

COMUNE DI ERCHIE

PROVINCIA DI BRINDISI
CAP 72020 TEL 0831 768311 FAX 0831 768399

SETTORE VI SOCIO CULTURALE
E MAIL SERVIZISOCIALI@COMUNE.ERCHIE.BR.IT

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2014/15

INDICE

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia del servizio richiesto
- Art. 2 - Modalità del servizio
- Art. 3 - Centri di cottura
- Art. 4 - Durata del servizio
- Art. 5 - Prezzi posti a base della gara
- Art. 6 - Tipologia dell'utenza
- Art. 7 - Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 8 - Dimensione presumibile dell'utenza
- Art. 9 - Requisiti di partecipazione
- Art. 10 - Sopralluogo
- Art. 11 - Modalità di presentazione delle offerte
- Art. 12 - Modalità relative all'aggiudicazione
- Art. 13 - Sub-appalto del servizio

TITOLO II

FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Art. 14 - Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari
- Art. 15 - Etichettatura delle derrate
- Art. 16 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti
- Art. 17 - Garanzia di qualità
- Art. 18 - Utilizzo di prodotti provenienti da colture particolari

TITOLO III

STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

- Art. 19 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione comunale all'I.A.
- Art. 20 - Manutenzione dei locali e degli impianti
- Art. 21 - Accessi

TITOLO IV

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 22 - Completamento delle attrezzature degli impianti e degli arredi. Diritto di acquisizione da parte del committente

Art. 23 - Oneri inerenti il servizio. Obblighi di pubblicità e comunicazioni all'utenza.

Art. 24 - Assicurazioni

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 25 - Personale dell'impresa aggiudicataria

Art. 26 - Organico addetti

Art. 27 - Vestiario

Art. 28 - Igiene del personale

Art. 29 - Rispetto della normativa

Art. 30 - Applicazione contrattuale

TITOLO VI

MENU'

Art. 31 - Menù

Art. 32 - Variazioni dei menù

Art. 33 - Struttura del menù

TITOLO VII

TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Art. 34 - Diete speciali

Art. 35 - Piano di autocontrollo

Art. 36 - Conservazione delle derrate

Art. 37 - Riciclo

Art. 38 - Divieti

Art. 39 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Art. 40 - Rifiuti

TITOLO VII

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 41 - Prezzo del pasto

Art. 42 - Pagamenti

Art. 43 - Spese

Art. 44 - Cauzione provvisoria

Art. 45 - Cauzione definitiva

Art. 46 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Art. 47 - Penali

Art. 48 - Foro competente

Art. 49 - Nonne legislative e regolamentari

Art. 50 - Allegati

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia dei servizi richiesti

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle quattro scuole dell'infanzia e per le classi di scuola primaria a tempo pieno per l'a.s. 2014/2015.

Resta salva la facoltà di provvedere alla prosecuzione del servizio oggetto della presente gara anche per l'a. s. 2015/2016 tramite affidamento ai sensi dell'articolo 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs n. 163/2003 e s.m.i., che prevede l'esecuzione di tutti servizi o di alcuni di essi all'aggiudicatario della gara, ai medesimi patti e condizioni

Sarà ammesso a fruire della mensa anche il personale scolastico, che per ragioni di servizio dovrà permanere nei plessi, così come previsto dal Contratto Collettivo della Scuola.

L'appalto prevede l'organizzazione la preparazione di pasti caldi presso i locali adibiti a cucina delle suindicate scuole, la pulizia delle stoviglie e lo sbarazzo e pulizia dei locali utilizzati.

La media giornaliera dei pasti da predisporre per i quattro plessi sopraindicati è quantificata nella misura di circa 285 pasti al giorno così ripartiti



Scuola Giovanni Paolo II sita alla Via Tripoli n 57 pasti



Scuola M. Montessori sita alla Via Savoia n. 105 tra scuola materna e primaria



Scuola S- Giovanni Bosco sita alla Via Giotto n. 103"tra scuola materna e primaria



Scuola Collodi sita alla Via Boccaccio n. 20

Art. 2 - Modalità del servizio

Spetta all'Impresa Aggiudicataria (I.A.) la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione, al consumo del pasto, al trasporto ed alla distribuzione ivi compresi:

- tutti i mezzi per la produzione dei pasti
- i materiali a perdere per l'allestimento dei tavoli (tovaglette per i tavoli e tovaglioli in carta, ecc.) in tutte le scuole (i materiali, naturalmente, dovranno essere conformi alle vigenti prescrizioni sanitarie)
- i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle cucine e dei locali adibiti a refettori (scuola di Via Savoia) ed il lavaggio del pentolame e quant'altro, presso tutti i plessi scolastici.

