicatario provvisorio, fermo restando le sanzioni penali di legge, decadrà dall'aggiudicazione.

Per le Associazioni Temporanee di imprese già costituite, deve essere prodotta la seguente documentazione:

- Atto in forma pubblica o scrittura privata autenticata da notaio con cui viene conferito mandato all'impresa capogruppo;
- Procura, in forma di atto pubblico, conferita al rappresentante legale della impresa capogruppo.

Associazione Temporanea di Imprese e soggetti assimilati possono concorrere anche se non ancora costituite. In tal caso l'istanza di partecipazione deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese oltre a contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, le stesse imprese conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, da indicare in sede di offerta come capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti. Tale mandato deve contenere espressamente le prescrizioni di cui all'art. 37 D.Lgs. 163/2006 e risultare da scrittura privata autenticata.

Qualora più A.T.I. o Consorzi abbiano una o più imprese o cooperative in comune, verrà ritenuta invalida la partecipazione delle singole imprese o cooperative associate o consorziate. Qualora l'impresa partecipi alla gara anche in forma individuale oltre che in Associazione o Consorzio di cui sopra verrà ritenuta invalida la partecipazione alla gara dell'impresa che partecipa in forma singola.

L'omessa o incompleta produzione delle dichiarazioni sopra richieste sarà motivo di esclusione dalla gara.

Busta n. 2 -Riportante la dicitura **“OFFERTA ECONOMICA”** oltre al nominativo dell'Impresa partecipante.

All'interno della busta dovrà essere inserita:

1) *L'Offerta economica*. Tale offerta, redatta in lingua italiana, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante dell'impresa offerente o congiuntamente dai legali rappresentanti delle eventuali ditte raggruppate o dal rappresentante dell'impresa capogruppo, presentata in bollo da € 14,62, deve riportare l'indicazione del prezzo unitario offerto, Iva esclusa, e il ribasso percentuale praticato sul prezzo posto a base di gara, espressi in cifre e in lettere. In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere, ai fini dell'aggiudicazione, prevarrà l'importo indicato in lettere.

L'offerta, redatta senza cancellature o abrasioni, non potrà presentare correzioni valide se non espressamente confermate e sottoscritte. L'offerta così redatta deve essere chiusa nella suddetta busta interna debitamente sigillata e controfirmata o siglata sui lembi di chiusura, nella quale non devono essere inseriti altri documenti o dichiarazioni.

Non sono ammesse offerte in aumento.

La Commissione aggiudicatrice ha facoltà, nel corso dell'esame delle offerte, di richiedere alle imprese ulteriori chiarimenti e delucidazioni sulle stesse, allo scopo di formulare giudizi meglio approfonditi e documentati.

Non sono ammesse offerte condizionate, quelle espresse in modo indeterminato e quelle per persone da nominare.

Nel caso di offerte uguali, si procederà a sorteggio norma del secondo comma dell'art. 77 del R.D. 23/05/1924, n. 827.

L'amministrazione si riserva di procedere all'aggiudicazione anche quando sia pervenuta una sola offerta, purché valida.

Mentre l'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, l'Amministrazione non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti l'asta in questione e ad essa necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica con l'aggiudicazione definitiva. Ai sensi della lettera m) dell'allegato I al D.P.C.M. 10 gennaio 1991, n.55, si precisa che gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla loro offerta decorsi 180 giorni dal giorno della gara, purché si avvalgano di quanto previsto all'art. 114, comma 2, del R.D. n.827/1924.

Il Presidente della commissione di gara ha facoltà di non dar luogo all'asta o di prorogare la data, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che questi possano avanzare pretese al riguardo.

ART. 6 -OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Oltre quanto previsto nelle restanti parti del presente Capitolato, l'appaltatore ha l'obbligo di:

- a) Disporre di apposito Centro di cottura idoneo sotto il profilo urbanistico-edilizio e igienico-sanitario secondo la normativa vigente, per la preparazione, la cottura e confezione di almeno 450 pasti giornalieri, dotato delle necessarie attrezzature e secondo le caratteristiche previste al successivo articolo 16;
- b) Essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e/o di altra eventuale autorizzazione che si rendesse necessaria, secondo la normativa vigente per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante l'esecuzione dello stesso;

