



COMUNE DI DECIMOPUTZU

Provincia di Cagliari

Piazza Municipio n° 1- c.a.p. 09010 - Tel. 07096329212- Fax 070 _____

Settore Cultura

Capitolato Speciale D'appalto del Servizio "Preparazione e somministrazione pasti, pulizia stoviglie cucina e locali adibiti a refettorio della Scuola dell'Infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di 1° grado

Anno scolastico "2015/16 " eventualmente prorogabile per anni Uno.

Art. 1

Oggetto e finalità dell'appalto

Il presente Capitolato speciale d'appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio Mensa presso la scuola dell'Infanzia, scuola Primaria e scuola Secondaria di 1° grado. L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

L'appalto ha la finalità di:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la filiera corta e la riduzione degli sprechi.

- I riferimenti normativi e di indirizzo di cui si è tenuto conto sono i seguenti:
- Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale),
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
- Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n.163 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE";
- Esperienze innovative già attuate in ambito regionale;
- Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

Il servizio prevede: l'acquisto delle derrate, dei materiali per la pulizia e disinfezione di locali ed attrezzature necessarie alla cottura dei cibi; la preparazione dei pasti presso la cucina annessa al refettorio della scuola dell'Infanzia e poi nel 2° luogo di esecuzione, il trasferimento in contenitori termici e mezzi idonei dei pasti presso le scuole primaria e secondaria di 1° grado; la fornitura di diete personalizzate; l'allestimento dei tavoli dei refettori; la distribuzione con scodellamento agli utenti; lo sbarazzo, la pulizia e la disinfezione della cucina, dei refettori e dei locali accessori, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi; la fornitura delle stoviglie e pentolame che dovessero rendersi necessari oltre quelli in dotazione della/e cucina/e e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nel refettorio della Scuola dell'Infanzia, della scuola primaria e secondaria di 1° grado (piatti, posate, tovaglie e tovaglioli monouso).

Eventuali necessità di ulteriori attrezzature e strumenti necessari per l'espletamento del servizio, oltre quelli già in dotazione della cucina annessa alla Scuola dell'Infanzia e del 2° luogo di esecuzione poi, saranno a carico dell'Aggiudicatario che ne conserverà la proprietà.

Prima dell'inizio del servizio mensa in esecuzione del contratto oggetto del presente Capitolato, verrà fornito all'Aggiudicatario un inventario delle

attrezzature presenti nella cucina della Scuola dell'Infanzia e del 2° punto di esecuzione che si individuerà in seguito.

Rimangono a carico dell'Amministrazione Comunale le spese per la fornitura dell'acqua e dell'energia elettrica. Nell'intento di contenere i consumi e lo smaltimento di materie plastiche, l'Amministrazione intende promuovere, sentito il parere della Asl, la somministrazione durante i pasti dell'acqua di rete, da servire in caraffe in materiale infrangibile e riutilizzabile. Al fine di migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete l'amministrazione comunale installerà, sentito il parere della ASL, un impianto, del tipo permanentemente connesso con la rete idrica, per il trattamento domestico dell'acqua, avente i requisiti indicati nel decreto ministeriale 443/90 e nel rispetto alla normativa vigente al momento dell'utilizzo.

La manutenzione dell'impianto sarà completamente a carico della ditta aggiudicataria. Nelle more dell'avvio della procedura sopra indicata e anche nel caso in cui la soluzione sopra indicata non dovesse essere perseguibile, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura della ditta aggiudicataria fornire acqua in confezione nella misura prevista nel presente capitolato – art. 38 .

E' a carico dell'aggiudicatario il consumo del gas necessario alla preparazione dei pasti. L'aggiudicatario può utilizzare il gas dell'impianto di riscaldamento, dove è installato un contatore che indica la quantità del gas utilizzato in cucina, per stabilirne il consumo si provvederà alla lettura di detto contatore sia all'inizio che alla fine del servizio mensa di ciascun anno scolastico. La somma dovuta sarà calcolata moltiplicando il numero di mc. di gas consumato per il prezzo medio di acquisto fra tutte le forniture di gas effettuate nel corso dell'anno scolastico, procedendo al recupero della somma decurtandola dall'ultima fattura emessa per la fornitura dei pasti, riferita allo stesso anno scolastico.

