



COMUNE DI CONTESSA ENTELLINA

(CITTA' METROPOLITANA DI PALERMO)

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica comprendente la cottura, preparazione nei locali-cucina della Scuola Materna sita in via Palermo e la somministrazione dei pasti nei locali refettorio della scuola Materna in via Palermo e della Scuola Elementare e Media in via F. Turati.

ART. 2 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la struttura comunale attrezzata come mensa scolastica ubicata nel plesso della Scuola Materna in via Palermo snc.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di mensa scolastica e per i servizi complementari, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, sminuzzamento della carne e della frutta;
- b) trasporto dei pasti limitatamente a quelli da somministrare nei locali esterni alla scuola materna;
- c) la fornitura, tutti i giorni dell'anno previsti per la refezione scolastica, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto nel menu approvato dalla competente ASP;
- d) l'apparecchiatura dei tavoli con tovaglie monouso, tovaglioli di carta;
- d) lo scodellamento dei pasti agli utenti nei singoli refettori;
- e) il taglio della carne per la scuola dell'infanzia;
- f) le fasi successive alla preparazione e distribuzione dei pasti comprendenti il riordino, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature della sala cottura, dei refettori e dei locali accessori;
- g) consegna mensile dei tagliandi dei singoli pasti consumati;
- h) pulizia dei locali mensa e accessori e attrezzature. La pulizia comprende i materiali necessari (attrezzature, detersivi...).

Tutte le operazioni suddette sono effettuate con personale dipendente dall'Impresa.

ART. 3 – QUALITA' DEI GENERI ALIMENTARI

Tutti i generi alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità ed in particolare si dovranno inderogabilmente osservare le seguenti prescrizioni:

- Usare solo olio d'oliva extravergine;
- Non usare dadi o aromi artificiali;
- Usare solo sale marino;
- Utilizzare frutta fresca di stagione;
- Utilizzare carne fresca e di 1° taglio;
- Utilizzare pesce surgelato diliscato;

ART. 4 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto va dal 01/11/2018 al 31/05/2019. Il periodo di fornitura coincide con il periodo di attività didattica con tempo prolungato (circa sei mensilità annuali al netto dei periodi di vacanza per festività (salvo diversa articolazione dell'attività didattica)

ART. 5 – IMPORTO DELL'APPALTO

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto, composto da un primo piatto, da un secondo, pane frutta e acqua minerale, nel rispetto della tabella dietetica, viene determinato in € 4,00.

Il prezzo complessivo, IVA esclusa, viene determinato in € 30.000,00 a base d'asta.

ART. 6 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia, dagli insegnanti incaricati dell'assistenza degli alunni durante il consumo dei pasti e dai collaboratori scolastici in servizio presso la scuola.

Più precisamente esso è destinato:

- Scuola dell'Infanzia Statale (ex scuola Materna) sita in via Palermo, per n. 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì presso l'apposito refettorio;
- Scuola Primaria Statale (ex Scuola Elementare), via F. Turati n. 2: per n. 5 giorni settimanali nei locali della scuola media via F. Turati;
- Scuola di Istruzione Secondaria di 1° grado (ex Scuola Media) via F. Turati 2 per n. 2 giorni settimanali.

ART. 7 – DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Si prevede la fornitura di circa 7.500 pasti annui. Il numero dei pasti annui è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. La Ditta si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine a eventuali variazioni del numero dei pasti giornalieri rispetto al dato fornito.

ART. 8 – INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO PER LE DIVERSE UTENZE

L'impresa si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale. La mancata attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura pasti per le varie utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 9 – LOCALI

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali l'Amministrazione pone a disposizione dell'appaltatore la cucina annessa alla Scuola Materna sita in via Palermo, con le rispettive attrezzature.

Prima delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali con la precisazione delle osservazioni ritenute opportune. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

ART. 10 – UTENZE

Sono a carico dell'Amministrazione comunale:

- la fornitura dell'energia elettrica e del GAS;
- la fornitura dell'acqua fredda e calda;
- il riscaldamento dei locali.

ART. 11 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno quattro giorni lavorativi; altrettanto si raccomanda in caso di sciopero del personale dell'Impresa. In ogni caso l'appaltatore dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore.

In caso di temporanea indisponibilità della cucina annessa alla Scuola Materna, la ditta dovrà comunque provvedere alla fornitura dei pasti caldi con preparazione presso adeguate strutture esterne.

Nella predetta ipotesi la ditta assuntrice dovrà rispettare quanto previsto dal D.A. 20/05/1996, all.2, punto 1.3 lett. a): *“è necessario contenere il tempo che intercorre tra ultimazione della cottura e somministrazione...inoltre, la distanza tra il centro di produzione pasti ed il punto di consumo non deve essere superiore a 50 Km; in ogni caso la dura del trasporto dal centro all’utenza non deve essere superiore ad un’ora”*.

I mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti caldi ed i relativi contenitori devono essere conformi alle prescrizioni della vigente normativa di settore.

ART. 12 – APPRONTAMENTO E CONSEGNA PASTI

L’Impresa dovrà provvedere all’approntamento dei pasti, allo scodellamento nel refettorio della scuola con proprio personale. L’impresa appaltatrice dovrà organizzare il servizio in modo tale che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano ridotti al minimo. Eventuali aggiornamenti in eccesso o in difetto saranno comunicati il giorno stesso. Si fa divieto a personale estraneo alla cucina di accedere, per qualsiasi motivo, ai locali di preparazione dei pasti. Detto divieto non si applica ai membri della Commissione mensa, in quanto detta Commissione ha il compito di trattare tutte le problematiche inerenti alla gestione del servizio e la tutela degli utenti della refezione.

ART. 13 - DETERMINAZIONE DEL MENU

Il menù vige per la durata del contratto. Ogni pietanza dovrà garantire la composizione bromatologica (protidi, lipidi, glucidi, kcal, vitamine, sali minerali) dei singoli piatti nelle misure previste dall’allegato dietetico. Il Comune si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto o menu alternativi.

Il programma di alimentazione tipo potrà subire variazioni per consentire una maggiore rotazione e per meglio adattarsi al periodo stagionale, nel rispetto dei criteri base di cui alle disposizioni dell’allegato piano dietetico. Le variazioni devono essere concordate con l’ufficio comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell’ufficio predetto. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento di alcune pietanze, su segnalazione della Commissione mensa.

ART. 14 – TABELLA DIETETICA

La tabella dietetica sarà fornita all’impresa affidataria dall’amministrazione comunale munita di visto favorevole dalla competente ASP di Corleone.

I menù predisposti dall’A.C. dovranno essere rispettati dall’affidatario. I menù sono articolati in menù invernali e menù estivi, su quattro settimane a rotazione uguali per i tre ordini di scuola (materne, elementari e medie).

ART. 15 – DIETE SPECIALI E DIETE LEGGERE

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, su richiesta dall’Ufficio comunale, l’Impresa assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell’ASL, confezionati in contenitori singoli e a temperatura a norma di legge. L’Impresa assicura inoltre pasti interamente frullati o confezionati ad hoc per eventuali alunni disabili. Per situazioni transitorie che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali è prevista la somministrazione di diete leggere, secondo le direttive impartite dalla A.S.P. L’impresa provvederà, inoltre, a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana)

ART. 16 – SOMMINISTRAZIONE PORTATE

L’Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu e nelle quantità previste nelle Tabelle Dietetiche. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

ART. 17 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;

- indossare apposito camice e copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- apparecchiare la tavola con tovaglette monouso a perdere, disponendo ordinatamente le posate in acciaio inox, i tovaglioli di carta ed i bicchieri in vetro capovolti;
- la distribuzione potrà avere inizio dopo che i bambini hanno preso posto a sedere;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio. I condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
- la distribuzione degli alimenti deve essere svolta con l'ausilio dei carrelli su cui andranno collocati soltanto i piatti in ceramica e il contenitore delle pietanze;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- il pane, preferibilmente, deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto.

ART. 18 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 1962 e suo regolamento di esecuzione n° 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D.Lgs. n.155/97). I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n.109/92 n.68 del 25/2/2000, D.Lgs n. 259 del 2000, Legge 03.08.04 n. 204 e Reg. CE 1935/2004) e successive modifiche.

ART. 19 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. L'Impresa provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori locali selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. Inoltre l'impresa si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei. L'Impresa si impegna a fornire verdure crude ed insalate allo stato naturale, unitamente a quanto occorre per il loro condimento. Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. In particolare i prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali e, per quanto possibile, a denominazione protetta. Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o dalla Comunità Europea. E' vietato l'utilizzo di prodotti transgenici.

ART. 20 –CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'Impresa, alla quale sarà imputato ogni responsabilità in merito. L'Impresa deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie: a) Non congelare le materie prime acquistate fresche; b) Non congelare il pane; c) Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt; d) Evitare scorte e stoccaggi eccessivi; e) Non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente; f) Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata. In ogni caso, quando le derrate non risultassero rispondenti ai requisiti del contratto, la committente richiederà l'immediata sostituzione e l'impresa provvederà con un menu di emergenza, tale da consentire il servizio.

ART. 21 - NORME PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico nutrizionali di seguito indicati. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo,
- gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione,
- le pietanze cotte non devono essere mantenute a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di 65°C se da consumarsi calde e conservate tra 0°C e +4°C se da consumarsi fredde,
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi,
- gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità, essere cotti al vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi ad ulteriori lavorazioni,
- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate,
- nessun alimento può essere fritto: frittate e pesci, dovranno essere cotti in forno,
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro, i fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli alimenti o in altro modo,
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili, è ammesso quale unico addensante-legante, la fecola di patate,
- i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura,
- i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con una base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità,
- le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori unicamente condite con olio extra vergine.