- c) Approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative rispondono ai requisiti previsti dall'allegato C) al presente Capitolato;
- d) Osservare il menù-tipo settimanale di cui alla tabella, allegato sotto A), alternando settimanalmente le cinque variazioni previste ed in caso di richiesta preparare diete speciali (es. per celiaci) dietro presentazione di certificato medico e con la supervisione di un dietista;
- e) Osservare, nella confezione dei pasti, le grammature riportate per i diversi tipi di scuola nella tabella allegato B). Le grammature ovunque indicate, salva diversa specifica indicazione sono da intendersi date per il cibo pronto per la consumazione, ossia che tengano già in conto le variazioni di peso dovute alla cottura;
- f) Le prescrizioni di cui alle precedenti lettere c), d), ed e), mentre sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate a richiesta dell'Amministrazione Comunale, su indicazione o parere delle competenti autorità sanitarie o della Commissione di cui al successivo articolo 24, tenuto conto del prezzo di aggiudicazione.
- g) Fornire posate, bicchieri, tovagliette e salviette (materiale a perdere) giornalmente occorrenti a norma di legge.
- h) Garantire il trasporto dei pasti e acqua dal luogo di preparazione ai singoli plessi scolastici secondo gli orari indicati dalle autorità scolastiche e secondo quanto previsto dall'art. 8.
- i) Impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico-sanitario. L'appaltatore è obbligato a sostituire i materiali medesimi a semplice richiesta dell'Amministrazione.
- j) Utilizzare derrate in confezioni e con etichettature conformi alle leggi vigenti.
- k) Stipulare con il Comune apposito contratto entro il termine stabilito dall'Ufficio responsabile del procedimento di aggiudicazione del servizio oggetto di appalto.

Nelle operazioni di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale formato secondo le norme igienico sanitarie previste dalla legislazione vigente e in particolare dal D.L.155/1997.

Ai locali e mezzi destinati alle operazioni medesime deve essere inibito l'accesso a persone non autorizzate.

L'appaltatore, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuto a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture e/o bolle, intestate all'impresa di Ristorazione o al Comune, devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo i prodotti

lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di avvenuto pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

ART. 7 -PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO PORZIONI

La preparazione e cottura dei pasti debbono avvenire con i sistemi tradizionali inteso come legame caldo. E' conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti. La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nei locali del Centro cottura.

I cibi non appena cotti saranno immessi in apposito contenitore monoporzione atossico da utilizzarsi una sola volta (materiale a perdere) e sigillato a mezzo di apposita macchina confezionatrice.

Le singole confezioni monoporzione dovranno essere depositate ancora calde in contenitori termici chiusi con coperchi atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi, secondo gli orari stabiliti dalle competenti autorità scolastiche.

A tal fine l'appaltatore dovrà, prima dell'inizio del servizio, acquisire gli orari per la mensa, stabiliti dal Dirigente scolastico presso i diversi plessi e ordini scolastici, e comunicatigli dall'Ufficio P.I. del Comune di Sorso che provvederà altresì a comunicare tempestivamente nel corso dell'anno eventuali variazioni.

Il primo piatto, il secondo, il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati. Le porzioni individuali di pane e frutta dovranno essere confezionate singolarmente in appositi contenitori igienicamente idonei.

La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura.

Le posate, i bicchieri, le tovaglette e le salviette dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità e igienicità. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. n.283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. n.327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare

al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso. In particolare si precisa che:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio: verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre freschezza soprattutto dei vegetali a foglie, latte, yogurt, ecc.;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime surgelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2° C / + 4°;
- non scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10° C;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- le uova pastorizzate una volta aperte vanno consumate in giornata;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia più basso possibile;
- aggiungere i condimenti unitamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;

- usare esclusivamente sale marino;
- usare brodo vegetale granulare a basso contenuto di glutammato di sodio, meglio se privo di tale sostanza;
- non utilizzare “preparati per purè o per brodo”.

ART. 8 -NORME E MODALITA' DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti preparati in legume caldo devono essere conservati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla L. n.283/1962 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80. Per le consegne l'impresa appaltatrice dovrà utilizzare appositi furgoni (muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta all'art. 44 del D.P.R. 327/1980) adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore ai 65° C per i pasti caldi e non superiore ai 10° C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna.