Nel caso l'aggiudicatario non intenda utilizzare il gas dell'impianto centralizzato, è pure possibile l'utilizzo del gas in bombole delle quali dovrà approvvigionarsi a proprio carico.

Art. 2

Durata dell'appalto

Il Contratto d'appalto avrà la durata di 1 (uno) anno scolastico 2015/16 eventualmente prorogabile per un anno previa positiva valutazione del servizio svolto da parte del Responsabile del servizio.

Art. 3

Tipologia e dimensione presumibile dell'utenza

La sede in cui dovranno essere preparati e somministrati i pasti è la cucina annessa alla Scuola dell'Infanzia sita in Via degli agricoltori e in seguito per l'aumentato fabbisogno di pasti si individuerà un 2° punto di esecuzione, dove il Comune mette a disposizione dell'appaltatore la cucina con annessi servizi e il refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato, altri due refettori dotato di tavoli e sedie sono allestiti rispettivamente nella scuola primaria, dove dato il numero esiguo di alunni (16) e l'avvio dello stesso si prevede la somministrazione in monoporzione, nella scuola secondaria il refettorio è esistente e attrezzato di cucina. L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'Infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di 1° grado e dal personale operante (docente e non docente). Per l'individuazione

del personale avente diritto a pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione. Il numero dei pasti è indicativamente come segue:

a.s. 2015/16:

- Scuola dell'infanzia: 85 pasti medi al giorno per 5 giorni alla settimana per un totale di circa 15.256 (alunni) e 1.793 (pers. Insegnante e ATA) pasti determinati sulla base di circa 163 gg. di mensa;
- Scuola primaria: 16 pasti al giorno per 5 giorni alla settimana per un totale di circa 2.400 (alunni) e 600 (pers. insegnante e ATA) pasti determinati sulla base di circa 150 gg. di mensa;
- Scuola secondaria di 1° grado: 93 pasti per 2 giorni alla settimana per un totale di circa 5.859 (alunni) e 378 (pers. insegnante) pasti determinati sulla base di circa 63 gg. di mensa;

€ 4,45 per ogni pasto fornito per gli alunni della scuola dell'infanzia, € 4,80 per ogni pasto fornito per gli alunni della scuola primaria, € 5,30 per ogni pasto fornito per gli alunni della scuola secondaria di 1° grado e per tutto il personale insegnante e ATA (scuole dell'infanzia e primaria comprese) ; tutti gli importi unitari a base d'asta si intendono al netto dell'IVA e soggetti solo a ribasso, per un importo complessivo presunto di € 125.147,40 al netto dell'IVA e oneri di sicurezza da adeguare in considerazione del ribasso offerto.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell' offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Nel corso dell' esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell' applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Aggiudicatario. Il numero dei pasti è un dato medio del tutto indicativo; il dato relativo al numero delle presenze effettive verrà precisato ogni giorno dalla scuola entro le ore 9,30. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alla scuola.

SOPRALLUOGO: I soggetti interessati dovranno prendere visione dei luoghi previo appuntamento da concordarsi con il Responsabile del Settore Amministrativo tel. 070 96329212 o con il personale incaricato tel 070 96329233, che ne rilascerà apposito attestato da inserire nella documentazione degli atti di gara (busta A). **La presa visione dello stato dei luoghi da parte del legale rappresentante del concorrente ovvero di dipendente munito di specifica delega costituisce condizione di ammissibilità alla gara;**

Nel caso di partecipazione in ATI il sopralluogo può essere effettuato anche da una sola delle imprese associande.

Il mancato espletamento del servizio mensa a causa di scioperi del personale scolastico, disinfestazioni o altre simili evenienze, considerati possibili e necessari, rientranti nell' ordinario svolgimento di un anno scolastico, non determina recuperi o proroghe di nessun tipo.

