



Comune di Petriano

(Provincia di Pesaro e Urbino)

C. A.P. 61020/Petriano – Via San Martino, n° 2
Tel. 0722 – 52130/52454 – Fax 0722 – 52901
E – mail comune. petriano@provincia.ps.it

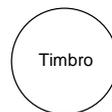
AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI:

**AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNI
SCOLASTICI 2008/2009 - 2009/2010 – 2010/2011**

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

NORME GENERALI

(Ai fini del presente capitolato, per «CODICE DEI CONTRATTI» si intende il «Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture», emanato con D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e successive modificazioni).



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Volpini D.ssa Marcia Anna

CAPO I – OGGETTO E NATURA DELL'APPALTO

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO.

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di: refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia di Petriano capoluogo e della frazione di Gallo.

2. Il servizio di cui sopra ha le seguenti caratteristiche principali: organizzazione e gestione del servizio di refezione scolastica, consistente nell'approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari, nelle operazioni di preparazione dei pasti, nel trasporto e relativa somministrazione agli utenti, presso le sedi scolastiche sopra indicate. Sono comprese le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali cucina, refettorio e dispensa ed il lavaggio delle stoviglie.

Art. 2 – DURATA E VALORE DEL CONTRATTO.

1. Il contratto ha la durata di tre anni scolastici – 2008/2009, 2009/2010 e 2010/2011, con inizio il 15 settembre 2008 e termine il 30.06.2011 ed un valore stimato complessivo di € 39.171,77 su base annua, quindi per un importo complessivo di € 117.515,31 (diconsi euro: centodiciassettemilacinquecentoquindici/31) per un numero presumibile di pasti pari a 9.418 annui, comprensivi di altrettante merende, oltre ad un presumibile numero di 3.953 merende supplementari da somministrare ai bambini che non usufruiscono del pasto. Tale media è riferita al dato storico delle tre precedenti annualità scolastiche, al netto dell'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.) e calcolata in applicazione dell'art. 29 del codice dei contratti.

2. L'amministrazione comunale ha la facoltà di anticipare o ritardare, con un minimo di 60 giorni, la decorrenza del contratto, con conseguente variazione della scadenza.

Art. 3 – NOMENCLATURA.

1. In relazione al combinato disposto:
- dell'art. 3, comma 10, del codice dei contratti;
 - dell'allegato 2 e dell'allegato 9, punto 6.c.

vengono individuati come dal prospetto che segue gli elementi relativi alla nomenclatura.

Categorie	Denominazione	Numero di riferimento CPC	Importo presunto
17	Servizi ristorazione scolastica	64	117.515,31

CAPO II – GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE

Art. 4 – GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA. *(cauzione provvisoria – Art. 75 del codice dei contratti)*

1. L'offerta è corredata da una garanzia, pari al due per cento del prezzo base indicato nel bando, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

2. La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti con versamento sul

c.c.p. 13340617 intestato a Comune di Petriano – Servizio Tesoreria - con la seguente causale: “Cauzione provvisoria per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica” o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

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

4. La garanzia 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 quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

5. La garanzia deve avere validità di centoottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

6. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

7. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. 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.

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

Art. 5 – GARANZIE DI ESECUZIONE E COPERTURE ASSICURATIVE. *(cauzione definitiva – Art. 113 del codice dei contratti)*

1. L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale

2. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui al comma 1 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 quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

4. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 5 da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

5. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto

solo dalla scadenza del contratto.

CAPO III – CONTRATTO

Art. 6 – DOMICILIO DELL'APPALTATORE.

1. L'appaltatore, ai fini dell'appalto della gestione del servizio, deve eleggere domicilio presso la sede municipale di Petriano – via San Martino 2.

2. Tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini ed ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto di appalto sono fatte dal responsabile unico del procedimento, a mani proprie dell'appaltatore o di colui che lo rappresenta nella condotta del servizio oppure presso il domicilio eletto ai sensi del comma 1.