I pasti saranno trasportati in orario utile per la loro consumazione secondo le indicazioni dell'autorità scolastica competente fornite all'inizio dell'anno scolastico.

L'impresa appaltatrice dovrà concordare con il Dirigente Scolastico orari diversi nel caso in cui si renda indispensabile l'istituzione di turni.

Parimenti a cura dell'appaltatore, in orario da concordare con le singole scuole, si provvederà al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto delle monoconfezioni. Quanto al ritiro del materiale a perdere impiegato per la confezione dei pasti, provvederà il personale della scuola.

L'impresa aggiudicatrice deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato durante il trasporto dei pasti.

Nella predisposizione del servizio l'impresa appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- mantenere, per i cibi da consumare caldi, una temperatura superiore a + 65° C durante il trasporto e sino all'apertura per dare inizio alla distribuzione;
- mantenere, per i cibi da consumare freddi, una temperatura inferiore ai 10° C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
- inviare il formaggio parmigiano reggiano alle scuole nelle quantità necessarie agli utenti presenti;
- inviare alle scuole la giusta quantità di olio extra vergine d'oliva e sale fino con cui condire gli ortaggi.

La quantità di formaggio grattugiato e di olio d'oliva extra vergine d'oliva deve essere

maggiorata del 10% rispetto alla quantità complessiva prevista dalle grammature per il totale dei pasti per ogni singolo plesso scolastico.

L'appaltatore dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo da far sì che i tempi tra il termine della preparazione e della cottura dei pasti, e la consegna presso il primo refettorio scolastico (individuato con quello del plesso di S.Maria), siano compresi in un intervallo massimo di 10 (dieci) minuti.

ART. 9 -ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO E PRENOTAZIONE PASTI

Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti risultante dal presente capitolato trattandosi di previsione subordinata alla organizzazione scolastica dei plessi interessati.

Il servizio di mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensione degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non prevedibile. Della sospensione del servizio l'appaltatore deve essere informato ove è possibile almeno entro il giorno precedente.

La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa, per le motivazioni di cui al comma precedente, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

Il servizio potrà altresì essere interrotto dal Comune per il venir meno di idonei finanziamenti da parte della Regione Sardegna per l'attuazione del diritto allo studio.

In tal ultimo caso l'appaltatore dovrà essere informato dell'interruzione con preavviso di almeno trenta giorni, con esclusione di qualsiasi risarcimento.

L'appaltatore, per l'effetto, ha diritto soltanto esclusivamente al pagamento dei pasti richiesti giornalmente dalle singole scuole entro le ore 9,30, comprese le eventuali motivate rettifiche in diminuzione entro la stessa ora. Rettifiche in aumento operate dalle scuole medesime nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono non essere accolte dall'appaltatore.

ART. 10 -RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

L'appaltatore è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune,

salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esse appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa o molestia.

Esso conseguentemente è tenuto a stipulare un'assicurazione per responsabilità civile verso i terzi (RCT), tra cui vi rientra anche la stazione appaltante, con un massimale unico non inferiore a € 2.600.000,00 per sinistro, trasmettendone copia all'Amministrazione committente prima della firma del contratto d'appalto. Si precisa che la polizza deve contenere espressamente che la stessa vale anche per "la somministrazione di cibi e bevande anche nelle mense scolastiche e la loro produzione".

ART. 11 -INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità per l'appaltatore, se comunicata tempestivamente alla controparte.

Si conviene che per causa di forza maggiore è da intendersi: interruzione totale di energia, calamità naturali gravi.

In caso di scioperi dei dipendenti dell'appaltatore questi è tenuto a darne comunicazione preventiva e tempestiva al Comune secondo le modalità della legislazione vigente in materia; in tali casi l'impresa è tenuta comunque a fornire le prestazioni oggetto del presente appalto.

ART. 12 -OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente Capitolato l'appaltatore dovrà rispettare e far rispettare tutte le disposizioni di legge e regolamenti del settore.

ART. 13 -CORRISPETTIVO

Spetta all'appaltatore, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente Capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo contrattuale unitario offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti serviti in ciascun mese.

Fatto salvo l'adeguamento ISTAT, il prezzo unitario del servizio resterà invariato per tutta la durata dell'appalto.