Art. 4

Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei

vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Art. 5

Requisiti di partecipazione

Le imprese partecipanti devono essere iscritte alla C. C. I. A. A. per idonea attività, se chi esercita l'impresa è italiano o straniero residente in Italia, ovvero, nel Registro professionale dello Stato di residenza, se straniero non residente in Italia, le stesse devono, inoltre, essere in regola con l'adozione di un piano di autocontrollo per l'igiene degli alimenti (Sistema HACCP), ai sensi del D.Lgs. n. 155/97.

Art. 6

Prezzo posto a base d'asta/ pagamenti

L'importo posto a base d'asta per ciascun pasto erogato presso la Scuola dell'Infanzia è di € 4,45 Iva esclusa, per la scuola primaria è di € 4,80 IVA esclusa e per la scuola secondaria di I° e tutto il personale insegnante e ATA è di € 5,30 IVA esclusa. Il valore presunto dell'appalto è pertanto di complessivi € **125.147,40** (diconsi euro centoventicinquemilacentoquarantasette/40) al netto dell'IVA, per l'intera durata dell'appalto (anni uno da ottobre 2015 a giugno 2016) eventualmente prorogabile per un anno. L'appalto è finanziato con fondi della L.R. n. 25/93 e contribuzione degli utenti.

Il pagamento avverrà a seguito di presentazione della fattura.

La fattura dovrà far riferimento ai pasti effettivamente erogati per quel plesso scolastico nel corso del mese cui la stessa è riferita.

Art. 7

Criteri e modalità di aggiudicazione

Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi nell'allegato II B del D.Lgvo.163/2006, verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei Contratti e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli artt. 65, 68 e 225 dello stesso.

Per quanto specificate, possono aversi applicazioni facoltative, parziali o per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del D.Lgvo. n. 163/2006. In ogni caso il Codice dei contratti pubblici (D.Lgvo. n. 163/2006) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione.

La gara d'appalto è effettuata con procedura aperta e per analogia a quanto è previsto dall'art. 83 del Codice dei Contratti ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), sino ad un massimo di 70 punti su 100 ed elementi economici (prezzo) (Offerta economica) dell'offerta, sino ad un massimo di 30 punti su 100 come di seguito riportato :

A) OFFERTA TECNICA

Fattore ponderale totale 70/100, determinato dalla concorrenza dei seguenti sottoelementi:

- a.1) schema organizzativo / piano operativo del servizio: max punti 35
- a.2) Modalità di acquisto degli alimenti: max punti 23
- a.3) interventi innovativi e migliorativi del servizio: max punti 7
- a.4) certificazione del sistema di qualità aziendale: max punti 5

L'Offerta Tecnica dovrà fare riferimento ai seguenti dati:

a.1) Schema organizzativo / piano operativo del servizio: (da 0 a 35 punti) di cui:

- Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect. **punti 15.**
- Realizzazione di un piano di formazione/informazione in favore degli alunni fruitori del servizio mensa sui principi della corretta alimentazione e realizzazione dei relativi progetti nei locali della mensa, in orari da concordarsi tra ditta appaltatrice e personale docente: AD ESEMPIO –REALIZZAZIONE di pietanze o dolci tipici in prossimità delle festività del Natale, Carnevale, Pasqua, elaborati in modo artigianale e nel rispetto delle indicazioni del servizio competente della ASL di Cagliari, verranno valutate: Qualità modalità e tempi di attuazione del Piano **punti 15.**
- Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura **punti 5.**

a.2) Modalità di acquisto degli alimenti (da 0 a 23 punti) di cui:

- Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori) **punti 5**
 - Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale **punti 15**
 - Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati **punti 3**
- (Si considerano certificati anche i prodotti forniti dalle aziende iscritte nel costituendo Albo dei fornitori degli agriturismi della Sardegna di cui alla L.R. n.1/2010)

a.3) Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 7 punti)

Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel presente Capitolato, e che effettivamente rispondano alle necessità dell'Amministrazione, ovvero prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente:

- a) Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi; **punti 7**

a.4) Certificazione del sistema di qualità aziendale (da 0 a 5 punti)

Indicazione di eventuali sistemi di qualità, certificati, secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualità interni. Il punteggio sarà attribuito nel modo seguente:

- per il possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto **punti 4;**

- per le aziende che dimostrino di aver inoltrato richiesta di certificazione (ovvero che il sistema di certificazione è in fase di certificazione) **punti 1.**

La valutazione dell'Offerta Tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse.