Art. 7 – CONOSCENZA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO.

1. L'assunzione dell'appalto di cui al presente capitolato implica, da parte dell'appaltatore, la conoscenza perfetta non solo di tutte le norme generali e particolari che lo regolano, ma altresì di tutte le condizioni locali che si riferiscono alle forniture e noli richiesti, la possibilità di poter utilizzare prodotti locali in rapporto ai requisiti richiesti, l'esistenza di adatti scarichi dei rifiuti ed in generale di tutte le circostanze generali e speciali che possano aver influito sul giudizio circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione ai prezzi offerti.

2. A tal fine l'impresa deve presentare, al momento della partecipazione alla gara di appalto, contestualmente all'offerta, le dichiarazioni e le documentazioni prescritte dal bando e/o dall'invito per la partecipazione alla gara.

Art. 8 – OSSERVANZA DI LEGGI, REGOLAMENTI E DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO.

1. L'appalto è regolato - oltre che dalle norme del presente capitolato speciale - anche dal Codice dei Contratti e da tutte le leggi statali e regionali, relativi regolamenti ivi compresi quelli comunali, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti in materia di appalto e di gestione di servizi.

2. L'appaltatore - con la firma del contratto - dichiara di conoscere integralmente le prescrizioni di cui alle normative indicate nel precedente comma, e di impegnarsi all'osservanza delle stesse.

3. In particolare l'appaltatore si intende inoltre obbligato all'osservanza:

a) delle leggi, regolamenti e disposizioni vigenti, e che fossero emanate durante l'esecuzione del contratto relative alle assicurazioni degli operai contro gli infortuni sul lavoro, l'invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie del genere, la disoccupazione involontaria, agli assegni familiari, per combattere le malaria, sul lavoro delle donne e dei fanciulli, sull'assunzione della manodopera locale, degli invalidi di guerra, mutilati civili, orfani di guerra, sui disabili, ecc;

b) di tutte le leggi e norme vigenti sulla prevenzione degli infortuni;

c) di tutte le norme di qualsiasi genere applicabili all'appalto in oggetto, emanate ed emanande ai sensi di legge dalle competenti autorità statali, regionali, provinciali, comunali, dalle amministrazioni che hanno giurisdizione sui luoghi in cui deve eseguirsi il servizio, restando contrattualmente convenuto che - anche se tali norme o disposizioni dovessero arrecare oneri e limitazio-

ni - egli non potrà accampare alcun diritto o ragione contro l'amministrazione appaltante, essendosi di ciò tenuto conto nello stabilire i patti ed i prezzi del rapporto;

d) delle leggi in materia di lotta alla delinquenza mafiosa 31 maggio 1965, n. 575, 13 settembre 1982, n. 646, 23 dicembre 1982, n. 936, 19 marzo 1990, n. 55, 17 gennaio 1994, n. 47, D.Lgs. 8 agosto 1994, n. 490, D.Lgs. 2 giugno 1998, n. 252 e loro successive modificazioni e integrazioni.

Art. 9 – DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO.

1. Ai sensi dell'art. 118, comma 1, del codice dei contratti, le imprese, le associazioni ed i consorzi aggiudicatari sono tenuti ad eseguire in proprio il servizio. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

7. I servizi affidati in subappalto o cottimo non possono formare oggetto di ulteriore subappalto o cottimo.

8. È fatto obbligo all'affidatario di comunicare, alla stazione appaltante, per tutti i sub-contratti stipulati per l'esecuzione dell'appalto, il nome del sub-contraente, l'importo del contratto, l'oggetto del servizio affidato.

Art. 10 – PAGAMENTI.

1. Tutti i pagamenti saranno effettuati presso la Tesoreria Comunale con mandati in corrispondenza di fatture mensili relative alle prestazioni del periodo precedente liquidate dal responsabile del servizio.

2. I mandati dovranno essere emessi entro trenta giorni dal ricevimento delle fatture.

Art. 11 – RECESSO.