La liquidazione dei corrispettivi sarà effettuato:

entro 30 giorni consecutivi dalla data di presentazione della regolare fattura. Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli accertati dall'Ufficio Pubblica Istruzione, sulla base

dei dati trasmessi giornalmente dalle scuole, l'appaltatore dovrà fornire necessari chiarimenti entro otto giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte del Comune. La richiesta di chiarimenti, per il tempo impiegato ad acquisire le spiegazioni da parte dell'appaltatore sospende, in pari misura, i termini di 30 giorni previsti per la liquidazione. La fatturazione sarà effettuata mensilmente, distinta per ciascun grado di scuola, previa effettuazione del riscontro, in contraddittorio fra l'incaricato del Comune ed il rappresentante dell'appaltatore.

I tabulati forniti dall'impresa appaltatrice dovranno contenere:

- 1) la totalizzazione parziale per grado di scuola e per plesso, per ogni giorno di servizio;
- 2) la totalizzazione generale giornaliera e mensile;
- 3) timbro e firma del legale rappresentante.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali pene pecuniarie applicate e quant'altro dovuto dall'impresa appaltatrice.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune di Sorso tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

E' in ogni caso esclusa l'applicazione delle previsioni dell'art. 1664 C.C. ("Onerosità e difficoltà dell'esecuzione") che darebbe facoltà di chiedere una revisione dei prezzi, oppure diritto ad un equo compenso.

L'appaltatore ed il Comune si impegnano a ricercare, nel corso dell'appalto, soluzioni migliorative alle modalità di riscontro dei pasti forniti in accordo con le scuole interessate.

ART. 14 -MENU': VARIAZIONE DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è regolato dal menù qui allegato.

L'impresa appaltatrice deve rendersi tuttavia disponibile a preparare diete "speciali" in caso di specifiche patologie (quali celiachia ecc.) attestate da certificazione medico-specialistica contenente la prescrizione dettagliata degli ingredienti da evitare per la preparazione del piatto richiesto.

In tali casi la preparazione avverrà con la supervisione di un dietista.

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine o minestrina in brodo vegetale);
- 2° piatto: formaggi (parmigiano reggiano o mozzarella) o in alternativa prosciutto cotto o

prosciutto crudo.

Il menù dietetico può essere prenotato giornalmente entro le ore 10.00, sia in caso di indisposizione temporanea che quale scelta alternativa.

Si richiedono inoltre menù speciali per le seguenti festività:

- natale
- carnevale
- pasqua
- festa di fine anno scolastico

Tutti i casi di variazione al menù di cui alle sopraelencate lettere non possono comportare alcun ulteriore onere per l'Amministrazione.

E' consentita una variazione del menù su iniziativa dell'impresa appaltatrice solo nei casi documentati di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura di conservazione. Detta variazione dovrà essere ricercata nell'ambito delle pietanze previste nella tabella allegata al presente Capitolato. L'impresa dovrà comunque in ogni caso darne comunicazione all'Amministrazione Comunale prima della distribuzione dei pasti. Vale in ogni caso quanto previsto al successivo art. 15.

ART. 15 -PROGRAMMA EMERGENZA

Qualora gli eventi di cui all'ultimo comma dell'art. 14 dovessero verificarsi in forma tale da non consentire in alcun modo l'utilizzo degli impianti del centro di cottura, l'impresa appaltatrice deve garantire la produzione dei pasti quotidianamente necessari confezionati con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato, utilizzando una o più strutture alternative.

In alternativa, l'impresa aggiudicatrice deve garantire la disponibilità alla fornitura di un cestino individuale, così composto: panino imbottito con formaggio o con prosciutto cotto senza polifosfati, banana o frutto di stagione, un succo di frutta, mezzo litro di acqua minerale naturale, un pacchetto monoporzione di biscotti secchi, un vasetto di yogurt alla frutta, un bicchiere, una tovaglietta e un tovagliolo a perdere. In ogni caso tale alternativa non potrà darsi legittimamente per più di due giorni, oltre i quali, in caso di persistenza dei guasti, dovrà comunque attivarsi un centro di cottura alternativo.