B) OFFERTA ECONOMICA Fattore ponderale totale (30/100).

Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, il suddetto prezzo

costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte.

Pertanto, nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Ove:

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente; P_i = Prezzo più basso

C = fattore ponderale (30) P_o = prezzo offerto.

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

Il punteggio finale complessivamente attribuito alla Ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo; risulterà aggiudicataria provvisoria dell'appalto la Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

Art. 8

Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti dovrà avvenire dal lunedì al venerdì, a partire dalle h.12,00 e/o secondo le indicazioni in conformità all'attività didattica di ciascuna scuola interessata al servizio mensa.

Art. 9

Inizio della fornitura del servizio

L'aggiudicatario si impegna ad iniziare il servizio entro gg. 5 dalla comunicazione che può essere anche telefonica, a mezzo fax o e-mail.

Art. 10

Ordinativi dei pasti

I pasti dovranno essere forniti dall'aggiudicatario in base al numero degli utenti giornalmente presenti nelle diverse scuole (alunni, personale insegnante e non), calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche allegate al presente capitolato. Le Tabelle Dietetiche allegate al presente Capitolato possono variare con l'accordo delle parti, sentito il parere della competente ASL. I menù seguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune. Il servizio attivo per n. 5 giorni la settimana dal lunedì al venerdì tenendo conto delle festività previste nel calendario scolastico approvato dalla Regione Autonoma Sarda e dalla programmazione scolastica. L'ordinazione dei pasti è effettuata da personale della scuola attraverso la consegna dei buoni pasto e l'indicazione delle presenze degli alunni. Variazione della consueta organizzazione scolastica che comporti una diminuzione di almeno il 50% del numero medio giornaliero dei pasti deve essere comunicato con almeno 48 ore di anticipo per via telefonica o fax. L'Aggiudicatario è tenuto a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici indicati dal medico curante nel certificato attestante la patologia o nel

caso di motivazioni etiche o religiose dietro richiesta scritta dal genitore per gli alunni o dalla persona interessata nel caso si tratti di personale scolastico.

Art. 11

Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per un qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il comune o l'Aggiudicatario dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'Aggiudicatario con un anticipo di almeno 24 ore, il Comune riconosce all'Aggiudicatario un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista, calcolata sul numero dei pasti serviti il giorno precedente all'interruzione. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti; per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'aggiudicatario come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esemplificativo saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali (di straordinaria violenza), guerre, sommosse, disordini civili. L'interruzione del servizio da parte dell'impresa Aggiudicataria per motivi igienico-sanitari darà luogo a responsabilità grave.

Art. 12

Cauzione provvisoria

La garanzia a corredo dell'offerta è del 2% del prezzo complessivo dell'appalto per il triennio indicato nel bando, pari a € **250,29**, da prestare sotto forma di cauzione o di fideiussione ai sensi dell'art.75 comma 1 del decreto legislativo n.163\2006. L'importo della garanzia provvisoria è ridotta del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata da organismi accreditati la certificazione del sistema di qualità sui servizi della ristorazione collettiva, conforme alle norme europee come indicato al comma 7 dell'art.75 del decreto legislativo 163\2006. La cauzione provvisoria prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa dovrà avere validità per almeno 180 giorni, decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta, ed essere *corredata dell'impegno del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risulti aggiudicatario. La fideiussione bancaria o assicurativa dovrà, altresì, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'ente appaltante.* Le associazioni temporanee non ancora costituite dovranno produrre la cauzione provvisoria intestata espressamente a tutte le imprese che faranno parte del raggruppamento.