1. La stazione appaltante ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto previo il pagamento dei servizi eseguiti e del valore dei beni utili esistenti, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.

Art. 12 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

1. Fermo quanto previsto da altre disposizioni di legge, qualora nei confronti dell'assuntore del servizio sia intervenuta l'emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui all'articolo 3, della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi della stazione appaltante, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati al servizio, nonché per violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro, il responsabile del procedimento valuta l'opportunità di procedere alla risoluzione del contratto.

2. In relazione al disposto dell'art. 1456 del codice civile il contratto si risolve nei casi di inadempimento delle seguenti obbligazioni:

- a) mancato inizio del servizio appaltato alla data stabilita;
- b) violazione delle norme che disciplinano il subappalto;
- c) interruzione non motivata del servizio.

3. Nel caso di risoluzione, l'assuntore ha diritto soltanto al pagamento dei servizi regolarmente

eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

4. Trovano applicazione gli articoli da 1453 a 1462 del codice civile.

Art. 13 – SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO.

1. L'appaltatore è obbligato a fornire alla stazione appaltante, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, l'indicazione dei contratti collettivi applicati ai lavoratori dipendenti e una dichiarazione in merito al rispetto degli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalle leggi e dai contratti in vigore.

2. L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 3 del decreto legislativo n. 626/1994, nonché le disposizioni dello stesso decreto applicabili a tutte le lavorazioni.

Art. 14 – NORME DI SICUREZZA GENERALI.

1. Il servizio appaltato deve svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e igiene del lavoro e in ogni caso in condizione di permanente sicurezza e igiene.

2. L'assuntore del servizio è altresì obbligato ad osservare scrupolosamente le disposizioni del vigente regolamento locale di igiene.

3. L'assuntore del servizio predispone, per tempo e secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni, gli appositi piani per la riduzione del rumore, in relazione al personale e alle attrezzature utilizzate.

4. L'assuntore del servizio non può iniziare o continuare il servizio qualora sia in difetto nell'applicazione di quanto stabilito nel presente articolo.

Art. 15 – TRANSAZIONE.

1. Le controversie relative a diritti soggettivi derivanti dall'esecuzione del presente contratto, possono sempre essere risolte mediante transazione nel rispetto del codice civile.

Art. 16 – ARBITRATO.

1. Le controversie sui diritti soggettivi, derivanti dall'esecuzione del presente contratto sono deferite ad arbitri.

2. Ai giudizi arbitrali si applicano le disposizioni del codice di procedura civile, salvo quanto disposto dal codice dei contratti e, in particolare, dall'art. 241.

Art. 17 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.

1. In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere od influire, in maniera sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale e/o l'Appaltatrice dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

2. Trovano applicazione le norme che disciplinano il rapporto in caso di sciopero.

Art. 18 – PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO DELL'ESECUTORE O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVE INADEMPIMENTO DELL'ESECUTO-

RE.

1. In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, sono interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

2. L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al quinto miglior offerente in sede di gara.

Art. 19 – ACCESSO AGLI ATTI E DIVIETO DI DIVULGAZIONE.

1. L'accesso agli atti ed il divieto di divulgazione sono disciplinati dall'art. 13 del codice dei contratti.

2. Ai sensi dell'articolo 24 della legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni, sono comunque sottratte all'accesso le relazioni riservate del responsabile unico del procedimento.

Art. 20 – SPESE E TASSE.

1. Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico dell'assuntore.

Art. 21 – ADEGUAMENTO DEI PREZZI.

1. Non essendo il contratto ad esecuzione periodica o continuativa, non trova applicazione il disposto di cui all'art. 115 del codice dei contratti

Art. 22- Dimensione e tipologia dell'utenza. Estensione del contratto

Utenti del servizio sono i minori frequentanti le due scuole dell'infanzia di Gallo e di Petriano capoluogo, oltre al relativo personale docente, con funzioni di assistenza a mensa.