ART. 16 -CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA

I locali del centro di cottura devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile e adeguata pulizia;

- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale nonché garantire l'igienicità delle operazioni compiute (la spaziosità dei locali deve essere adeguata al numero dei pasti preparati giornalmente ed alle varietà del menù adottato);
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);
- essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza di roditori, altri animali ed insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati;
- essere autorizzato dall'autorità sanitaria alla produzione e confezionamento di almeno 450 pasti giornalieri.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cucine deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e all'interno di questi la separazione almeno funzionale tra le diverse lavorazioni.

La disposizione delle aree di lavorazione deve permettere alle diverse derrate alimentari di procedere senza incroci di percorsi sia dei prodotti (materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che del personale.

L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto. E' assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere in linea con le norme di fabbricazione e cioè:

- idonee all'uso cui sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cucine deve essere prevista la presenza di un abbattitore di temperatura dimensionato alla capacità produttiva del centro.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ed essi applicabili.

L'impresa appaltatrice dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere a proprie spese all'interno del centro pasti e delle cucine terminali i cartelli che illustrano le norme di prevenzione e antinfortunistica.

L'impresa appaltatrice deve provvedere a dotare il centro di cottura ed i contenitori di strumenti per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi. Le rilevazioni possono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone esterno alle parti contraenti.

Il fornitore a sua volta è tenuto a sottoscrivere mediante una firma, la veridicità delle rilevazioni o contestarle subito facendo risultare da verbale.

ART. 17 -APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

L'impresa si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è necessario prevedere la separazione tra alimenti.

ART.18 -CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali intossicazioni o tossinfezioni alimentari l'impresa deve prelevare tre porzioni campione di ciascun alimento somministrato giornalmente, riporle in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in freezer a temperatura -18° per 72 (settantadue) ore successive al consumo.

Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

ART. 19 -MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'APPALTATORE

L'impresa appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal presente Capitolato.

L'impresa è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie alla individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

L'impresa appaltatrice deve predisporre ed attuare un piano di autocontrollo igienico (HACCP) impegnandosi a produrne copia e a comunicare trimestralmente all'Amministrazione Comunale il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati.

La stessa dovrà altresì effettuare:

- prelievo mensile di n. 1 campione di materie prime da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococchi aurei, salmonelle, listeria;
- prelievo mensile n. 1 campione di pasto preparato da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococchi aurei, salmonelle, listeria;
- prelievo mensile di n. 1 campione di materie prime per la ricerca di inquinanti, additivi, composizione bromatologica in conformità con la legge vigente;
- prelievo mensile di n. 1 campione di farina, pasta, riso, legumi secchi, per la ricerca di eventuali parassiti;
- prelievo mensile di n. 1 campione per la ricerca di fitofarmaci;
- prelievo mensile di n. 2 tamponi eseguiti su attrezzature, utensili, superfici, stoviglie, contenitori di trasporto, prelevati sia all'interno dei centri di cottura che nelle scuole.

Si intende che i costi dell'analisi saranno a completo carico dell'impresa appaltatrice.

Il risultato analitico ed il commento dell'analista firmatario di un laboratorio accreditato farà testo circa il giudizio di qualità, fermo restando i valori indice riportati nel Capitolato e quelli riportati nelle leggi nazionali e comunitarie.

L'impresa si impegna a fornire all'Amministrazione i risultati di ogni indagine e a fornire una relazione mensile di servizio che interconnetta i risultati ottenuti.

ART. 20 -CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più opportuni e senza preavviso senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o per regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere ai controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate alimentari impiegate e ciò sia nel centro di cottura, nei mezzi di trasporto e nelle scuole allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato.

Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente dal personale autorizzato, il personale dell'impresa, coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a dei riscontri in base all'art. 24 al fine di poter procedere ad un controllo incrociato.

ART. 21 -PERSONALE

In materia di personale l'appaltatore dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- a) il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze dell'impresa appaltatrice fatto salvo, per quanto riguarda il solo servizio del trasporto dei pasti, nei casi previsti dal seguente art. 24 comma 2° (subappalto), e fatto salvo il caso di ditte cooperative.
- b) l'organico dovrà essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.
- c) Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.
- d) Il personale addetto alla preparazione e consegna dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodo di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione.
- e) L'appaltatore dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio, contemplato dal presente appalto, tutte le norme vigenti per l'Assicurazione sugli Infortuni, la Previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi previsti per le ditte della categoria.
- f) La violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto:
- g) L'appaltatore deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dagli artt. 37, 38,39, 40, 41, 42, del D.P.R. 327/80 per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, l'igiene, abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.
- h) L'appaltatore deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 19/9/94 n. 626 recante norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. L'impresa appaltatrice dovrà indicare il nome del responsabile della sicurezza ai sensi del D.Lgs. n. 626/1994 citato.
- i) L'appaltatore deve produrre copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto.