Art. 13

Cauzione definitiva

L'Aggiudicatario deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, cauzione definitiva a favore del Comune di Decimoputzu in misura pari al 10 % dell'importo

netto contrattuale di cui all' art. 113, del D. Lgs. 163/06, a mezzo di fideiussione bancaria oppure con polizza assicurativa rilasciata da Imprese di Assicurazioni regolarmente autorizzate, a garanzia dell' esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell' eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell' obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell' aggiudicatario, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora necessitasse una diversa assegnazione del servizio aggiudicato all' Aggiudicatario, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell' Aggiudicatario. La cauzione definitiva resta vincolata sino al regolare espletamento del servizio. la cauzione garantirà per tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario , anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. L'Amministrazione fermo restando quanto previsto al successivo art.68 avrà pertanto diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle stesse.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Aggiudicatario è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione.

Art. 14

Rinuncia all'aggiudicazione

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

Art. 15

Sub-appalto del servizio

E' fatto divieto all' appaltatore di subappaltare anche parzialmente il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e risarcimento dei danni e delle spese causate all' Amministrazione Comunale. In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell' immediata risoluzione del contratto.

Art. 16

Sostituzioni dell'Impresa aggiudicataria

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell' Aggiudicatario in caso di risoluzione del contratto, gli Uffici preposti del Comune procederanno a trattare con le Ditte collocate in graduatoria a seguito dell'appalto. Qualora le ditte non fossero disponibili, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

Art. 17

Personale dell'impresa cessante

In seguito ad individuazione dell' aggiudicatario, la Ditta aggiudicataria sarà prioritariamente obbligata all' assunzione del personale già operante nei servizi di cui al presente appalto con i medesimi livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nel CCN.L.

Art. 18

Assicurazioni

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all' espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell' aggiudicatario. Pertanto l'aggiudicatario deve stipulare apposita assicurazione R.CT. adeguata per la copertura della responsabilità civile per danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €2.000.000,00 (duemilioni/00), avente durata pari a quella dell'appalto. Copia delle polizza dovrà essere depositata in comune prima dell'inizio del servizio.

Art. 19

Spese, imposte e tasse

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

Art. 20

Personale - organico addetti

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell' Aggiudicatario: Tutto il personale impiegato deve possedere adeguata professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

La ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione dei pasti, nonché della pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte ore, l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/ pasti distribuiti. L'aggiudicatario deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell' esecuzione del servizio. Deve essere comunque assicurato un organico, in fase di distribuzione dei pasti con rapporto di 1:20. Uno di essi, per indicazione dell' Aggiudicatario, assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune e l'Utenza.

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

Art. 21

Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'Aggiudicatario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all' Art. 26 del D.Lgs.vo 81/2008 e successive modificazioni. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino identificativo riportante il nome della ditta aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto previsto dal D.P.R. 327/1980.

Art. 22

Controllo sulla salute degli addetti

L'Azienda ASL può sottoporre disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

Art. 23

Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e obblighi assicurativi

La ditta appaltatrice è tenuta al rispetto delle norme contrattuali vigenti ed applicabili, in materia di assunzioni di personale, compreso quanto previsto all'art. 4 del C.C.N.L. del 25.05.2001, si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta Appaltatrice, la quale è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

La Ditta Appaltatrice dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori. Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione

del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 24

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L. n. 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 27.03.1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D. Lgs.vo 155 del 26.05.1997, al D. Lgs.vo 156 del 26.05.1997, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolo, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie autoapplicative non condizionate.

Art. 25

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate alimentari utilizzate per il Comune presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche, che si allegano al presente capitolo, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti. In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico. Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica in allegato 2.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi.) Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nell'allegato "2" o modificati successivamente all'approvazione.