Il condimento (pomodoro, pesto, ecc.), deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato, verrà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione e dietro richiesta del commensale,

- per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare il formaggio Parmigiano Reggiano,
- per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva, con le caratteristiche di cui al D.M. 509 del 1987 e successive modificazioni,
- la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

22 – BUONI PASTO

Il comune doterà ciascun fruitore del servizio mensa di specifico buono pasto personalizzato.

I buoni pasto degli alunni effettivamente presenti saranno ritirati giornalmente dal personale insegnante o docente e saranno custoditi a cura degli organi scolastici. La direzione della scuola trasmetterà i buoni pasto con periodicità mensile.

La ditta affidataria, comunque, dovrà giornalmente compilare in triplice copia una bolla di accompagnamento relativa al numero di pasti forniti.

Tale bolla sarà firmata per presa in carico, dal personale docente addetto al servizio mensa, al quale sarà rilasciata una copia per gli interni degli organi scolastici.

ART. 23 – SISTEMA HACCP E SISTEMA DI SICUREZZA

Con l'avvento dei sistemi HACCP di autocontrollo, viene sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nell'analisi e nel monitoraggio continuo dei punti critici per la sicurezza e per la qualità. Dalla logica del semplice

controllo si passa a quella di garantire il controllo sistematico di processo, attraverso la piena conoscenza e padronanza del sistema. Nell'ambito di questo sistema si inquadrano il potenziamento della professionalità degli operatori e la messa a punto di un manuale della qualità che preveda la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo. L'impresa ha l'obbligo di: a) presentare un sistema HACCP conforme alle prescrizioni della direttiva 43/93, del D.Lgs.155/97, e ss.mm.ii., e certificato da un tecnologo alimentare iscritto all'albo; b) predisporre, prima dell'inizio dell'attività, un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori, ai sensi della legge 626/94.

ART. 24 – PERSONALE

Ogni operazione inerente l'organizzazione, la gestione, la veicolazione dei pasti, il funzionamento del centro di cottura e del refettorio verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa. Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione. Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica, dell'A.C. e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

ART. 25- ORGANICO

L'organico deve essere quello indicato nelle tabelle che l'Impresa allegnerà all'offerta, sia come numero, mansioni, livello e monte-ore. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Durante la fase di scodellamento e distribuzione dei pasti deve essere osservato il rapporto medio di 1 addetto ogni 40/45 bambini. Tale consistenza deve essere comunicata all'A.C. tramite elenco nominativo con frequenza trimestrale a mezzo lettera. L'Impresa sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro. L'Impresa ha l'obbligo di assumere il personale attualmente addetto ai refettori mantenendo i livelli contrattuali applicati, salvo diversi accordi che devono essere accettati da entrambe le parti.

ART. 26 – REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

In caso di assenza del personale, l'I.A. deve provvedere entro il giorno al reintegro del personale mancante.

ART.27 – INFORMAZIONE AL PERSONALE ADDETTO CIRCA LE NORME CONTRATTUALI

L'Impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti. Al seminario illustrativo potrà partecipare anche l'A.C. attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa informerà la stessa del giorno e del luogo dove si terrà il seminario.

ART. 28 – INDUMENTI DI LAVORO

L'Impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. L'Impresa deve inoltre fornire a tutto il personale, calzature rispondenti alle norme di sicurezza vigenti, mascherine e guanti monouso nel caso d'impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

ART. 29– IGIENE PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale, ed in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati; non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

ART. 30 – RISPETTO DELLA NORMATIVA

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

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. L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

ART. 32 – CAUZIONE

La cauzione è fissata nella misura del 10% dell'importo netto globale di aggiudicazione dell'appalto. La cauzione dovrà essere versata mediante fidejussione bancaria o assicurativa, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Impresa. Resta salvo per l'A.C. l'esperienza di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esercizio del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà disposto dall'A.C., accertata la completa e regolare esecuzione dell'Appalto anche in relazione all'assolvimento da parte dell'Impresa degli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi, nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile.

ART. 33 – ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. L'A.C. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dalla ditta appaltatrice. A tal fine l'Impresa stipula presso una primaria Compagnia, **polizza R.C.T.** che copra i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto, anche prodotti per colpa grave, (gestione mensa, somministrazione alimenti, conduzione impianti, utilizzo immobile e contenuti) con un massimale unico per sinistro non inferiore ad € 2.500.000,00 Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'A.C. durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo deve essere stipulata una **polizza R.C.O.** con un massimale per sinistro non inferiore ad euro 260.000,00 per persona. Copia delle polizze deve essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio, a pena di revoca dell'aggiudicazione.