Sulla base dei dati desunti dalle tre precedenti annualità scolastiche, sono mediamente previsti **52 pasti giornalieri, comprensivi di altrettante merende**, oltre ad un numero di **22 merende supplementari**, per i bambini che non usufruiscono del pasto.

Il numero effettivo degli alunni iscritti presso ciascun plesso scolastico sarà comunicato all'impresa all'inizio di ogni anno scolastico.

Il numero dei pasti giornalieri e delle merende è un dato medio da considerarsi indicativo e potrà variare in relazione all'effettiva apertura del servizio ed al numero di presenze giornaliere degli utenti. **L'eventuale variazione del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni di apertura del servizio non darà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito.**

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa la fornitura di ulteriori quantitativi di pasti destinati ad altre tipologie di utenti e/o ad altri servizi o attività organizzate dall'Ente, che dovranno

essere erogati alle stesse condizioni economiche e contrattuali previste per il servizio di mensa scolastica.

Art. 23 – Preparazione e consegna dei pasti

La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il locale cucina ubicato all'interno della scuola dell'infanzia di Gallo

L'impresa dovrà altresì provvedere alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti agli utenti della scuola dell'infanzia di Petriano Capoluogo. È fatto assoluto divieto all'impresa di preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato, utilizzando le attrezzature e i locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale per il relativo servizio, salvo esplicito e specifico accordo con quest'ultima.

Art. 24 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico approvato dalle autorità competenti, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Il Comune s'impegna a comunicare all'Impresa la data di inizio effettivo del servizio.

Art. 25 - Prenotazione dei pasti

La prenotazione dei pasti da preparare giornalmente, con la specifica indicazione di eventuali diete speciali, verrà effettuata dagli operatori scolastici, che comunicheranno, non oltre le ore 9,30 di ogni giorno, il numero dei pasti che la ditta dovrà preparare, secondo il menù stabilito.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti presenti e il numero dei pasti forniti dall'Impresa, questa deve immediatamente provvedere alla preparazione dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

Qualora la mensa rimanga chiusa per eventi di carattere eccezionale, per esigenza scolastica o per altra causa, alla ditta non spetta alcun compenso per la mancata preparazione e fornitura del vitto. Sarà cura del Comune, se possibile, informare di tale esigenze la ditta appaltatrice compatibilmente con le proprie possibilità organizzative.

Art. 26 – Specifiche Tecniche

I pasti dovranno essere conformi al menù stabilito dall'Amministrazione Comunale, su proposta del Responsabile del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASUR n. 2 di Urbino, allegato, quale parte integrante, al presente capitolato **(Allegato A)**.

Dovranno, inoltre, essere rigorosamente rispettate le tabelle dietetiche di cui **all'allegato B**. Le razioni degli alimenti indicate nelle suddette tabelle dietetiche dovranno corrispondere all'alimento crudo ed al netto degli scarti.

Art. 27 - Personale

Ogni attività inerente al servizio affidato deve essere svolta da personale numericamente adeguato, alle dipendenze dell'Impresa, la quale dovrà farsi carico dell'assunzione dei lavoratori in servizio presso la mensa scolastica alla scadenza del precedente contratto di gestione, ove questi accettino l'incarico.

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate, per comprovati motivi. In tal caso l'Impresa provvederà ad effettuare la sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

Dovrà essere comunicato all'Amministrazione Comunale, all'atto dell'aggiudicazione, il nominativo del responsabile del servizio, che curerà i rapporti con l'Amministrazione Comunale e con gli organi di controllo. Il responsabile referente dovrà garantire la propria reperibilità durante il periodo e l'orario di funzionamento del servizio stesso. In caso di sua assenza, la Ditta dovrà tempestivamente comunicare per iscritto il nominativo e la reperibilità del sostituto.

Dovrà essere assicurata la puntualità e continuità del servizio e garantita la sostituzione tempestiva del personale assente a qualsiasi titolo.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e del monte ore lavorativo settimanale di ciascun dipendente; qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata per iscritto al Comune.