Art. 26

Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi

vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 27

Garanzie di qualità

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

Art. 28

Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. L'Aggiudicatario deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune. Ogni variazione e/ o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune. Ogni modifica del regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura: Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare contaminazioni crociate. L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati. I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Art. 29

Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. I prodotti sfusi non devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione e non devono essere a diretto contatto con l'aria sia dei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnante deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore a banda stagnante ed il suo contenuto non venga immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio, sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati negli appositi scomparti. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa fra 10 e 4⁰ C. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con la pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 777 del 23.08.82. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio. I prodotti a lunga conservazione come paste, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Art. 30

Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Art. 31

Manipolazione e cottura

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

Art. 32

Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente alla somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1⁰ e 4⁰ C in conformità all' art. 31 del D.P.R. 26.03.1980 n. 327.

Art. 33

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cotti, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura tra 00 e 4⁰ C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- La porzionatura delle carni crude dovrà avvenire il giorno stesso in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- La carne tritata direttamente presso il Centro di produzione dei pasti, deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo-convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.)
- Tutte le vivande devono essere cotte in giornata, ad eccezione degli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- La porzionatura dei salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua.

Art. 34

Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purchè dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell' abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1⁰ e 6⁰ C. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo all' abbattimento) sono: arrosti, brasati e bolliti. E' tassativamente vietato raffreddare i cibi, dopo la cottura, a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 35

Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro pirex: Non possono essere usate pentole in alluminio. La pasta, le minestre i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox. Il pentolame e gli utensili necessari, mancante dalla dotazione della cucina comunale, deve essere messa a disposizione dell' Aggiudicatario che ne mantiene la proprietà.

Art. 36

Condimenti

Il formaggio grattugiato che completa il condimento delle paste asciutte viene aggiunto al piatto dall' operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per i primi piatti, così come per le altre preparazioni deve essere utilizzato esclusivamente il formaggio indicato nella Tabella Dietetica (salvo diversa indicazione medica per le diete speciali). Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva aventi caratteristiche prescritte dal D.M. 509/1987.

Art. 37

Menù

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli dell' allegata Tabella Dietetica. Detto menù dovrà necessariamente includere eventuali diete personalizzate.

Art. 38

Struttura dei menù

Pranzo:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane

- Frutta (o macedonia di frutta fresca o gelato)
- Acqua minerale naturale (1/2 litro).
- L'aggiudicatario si impegna altresì a fornire, comprese nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate. Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari sostitutivi del pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico.

Art. 39

Veicolazione dei pasti

Il trasporto dei pasti, laddove necessario, va effettuato con mezzi e contenitori idonei, adibiti esclusivamente a tale uso, in grado di garantire il mantenimento delle temperature. L'appaltatore provvede ad ottenere l'attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati. Il trasporto dei pasti presso le scuole deve avvenire in tempi celeri nel più breve tempo possibile. L'appaltatore provvede periodicamente alla sanificazione dei mezzi.

Art. 40

Variazione di menù

Le variazioni del menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti del Comune. Nessuna variazione può essere apportata dall' Aggiudicatario senza la specifica autorizzazione scritta del Comune. L'Aggiudicatario può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

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

Art. 41

Tabella dietetica

La Tabella Dietetica allegate al presente Capitolato, predisposta dall'Ufficio ASL di Cagliari - Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione, e inviataci con prot. 2547 del 14.07.2009 è da utilizzare nell' espletamento del servizio di cui al presente Capitolato.

Può essere suscettibile di variazione, in parte o in tutto, o di integrazioni in relazione a: nuove linee guida sulla ristorazione scolastica disposte dalla ASL competente, stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, sempre su proposta o approvazione da parte degli organismi competenti (ASL, ecc.). La Tabella Dietetica di riferimento prevede un esempio di menù autunno/inverno e uno estivo, articolati su 5 settimane di distribuzione, il menù autunno/inverno va applicato da ottobre ai primi di aprile, tali date possono essere anticipate o posticipate di una quindicina di giorni secondo le condizioni climatiche, e quello estivo sino a giugno. Il Comune si riserva di modificare la stesura della Tabella Dietetica a seguito dell' applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, in tal caso concordando comunque le possibili variazioni con l'Aggiudicatario. Il Comune, altresì, si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con

l'aggiudicatario ingredienti e relative grammature e previo parere favorevole dell'Ufficio ASL competente.