All'I.A. spetta, inoltre, di implementare e far osservare il proprio sistema di controllo HACCP presso i centri di cottura dei pasti in tutti i plessi scolastici, dove i pasti vengono consumati.

Art. 3 - Centri di cottura

L'I.A. si dovrà avvalere delle cucine collocate presso le scuole indicate nell'art 1.

A seguito dell'aggiudicazione definitiva, e prima della stipula del contratto, l' I. A. dovrà, produrre all'A.C. attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei locali utilizzati, dall'Autorità Sanitaria competente.

Art 4 Gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica

Attualmente il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software School/ E-SuiteTM della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A di cui il comune di Erchie è titolare delle licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento.

I concorrenti dovranno utilizzare il sistema School E-SuiteTM, mediante credenziali di accesso predisposte dalla Stazione Appaltante,

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico, attraverso una apposita interfaccia web del software School E-Suite rileva online le assenze giornaliere dei bambini iscritti al servizio mensa.

In tempo reale i dati relativi alle prenotazioni sono immediatamente disponibili online per il cento cottura, ai fini della predisposizione dei pasti da fornire alle varie scuole, e per il Comune, interessato a monitorare le prenotazioni.

L'eventuale apporto della I.A. a questa innovatività del servizio con l'implementazione di proprie tecnologie atte alla semplificazione nei rapporti tra utenza- scuola- centri cottura-ufficio istruzione- e/o il farsi carico del canone annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, (che ad oggi è pari ad € 2000 oltre Iva) può essere oggetto della offerta nel paragrafo D : “ proposte aggiuntive di miglioramento al servizio

Art. 5 - Durata del servizio

Il Servizio dovrà essere assicurato per l' anno scolastico **2014/2015 a partire dal mese di gennaio 2015** e in caso di affidamento ex art 57 del dlgs 163/2006 anche per l'anno scolastico 2015/2016 . L'avvio è comunque subordinato alla sottoscrizione del contratto

Le date esatte di inizio e fine del servizio di refezione saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione Comunale.

La fornitura dei pasti avviene, in via ordinaria, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

Art. 6 - Prezzi posti a base della gara

Il prezzo posto a base d'asta, comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è di € 4,50 (Euro quattro/50)

Art. 7 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti le scuole materne e dal personale docente operante in tali strutture indicato dall'A.C.

Art. 8 - Standards minimi di qualità del servizio

Gli standards di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standards sono da considerarsi minimi.

Art 9 - Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero medio presunto dei pasti è di 285 pasti giornalieri per circa 100 giorni di refezione per l'a.s. 2014/15 e per 140 gg per l'a.s. 2015/16 Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per l'A.C.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque la modalità delle possibili variazioni con la I.A.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

Sono altresì inclusi eventuali pasti speciali per bambini con patologia richiedente una alimentazione particolare senza alcuna variazione di prezzo

Art. 1 - Requisiti di partecipazione

Riportati all'art. 20 del bando di gara

Art. 11 - Sopralluogo obbligatorio

Le ditte invitate sono tenute ad effettuare un sopralluogo presso i locali delle scuole materne comunali per una valutazione dello stato dei luoghi, degli impianti e delle attrezzature. Le attrezzature fornite dall'Ente appaltante in comodato d'uso gratuito per la durata dell'appalto sono, comunque, solo quelle già ubicate nei predetti luoghi ed elencate nell'allegato “ LEGENDA ATTREZZATURE” . L'obbligatorietà del sopralluogo è necessaria per le imprese concorrenti per formulare una offerta tecnica relativamente al punto D) relativo alla integrazione delle attrezzature

.Per effettuare il sopralluogo, potrà essere richiesto un appuntamento, ai numeri telefonici 0831 0831

768326; 334 6018914 in orario d'ufficio, entro e non oltre 5 giorni prima del termine ultimo per la presentazione delle offerte. La data del sopralluogo verrà concordata con il funzionario dell'ufficio socio-culturale.

Art. 12 - Modalità di presentazione delle offerte

Come stabilito nel bando di gara

Art. 13 - Modalità relative all'aggiudicazione

La gara verrà espletata mediante procedura aperta e l'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art 83 del dlgs 163/2006 sulla base della valutazione dei requisiti soggettivi, e dell'offerta economica. I requisiti soggettivi saranno valutati con riferimento agli indicatori di qualità rilevabili dalla documentazione e dalle relazioni allegate all'offerta e analiticamente descritti appresso e nel bando di gara.

La valutazione delle offerte è affidata ad una apposita Commissione di gara.

I criteri di attribuzione dei punteggi sono analiticamente riportati all'art. 23 del bando di gara.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di procedere alla verifica delle anomalie delle offerte ai sensi dell'art 86 del DLGS 163/06 e successive modifiche.