Art. 28 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione al trasporto e distribuzione dei pasti, deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria valido, secondo le norme vigenti in materia.

Art. 29 - Igiene e vestiario del personale

Nell'espletamento del servizio il personale dovrà indossare camici, copricapo, mascherine e guanti monouso in lattice, forniti dalla ditta appaltatrice, curare la pulizia della propria persona, eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, in modo da mantenere standard igienici elevati.

Art. 30 - Rispetto degli obblighi previdenziali

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

Art. 31 - Applicazioni contrattuali

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

Art. 32 - Specifiche tecniche delle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e i prodotti complementari da utilizzarsi dovranno possedere le caratteristiche riportate nell'allegato "C".

Nella fornitura dei pasti è compresa l'acqua minerale nella misura di 375 cc. per persona a pasto.

Art. 33 - Garanzie di qualità

A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l'Impresa deve:

1. acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate;

Art. 34 – Documentazione da trasmettere al Comune

L'Impresa deve fornire - su richiesta - la documentazione necessaria per il controllo sul servizio oggetto del presente Capitolato da parte degli organi preposti, ai sensi delle norme e regolamenti in materia tutte richiamate. L'Impresa deve altresì fornire al sopraindicato Ufficio, entro la prima decade di ogni mese, il riepilogo del numero dei pasti somministrati nel mese precedente, distinti per minori e adulti.

Art. 35 - Trasformazione delle derrate e produzione del pasto

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

Per il raggiungimento delle finalità sopraddette 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 disinfezioni degli utensili e delle superfici, l'impiego di corrette protezioni (coperchi, pellicole, ecc.), la gestione ottimale della rotazione delle derrate, i 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 le temperature dell'alimento nei vari momenti di trasformazione dello stesso.

L'Impresa libera il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.Lgs. n. 155/97.

Art. 36 – Variazioni del menù

Variazioni alla tabella dietetica potranno essere apportate in qualsiasi momento dell'anno, in seguito a specifiche segnalazioni dell'ASUR o per problemi di gradibilità segnalati dalle scuole. Tali variazioni, se effettuate nell'ambito della tipologia di prodotti definiti all'allegato C) del presente capitolato, non potranno dar luogo a variazioni del prezzo pattuito. Eventuali variazioni proposte dalla Ditta potranno essere apportate solamente previo assenso favorevole del Comune e a seguito di richiesta scritta della ditta incaricata del servizio.

Art. 37 .- Diete speciali

Il Comune si riserva di chiedere alla ditta aggiudicataria particolari regimi dietetici, sulla scorta di certificazioni mediche comprovanti intolleranze, stati allergici o patologici.

L'aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione di pasti rispondenti alle caratteristiche dietetiche indicate di volta in volta senza che la stessa possa vantare aumenti di sorta.

Art. 38 - Diete in bianco

L'aggiudicataria s'impegna anche alla predisposizione di diete in bianco. Tali diete non necessitano di certificato medico e sono indicativamente costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto crudo o cotto o da formaggio.

Art. 39 – Trasporto dei pasti

Il trasporto dei pasti presso i locali di consumo sarà a carico della ditta aggiudicataria, dovrà avvenire con contenitori e veicoli idonei sotto il profilo igienico sanitario e tali da garantire il mantenimento della temperatura prevista al momento del consumo e precisamente almeno di + 65°C per i cibi caldi e non superiore ai + 10°C per i cibi freddi.

Gli **automezzi** usati per il trasporto dovranno essere in possesso del certificato di idoneità igienico-sanitaria rilasciato dall' ASUR. competente e dovranno essere tenuti costantemente in perfette condizioni di igiene.

I **contenitori** utilizzati per il trasporto a legume fresco/caldo dovranno presentare pareti a intercapedine, essere termoisolati con materiale espanso privo di CFC, essere realizzati in polipropilene di alta qualità, atossico e adatto agli alimenti.

I contenitori per la frutta dovranno essere in materiale plastico per alimenti e dotati di coperchio a tenuta.