Art. 42

Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalla Tabella Dietetica allegata al presente Capitolato, nella quale sono riportati i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 43

Diete speciali

L'Aggiudicatario si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente. L'Aggiudicatario si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

Art. 44

Diete transitorie ("Diete in bianco")

L'Aggiudicatario si impegna alla predisposizione di diete di transizione diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata delle 48 ore (2 giorni), sono costituite da: un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine d'oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

Art. 45

Approvvigionamento delle derrate

I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate presso la Cucina di Produzione Pasti devono essere idonei dal punto di vista igienico-sanitario; i contenitori e gli imballaggi utilizzati per il trasporto delle derrate saranno parimenti idonei, nonché atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento e ad assicurare una tenuta ottimale delle temperature.

Art. 46

Orario di distribuzione dei pasti

I pasti devono essere distribuiti nei rispettivi refettori di ciascuna scuola interessata al servizio mensa, a cura dell'Aggiudicatario. La somministrazione del pranzo deve avvenire alle ore 12,00 nella scuola dell'infanzia.

e nelle altre scuole negli orari prestabiliti dall'organizzazione scolastica, nessun ritardo è

ammesso se non precedentemente concordato, per particolari ed eccezionali esigenze, legati alla programmazione.

La somministrazione del pasto deve essere preceduto dalla consegna dei buoni pasto che l'utente o chi per lui consegna la mattina dalle ore 8 alle 9 (orario di ingresso a scuola) al personale addetto.

Art. 47

Somministrazione delle portate

L'Aggiudicatario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalla Tabella Dietetica. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 48

Tabella pesi a cotto

L'Aggiudicatario deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione. Le Tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che agli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Art. 49

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- Indossare camice e copricapo di colore chiaro, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- Esibire il cartellino di riconoscimento;
- Imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche e piatti;
- Controllare la quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- Procedere alla distribuzione dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- Prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/ o a crudo;
- La quantità delle portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/ o crudo;
- Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore;
- Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all' esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato il primo piatto;
- Distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'autorità

scolastica o l'insegnante per essa referente;

- Il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto. Per gli alunni della scuola materna è richiesto il taglio della carne e se necessario la sbucciatura della frutta.

Art. 50

Informazioni ai commensali

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

Art. 51

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla L. 283 del 30.04.62 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 27.03.80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Art. 52

Regolamenti

Tutti i trattamenti di pulizia devono essere eseguiti quotidianamente presso la cucina di produzione dei pasti e i locali destinati alla ristorazione. L'Aggiudicatario deve predisporre, ai sensi del D. Lgs.vo n. 155/97, un piano di autocontrollo dell'igiene degli alimenti (sistema HACCP) presso la cucina di produzione dei pasti, tenere gli appositi registri di verifica comprovanti il rispetto di tale piano. E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nel refettorio provvedere, dopo i pasti, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica.

Art. 53

Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere disposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 54

Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone in cui avvengono tali operazioni: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere

contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

Art. 55

Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia, se effettuate dallo stesso personale addetto alla preparazione degli alimenti e alla distribuzione dei pasti, non devono essere eseguite contemporaneamente. Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art. 56

Servizi igienici

I servizi igienici, annessi alla cucina, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettanti e asciugamani a perdere. La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al servizio di ristorazione, unicamente utilizzati dal personale dell' Aggiudicatario è a carico della stessa.

Art. 57

Disposizioni in materia di sicurezza

di cui all'art. 4 del D. Lgs.vo 626/1994, tenendolo a disposizione.

Art. 58

Referenti della sicurezza

L' aggiudicatario deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 59

Imposizione del rispetto delle norme e dei regolamenti

L'aggiudicatario deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai preposti di controllare ed esigere tale rispetto. L'Aggiudicatario deve osservare e far rispettare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i

regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune, dei quali verrà idoneamente informato.

Art. 60

Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

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

Art. 61

Pulizia di impianti e attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nella cucina di produzione dei pasti devono essere deterse e disinfettate. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impegnare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

Art. 62

Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i locali delle scuole interessate (cucina, refettorio, locali accessori) per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Aggiudicatario alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso i suddetti locali di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato.