ART. 22 -RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'impresa appaltatrice si obbliga a dotarsi di un responsabile del servizio.

Tale figura dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- esperienza almeno biennale nella conduzione di servizi analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto del Capitolato, tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale.

L'impresa appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare un ufficio e un recapito telefonico raggiungibile che funga da recapito per tutte le comunicazioni inerenti il servizio.

L'impresa appaltatrice dovrà inoltre garantire che il responsabile del servizio sia reperibile per tutto l'arco dell'orario giornaliero nel quale si svolge il servizio ossia dalle ore 08.00 alle ore 15.00.

Tre giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà pervenire al servizio mensa del Comune comunicazione scritta da parte dell'impresa appaltatrice contenente:

- a) indirizzo dell'ufficio e relativo numero telefonico;
- b) nome del responsabile del servizio;
- c) mansioni;
- d) indicazione del titolo di studio o qualificazione professionale posseduta;
- e) curriculum professionale;
- f) dichiarazione dell'impresa appaltatrice che ufficio e responsabile sono operativi a partire dal terzo giorno precedente l'inizio del servizio.

ART. 23 -IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche previste dalla legge (D.P.R. 327/80) curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo dovrà essere impiegato sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

L'impresa appaltatrice deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie ove raccogliere sempre i capelli;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il centro di cottura dispensatori di sapone liquido.

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.

Gli indumenti dovranno essere disposti negli appositi armadietti personali a norma di legge.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari.

ART. 24 -CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

E' fatto divieto altresì all'impresa appaltatrice di subappaltare il servizio oggetto del presente contratto.

A parziale deroga di tale divieto il Comune di Sorso concede, su espressa richiesta dell'impresa appaltatrice, il subappalto del solo servizio di trasporto del pasto e acqua nel rispetto delle disposizioni di cui alla L. n. 55 del 19.03.1990 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 25 -COMMISSIONE DI CONTROLLO

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni più ampia facoltà di ispezioni e controlli dei locali, delle attrezzature e degli automezzi impiegati dall'appaltatore nell'attuazione del servizio, demandandone il compito agli organi dell'Unità Sanitaria Locale, a propri dipendenti, ad eventuali Direttori dei lavori od a Comitati Tecnici appositamente nominati ed alla Commissione per il controllo del servizio mensa.

Fatte salve le competenze dell'Autorità Sanitaria e degli Organi dell'Unità Sanitaria Locale è istituita ai fini del controllo del servizio in ogni e qualsiasi fase della sua attuazione, anche ad iniziare dal momento stesso della preparazione dei pasti, una Commissione così composta:

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------|------------|
| - Il Sindaco o suo delegato | Presidente |
| - Il Dirigente Scolastico | membro |
| - Un Medico del Servizio Igiene degli alimenti | membro |
| - Un genitore di alunno frequentante la scuola dell'Infanzia e Primaria | membro |
| - Il Responsabile del Settore Pubblica Istruzione o un suo delegato | membro |

La Commissione assolve ai seguenti compiti:

- elaborazione delle diete per tutti gli ordini dei servizi scolastici comunali e dei criteri fondamentali di educazione alimentare;
- emanazione delle direttive di base e predisposizione dei menù;
- predisposizione ed aggiornamento delle tabelle merceologiche;

- d) valutazione periodica e sistematica del gradimento del menù, come previsto dal presente Capitolato,
- e) verifica sulla qualità degli alimenti e sulla loro rispondenza alle tabelle merceologiche e alle grammature previste dalla tabella dietetica con particolare riferimento ai cibi provenienti da coltivazioni a lotta integrata e da allevamenti controllati;
- f) programmazione dei controlli e verifica degli esiti stessi sugli alimenti, sulle strutture, sugli ambienti e sul personale di mensa;
- g) verifica degli esiti dei monitoraggi e autocontrollo da parte dell'impresa appaltatrice di cui all'art. 18.