Le diete speciali e in bianco dovranno essere trasportate in contenitori monorazione con le stesse caratteristiche di cui sopra.

ART. 40 - Apparecchiatura tavoli e fornitura articoli complementari.

Per tutti i refettori sarà compresa la fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta a due veli in materiale ecocompatibile.

I tovaglioli dovranno essere consegnati in numero pari ai pasti complessivamente erogati, con un margine di tolleranza del + 20%. Dovranno essere bianchi del tipo a doppio velo con dimensioni minime (aperti) 40 x 40, il materiale dovrà essere ovatta di cellulosa comunque non proveniente da processi rigenerativi.

Le tovagliette, da distribuirsi nel numero dei pasti erogati, dovranno essere in carta sufficientemente resistente alla normale usura, con misure minime 30 x 45.

Art. 41 - Distribuzione pasti, porzionamento e servizio al tavolo.

L'attività di cui sopra verrà svolta dalla ditta aggiudicataria, con proprio personale presso entrambi i plessi scolastici indicati all'art. 1.

Art. 42 - Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e al suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. 155/97, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene, dalla normativa Regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Art. 43 - Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina centralizzata ed i refettori, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Impresa alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali del Capitolato d'oneri e a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica dall'Impresa medesima.

Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, il Comune può impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente per lo scopo e, eventualmente, adottare un proprio piano di controllo qualità; è inoltre facoltà disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso la cucina centralizzata ed i refettori di un proprio incaricato.

L'Impresa è tenuta a mettere a disposizione dei visitatori autorizzati idoneo vestiario (camicie, copriscarpe e copricapi monouso) da indossare durante la visita della cucina centralizzata; a tutti questi soggetti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici, con controllo della corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche;

Art. 44 - Osservazioni – Contestazioni – Prescrizioni

Prima di procedere all'applicazione delle penalità, il Comune dovrà contestare all'Impresa i rilievi inerenti alle non conformità al servizio. L'Impresa ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla notifica della contestazione. Se entro il predetto termine l'Impresa non fornisce alcuna giustificazione, ovvero qualora la stessa non fosse ritenuta accoglibile, verranno applicate le penali previste all'art. 53 del presente Capitolato.

Le contestazioni, le diffide ad adempiere e le penalità applicate sono comunicate all'Impresa mediante l'invio di raccomandata con avviso di ricevuta, o notifica del messo comunale.

Art. 45 - Piano di Autocontrollo - Interventi di sanificazione

L'Impresa deve essere in possesso di un piano di autocontrollo per la cucina centralizzata ed i mezzi adibiti al trasporto, elaborato secondo i principi contenuti nel D.Lgs. n. 155/97 e successive modificazioni ed integrazioni, che dovrà essere messo a disposizione dei tecnici incaricati dal Comune per eventuali controlli di conformità, se richiesto.

La Ditta si impegna ad effettuare annualmente presso i refettori almeno un intervento di derattizzazione e uno di disinfestazione. Gli interventi effettuati e certificati da ditta specializzata e autorizzata, dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale.

Art. 46 - Pulizia e igiene quotidiana.

La ditta aggiudicataria provvederà ad effettuare con proprio personale e mezzi la pulizia dei locali adibiti a cucina, refezione e dispensa, nonché delle attrezzature (fornelli, banchi, frigoriferi, lavelli, pentolame, stoviglie ecc.) necessarie al servizio.

Art. 47 Pulizia straordinaria

La pulizia straordinaria andrà effettuata 4 volte nell'arco dell'anno e precisamente prima dell'inizio del servizio (settembre), durante le chiusure scolastiche di Natale e Pasqua e alla conclusione del servizio (giugno).

La pulizia straordinaria deve riguardare, oltre a quanto previsto al punto d)- pulizia e igiene quotidiana - anche muri, tende, plafoniere, arredi e attrezzature.

Mensilmente andranno puliti i vetri sia internamente che esternamente.