Art. 63

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- I competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell' Azienda ASL territoriale;
- Le strutture incaricate dal Comune.

L'Aggiudicatario provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita alla cucina e/ o refettorio; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/ o delle attrezzature.

Art. 64

Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti. I tecnici incaricati dal Comune non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell' Aggiudicatario. Il personale dell' Aggiudicatario non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1. le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti, e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene e l'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego di sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell' ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell' organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale scolastico e/ o dipendente del Comune;
- controllo dell' abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto delle derrate;
- Controllo della qualità del processo e del prodotto.

2. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dell' Aggiudicatario o dai tecnici incaricati dal Comune.

3. Gli accertamenti analitici sono tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti ai controlli effettueranno o prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D. Lgs.vo 123/1993 e successive modificazioni. Nulla può essere richiesto al

- Comune per la quantità di campioni prelevati.
4. L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque all' analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell' Aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto; a tal fine l'Amministrazione Comunale conserverà un pasto-test per almeno 48 ore, per eventuali controlli.

Art. 65

Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigo (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento". Il Comune provvederà entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell' alimento e a darne tempestiva comunicazione all' Aggiudicatario; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute verranno addebitate all' Aggiudicatario.

Art. 66

Rilievi e procedimenti di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alla non conformità del servizio sono contestati tempestivamente all' Aggiudicatario con comunicazione scritta trasmessa via telefax. In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente ulteriore violazione degli obblighi, il Comune comunicherà all' Aggiudicatario per iscritto e nel termine di 48 ore le contestazioni degli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'Aggiudicatario non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 67

Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti

1. Standard merceologici

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia €250,00

2. Quantità

- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- Totale e mancata somministrazione di una portata: € 125,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 50,00
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 50,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificate su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00

3. Rispetto del menù

- Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto): € 25,00
- Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto): € 25,00
- Mancato rispetto del menù previsto (contorno): € 25,00
- Mancato rispetto del menù previsto (frutta): € 25,00

4. Igienico-sanitari

- Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici: € 50,00
- Rinvenimento di parassiti: € 50,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili: € 250,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 250,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali e refettorio: € 500,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante nella cucina di produzione dei pasti: € 500,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00

5. Tempistica

- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti con un ritardo superiore a 30 minuti del l' orario previsto: € 50,00

6. Personale

- Mancato rispetto delle norme di cui all' Art. 19 (personale), e Artt. 24 - 25 - 26 - 30 e 31 (in materia di igiene) del presente Capitolato: € 500,00

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell' Aggiudicatario:

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell' Aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 68

Prezzo del pasto

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all' Aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato. E' perciò esclusa qualsiasi possibilità di revisione del prezzo.

Art. 69

Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti

L'Aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relativa alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previa verifica dei buoni pasto consegnati a corredo della fattura, incluse le tabelle giornaliere che riportano le presenze degli alunni distinti per classi e il numero di insegnanti e personale non docente che usufruisce del servizio mensa.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all' Aggiudicatario, ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra: Le fatture debitamente firmate dal legale rappresentante dell' Aggiudicatario, o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente. La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell' avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge.

Art. 70

Clausola risolutiva espressa

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

1. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
2. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell' attività dell' Aggiudicatario;
3. impiego di personale non dipendente dell'Aggiudicatario;
4. gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolo in materia igienico-sanitaria;
5. gravi violazioni delle norme del presente Capitolo relative alle caratteristiche merceologiche;
6. mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs.vo 26.05.1997 n. 155;
7. gravi casi di tossinfezione alimentare;
8. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali;
9. interruzione non motivata del servizio;
10. su-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
11. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva: Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull' Aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale clausola. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Art. 71

Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimenti di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all' Aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento. Trascorso detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 72

Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal

giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D. Lgs.vo 31.03.1998 n. 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: Cagliari.

Art. 73

Richiamo alla Legge ed altre Norme

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