L'Appaltatore assume formale e incondizionato obbligo a consentire alla Commissione, senza diritto di preavviso alcuno, accesso ai locali di preparazione dei pasti, ai locali deposito di conservazione delle derrate ed agli automezzi destinati al trasporto dei pasti. Analogo obbligo è assunto dall'appaltatore in caso di ispezioni e controlli ai sensi del 1° comma del presente articolo.

L'Amministrazione si riserva di modificare e/o integrare la Commissione di cui al presente articolo.

ART. 26 -RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione fa pervenire per iscritto all'impresa appaltatrice le osservazioni e le contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data delle comunicazioni l'impresa appaltatrice non fornisce alcuna controprova probante, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, saranno applicate le penalità previste dal presente Capitolato.

ART. 27 -RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche.

Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile, i recipienti andranno svuotati quando i sacchi siano pieni e puliti a fine servizio.

I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio. I contenitori devono essere costruiti in materiale a lunga durata, non devono produrre cessioni, ne

assorbire liquidi. I rifiuti devono essere ricoverati in un locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

ART. 28 -CAUZIONI PROVVISORIA E DEFINITIVA

La cauzione, provvisoria e definitiva, sarà determinata sull'importo di € 720.000,00 (stimato su: n.pasti/anno 60.000 x €/pasto 4,00 x n.anni 3 = 720000,00)

Per partecipare alla gara l'Impresa dovrà presentare la documentazione attestante la costituzione del deposito cauzionale Provvisorio (2,00%) di € 14400,00, da presentarsi, a pena di esclusione, mediante versamento presso la Tesoreria Comunale Banco di Sardegna Agenzia di Sorso (specificando al Tesoriere che trattasi di deposito cauzionale provvisorio versato per la partecipazione alla gara in oggetto), oppure mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da aziende di credito o imprese di assicurazione debitamente autorizzate.

La fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà, a pena di esclusione:

- prevedere espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere la sua operatività entro 15 gg. a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- avere validità di almeno 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

L'Impresa aggiudicataria, entro la data di stipula del contratto, dovrà provvedere a trasformare la cauzione Provvisoria (del 2%) in cauzione Definitiva pari al 10% dell'importo stimato come al primo capoverso del presente articolo utilizzando quale prezzo unitario del pasto, quello di aggiudicazione (in luogo di €/pasto 4,00).

La cauzione definitiva sarà costituita a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale si rivalga sul deposito cauzionale, per qualsiasi motivo, l'impresa aggiudicataria è tenuta a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.

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

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto e fino all'accertamento della correttezza della gestione.

Il Responsabile del servizio provvederà con proprio atto alla restituzione tempestiva della cauzione provvisoria ai concorrenti non aggiudicatari.

ART. 29 -PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'impresa appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente quanto segue:

CENTRO PASTI

- Zona preparazione e cottura alimenti:

pulizia ordinaria giornaliera, da effettuarsi in orario diverso da quello della produzione dei pasti, dei piani di lavoro, delle superfici lavabili e dei pavimenti con detergente e con disinfettante cloroattivo o a base di ammonio.

- Attrezzatura

Subito dopo l'uso devono essere puliti il tritacarne, l'affettatrice, i coltelli, i miscelatori, i pelapatate, il lavaverdura, i forni, i fornelli e tutte le attrezzature che richiedono manutenzione giornaliera con detergente alcalino e disinfettante cloroattivo. Le parti smontabili devono essere immerse in apposita soluzione detergente disinfettante.

- Magazzini e dispense:

I pavimenti e gli scaffali devono essere lavati con detergente disinfettante ogni settimana; per le pareti e l'ambiente si procederà ad una pulizia straordinaria periodica almeno due volte l'anno.

- Servizi igienici e spogliatoi del personale:

pulizia giornaliera con detergente disinfettante, pulizia straordinaria, almeno due volte l'anno degli armadietti e di tutto quello non contemplato nella pulizia giornaliera.