Art. 48 - Prodotti per la pulizia e la sanificazione.

I prodotti detergenti e disinfettanti dovranno essere conformi alle disposizioni del Ministero della Sanità. Le schede tecniche allegate a ciascun prodotto per la sanificazione devono fornire in dettaglio i dati circa l'utilizzo e l'applicazione ottimale del prodotto e la rispondenza alle norme nazionali e CE in termine di confezione, tossicità e difesa ecologica. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Ove disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili.

La Ditta s'impegna alla fornitura e distribuzione delle sostanze detergenti e disinfettanti, del materiale e delle attrezzature per la pulizia presso i refettori scolastici e gli attigui locali di ri-governo delle stoviglie, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio che nel trasporto.

Art. 49 – Locali ed attrezzature

Il Comune di Petriano metterà a disposizione della ditta, in comodato gratuito, i locali di cucina, dispensa e refettorio nonché le attrezzature di cucina e di mensa esistenti, secondo l'inventario redatto al momento della consegna, alla presenza delle parti e dalle medesime sottoscritto.

Ogni qualvolta il numero dei bambini dovesse risultare superiore alla capienza di un unico re-fettorio, il servizio di refezione, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale, dovrà essere effettuato, sempre nell'ambito della stessa struttura, in due distinti locali.

Art. 50 - Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto od in caso di cessazione anticipata, l'Impresa dovrà provvedere, entro i quindici giorni successivi, alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo il degrado dell'uso normale. A tal fine è redatto apposito verbale di riconsegna, con la evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano e gli eventuali danni da adde-bitare all'Impresa. Il Comune potrà rilevare, previa valutazione, le attrezzature e i materiali acqui-stati dall'Impresa.

Art. 51 - Oneri a carico dell'Impresa

L'Impresa si impegna e si obbliga a mantenere, la cucina e le attrezzature ivi presenti in per-fetto stato di conservazione ed efficienza, così da poterle riconsegnare al Comune, al termine del contratto, in perfetto stato di funzionalità.

Art. 52 – Oneri a carico del Comune

Il Comune s'impegna a fornire l'illuminazione ed il riscaldamento dei locali per il servizio di prepa-razione e distribuzione dei pasti, nonché il combustibile e la fornitura di acqua per la cucina e le pulizie. Saranno, altresì, a carico del Comune, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature di sua proprietà, purchè gli eventuali danni non risultino causati da dolo o colpa grave della ditta.

L'assicurazione dei locali per la responsabilità civile ed il rispetto delle norme antincendi sono a ca-rico del Comune.

Art. 53– Autorizzazione sanitaria

L'Impresa deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa. I locali della cucina, compresi magazzini e ripostigli, devono essere utilizzati dall'Impresa esclusivamente per lo scopo del presente Capitolato e devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione straordinaria e del controllo per conto del Comune e per i soggetti da questo espressamente autorizzati.

Art 54 –GESTIONE PROVVISORIA

L'impresa appaltatrice, su specifico e preventivo invito scritto preceduto da regolare deliberazione, dovrà assicurare il servizio oltre il termine di scadenza del contratto, per un tempo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti al momento.

Art. 55- Ipotesi di recesso

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di rescindere il contratto in qualsiasi momento, dando all'Impresa il preavviso di 7 (sette) giorni nel caso in cui l'Ente dovesse nel frattempo sospendere il servizio di refezione scolastica per qualsiasi motivo o decidere di erogarlo con modalità diverse. In tale caso l'Impresa nulla avrà a pretendere per l'interruzione della prestazione.

Art. 56 - Controversie

Per qualsiasi controversia, l'Impresa non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni del Comune, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

Art. 57 - Foro competente

Il Foro competente è quello dell'autorità giudiziaria del luogo dove ha sede il Comune di Petriano.

Art. 58 - Rinvio

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento al bando di gara, al relativo disciplinare e sono applicabili le vigenti disposizioni regolanti la tipologia del contratto.