ART. 34 – SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese relative al servizio di refezione non espressamente previste nel presente capitolato si intendono interamente a carico dell'Impresa. L'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere. Sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

ART.35 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

La manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature di proprietà dell'A.C., così come le eventuali modificazioni o trasformazioni che l'A.C. dovesse reputare necessarie, restano a carico dell'A.C. che vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi. Restano escluse dagli oneri della Committente, e quindi posti a carico dell'Impresa tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'Impresa. In questo caso la Committente provvederà ad opere di intervento resesi necessarie, ma addebiterà le spese sui conti da liquidare all'Impresa.

ART. 36 – CONSEGNA ALL'IMPRESA DEI LOCALI, IMPIANTI E ARREDI

Il Comune dà in consegna i locali, gli impianti e gli arredi e le stoviglie all'impresa la quale si impegna a conservarli in buono stato *ut bonus pater familias*.

ART 37 – IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

L'Impresa deve provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, ivi compreso i servizi igienici, e delle attrezzature di sua proprietà o di proprietà dell'A.C. a lei affidati, per garantire le prestazioni contrattuali.

ART. 38 – SANIFICAZIONE

L'Impresa deve provvedere alla sanificazione quotidiana e periodica delle attrezzature, dei locali e degli arredi.

ART. 39 – MANUTENZIONE ORDINARIA

L'Impresa dovrà assicurare la manutenzione ordinaria corrente di tutto ciò che è stato messo a disposizione dalla committente. Si intende per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere nel perfetto stato di igiene i locali e le attrezzature compreso, per queste ultime, il perfetto funzionamento.

ART. 40 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il refettorio per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

ART. 41 – DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

La commissione mensa svolge le funzioni previste nel regolamento per l'istituzione ed il funzionamento approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 12 del 19/04/2016;

ART. 42 – PENALI

L'Amministrazione Comunale a tutela delle violazioni delle norme contenute nel presente capitolato si riserva di applicare le seguenti sanzioni: € 250,00 per ogni violazione di quanto stabilito nel menu; € 250,00 per ogni ritardo di consegna oltre 10 minuti, € 250,00 per ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente capitolato, € 250,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature (verificate su dieci pesate della stessa preparazione), € 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche, € 500,00 per il mancato rispetto delle norme di sanificazione € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale, € 2.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e quanto altro stabilito dalle leggi in materia.

ART. 43 – FATTURE

Il pagamento dei corrispettivi avverrà su presentazione di regolare fattura mensile, corredata dalle presenze mensili. La liquidazione verrà effettuata a mezzo di bonifico bancario, entro 60 giorni dalla data del suo ricevimento.

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante. Con il pagamento del prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati da parte del Comune tutti i servizi prestati dall'Impresa nell'esecuzione del presente capitolato. Si intende compensata, pertanto, ogni voce relativa alle derrate alimentari, preparazione, cottura, contenitori termici, tovaglie e tovaglioli, prodotti per pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali del centro cottura e dei terminali di distribuzione, trasporto, consegna, personale ed in ogni voce riguardante l'attività, oneri o incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico della Committente.

ART. 44 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie: a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Impresa; b) cessione dell'attività ad altri; c) mancata osservanza del divieto di subappalto; d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie; e) casi di grave intossicazione alimentare; f) inosservanza delle norme di legge relative alla mancata applicazione dei contratti collettivi; g) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà della A.C.; h) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto, se non espressamente autorizzato dall'A.C.; i) interruzione non motivata del servizio. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della A.C., in forma di lettera raccomandata. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di azioni di risarcimento per danni subiti.

ART. 45 – RICONSEGNA

Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione dell'Impresa dovranno essere riconsegnati all'Amministrazione C. nello stato in cui erano il giorno della presa in consegna, salvo la normale usura. Della riconsegna verrà redatto verbale in contraddittorio sia per i locali che per gli arredi e le attrezzature. Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna saranno oggetto di valutazione economica da parte dell'Amministrazione C. e gli importi relativi saranno addebitati all'Impresa.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

ART. 46 – DATI SENSIBILI

L'1.A. s'impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

ART. 47 – RESPONSABILITA'

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione C. e a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa.

ART.46 – CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'Impresa saranno risolte in via bonaria. In caso di esito negativo sarà adita l'Autorità Giudiziaria. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato valgono le disposizioni del Codice Civile, delle Leggi e dei Regolamenti vigenti.

ART 47 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti alla stipulazione del contratto di appalto, ivi comprese quelle di registrazione e i diritti di segreteria, sono a totale carico dell'Impresa.

IL RESPONSABILE DELL'AREA
Dott. Ignazio Gennusa