ART. 30 -DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

ART. 31 -PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

ART. 32 -ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altre parti del presente Capitolato, l'impresa appaltatrice si impegna

a provvedere:

- all'osservanza verso i dipendenti impiegati nell'esecuzione della prestazione contrattuale degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, con l'assunzione di tutti gli oneri relativi;
- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente Capitolato senza diritto di rivalsa; per l'IVA si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia; eventuali interessi di mora saranno a carico dell'impresa appaltatrice;
- a fornire all'Amministrazione copia di tutte le fatture inerenti l'acquisto dei latticini che si riferiscono ai pasti (consumati trimestralmente) dell'intero anno scolastico, secondo quanto previsto dall'art. 6, al fine di permettere al Comune di espletare le procedure per l'ottenimento dei contributi CEE/AIMA. In caso contrario si procederà all'applicazione di una o più penali come previsto nell'apposito articolo.

ART. 33 -INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato.

Le penalità sono le seguenti:

1. Standard merceologici:

- a) € 250,00 mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche;
- b) € 250,00 confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia;
- c) € 250,00 etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- d) € 250,00 etichettatura mancante;
- e) € 250,00 prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cucinatura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottosapidità, etc);
- f) € 1.200,00 dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie.

2. Quantità:

- a) € 250,00 non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero di pasti ordinati nella singola sede di ristorazione;
- b) € 250,00 totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione;
- c) € 250,00 totale mancata consegna di pane e/o frutta nella singola sede di ristorazione;
- d) € 250,00 parziale mancata consegna di pane e/o frutta nella singola sede di ristorazione;

- e) € 500,00 totale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione;
- f) € 500,00 parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione;
- g) € 500,00 totale mancata consegna di materiale a perdere nella singola sede di ristorazione;
- h) € 250,00 parziale mancata consegna di materiale a perdere nella singola sede di ristorazione;

3. Rispetto del menù:

- a) € 500,00 mancato rispetto del menù

4. Norme igienico-sanitarie

- a) € 500,00 mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione Comunale della documentazione inerente la messa in atto del sistema dell'HACCP;
- b) € 500,00 non conformità operative rispetto a quanto previsto nel manuale per l'autocontrollo igienico;
- c) € 500,00 rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti consegnati;
- d) € 1.000,00 rinvenimento di ogni prodotto alimentare scaduto;
- e) € 500,00 mancato rispetto, nei mezzi adibiti al trasporto, dei requisiti igienico-sanitari previsti dal DPR 327/80 e dalle altre norme vigenti in materia;
- f) € 1.500,00 mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- g) € 500,00 mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia del centro di cottura;
- h) € 250,00 temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti;
- i) € 250,00 mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale;
- j) € 500,00 mancata conservazione dei pasti campione;
- k) € 2.500,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione Comunale ad eseguire i controlli di conformità.

5. Tempistica

- a) € 500,00 mancato rispetto degli orari di consegna del pasto per un ritardo superiore ai dieci (10) minuti rispetto all'orario previsto al precedente articolo 8.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente vietate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti con raccomandata A/R. Il Comune si riserva di far eseguire da altri il

mancato o incompleto o trascurato servizio a spese dell'impresa appaltatrice.

Alla contestazione dell'inadempienza l'impresa appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito. Il provvedimento che commina la penalità viene adottato dal Responsabile del servizio con determinazione dirigenziale.

Il Comune procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'impresa.

Il Comune comunica con lettera raccomandata A/R le penalità.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le violazioni contrattuali.

ART. 34 -DIFFIDA AD ADEMPIERE

Qualora accerti che l'esecuzione del contratto non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione appaltante può fissare un congruo termine entro il quale l'impresa aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'impresa aggiudicataria.

ART. 35 -RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto è genericamente previsto all'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa appaltatrice;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'impresa appaltatrice;
- mancata osservanza del divieto di subappalto e/o impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- accertata intossicazione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione del contratto collettivo di lavoro;
- destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilita dal contratto;

- il venir meno delle autorizzazioni amministrative e sanitarie di legge;
- cessione del contratto a terzi.

ART. 36 -SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto sono a carico dell'appaltatore.

ART. 37 -CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Il foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Sassari.

Allegati al Capitolato:

Allegato A:

Menù Ristorazione Scolastica scuola dell'Infanzia e Primaria

Allegato B:

Menù, tabelle dietetiche, composizione degli alimenti, grammature, caratteristiche e requisiti igienico-sanitari dei prodotti utilizzati per confezionare i pasti

Allegato C:

Caratteristiche e requisiti igienico-sanitari dei prodotti utilizzati per confezionare i pasti