Si procederà ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida

Il procedimento di gara avrà il seguente svolgimento:

dichiarata aperta la gara si procederà alla verifica dei requisiti formali contenuti nella dichiarazione e/o della documentazione richiesta e saranno ammessi alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola. Ciò posto, la commissione procederà all'apertura della busta " OFFERTA TECNICA ", e procederà alla valutazione delle offerte tecniche contenute nelle buste, nonché all'attribuzione del relativo punteggio, secondo i criteri indicati nel bando di gara. Dopo tale valutazione, essendo possibile procedere all'attribuzione del punteggio complessivo ad ogni ditta concorrente, verrà immediatamente comunicato a mezzo fax,, ad ogni impresa partecipante alla gara, il punteggio attribuito, e il giorno in cui verrà valutata la offerta economica.

A seguito, si procederà all'apertura della busta "OFFERTA ECONOMICA" effettuando i relativi calcoli e attribuendo i relativi punteggi.

Successivamente si procederà alla somma di punteggi relativi l'offerta tecnica e l'offerta economica per aver il punteggio globale.

Sulla base del punteggio globale attribuito, la Commissione di gara redigerà una graduatoria e si provvederà conseguentemente alla aggiudicazione con determinazione dirigenziale.

•
• La mancata realizzazione dei programmi presentati o il venir meno anche di uno solo dei requisiti per i quali si è conseguito punteggio ai fini dell'aggiudicazione, comporta la risoluzione del contratto.

Dopo l'aggiudicazione definitiva la ditta aggiudicataria (I.A.) sarà invitata a presentare,. pena la decadenza dell'aggiudicazione:

- 1) dichiarazione sostitutiva di certificazione, ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000, presentata e sottoscritta, in carta semplice, dal titolare della ditta individuale o dal legale rappresentante della società, a sostituzione della certificazione di cui all'art. 10 sexies della L. 575/65 (certificazione antimafia) e successive modificazioni ed integrazioni;
- 2) la cauzione definitiva che dovrà essere corrisposta mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria rilasciata da parte di compagnie assicuratrici a ciò autorizzate, ai sensi delle leggi vigenti, pari al 10% dell'importo netto contrattuale.
- 3) attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei locali utilizzati, dall'Autorità Sanitaria competente.
- 4) ogni altra documento che l'A.C. riterrà di richiedere a conferma di quanto dichiarato all'I.A. in fase di offerta.

L'appalto sarà disciplinato dalle norme contenute nel presente capitolato.

Art.14-Subappalto del servizio

Vietato per appalto rientrante nell'allegato II B del codice

TITOLO II

FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 15 - Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica. E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

A richiesta dell'A.C. l'I.A. dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa; ma in nessun caso con frequenza superiore a 15 giorni. I prodotti alimentari non conformi rilevati nei locali della I.A. e nelle cucine delle scuole devono essere segregati in area apposita ed opportunamente identificata, in attesa del trattamento.

Art. 16 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dalla I.A. deve contenere i seguenti dati:

- nome del fornitore originario, qualora non fosse possibile indicare il nome del trasformatore
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova)
- natura del prodotto
- data di scadenza
- lotto di appartenenza
- data di confezionamento
- quantità

Art. 17 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti

Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 3 27/80, artt.31 e 51 e dal D.Lgs 155/97.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

Art. 18 - Garanzie di qualità

L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibile all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle merceologiche

Art. 19 - Utilizzo di prodotti provenienti da colture particolari

Laddove previsto in sede di offerta, l'I.A. dovrà garantire la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e di produzione integrata, in misura non inferiore a quanto dichiarato ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto.

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24/06/91 reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL 775 del 3 1/12/1992 da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs 220 del 17/03/1995.

Si precisa che la percentuale del fabbisogno si determina sul peso complessivo di derrate necessarie per la produzione mensile del servizio. L'I.A. dovrà elaborare un piano mensile che indichi i giorni della settimana, la tipologia dei prodotti e la quantità indicativa delle derrate da consegnare rientranti nelle presenti fattispecie, onde consentire il controllo in ordine ai requisiti merceologici ed alle quantità previste.

TITOLO III

STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art.20- Strutture, impianti, attrezzature e arredi dell'Amministrazione Comunale utilizzati dall'Impresa Aggiudicataria.

L'A.C. cede in uso gratuito e consegna all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli¹ e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio la cucina, le attrezzature presenti nei locali cucina, necessari

per la preparazione dei pasti . L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature, se non di tipo migliorativo e se non preventivamente concordate con l'A.C e comunque senza oneri per quest'ultima.

L'eventuale ripristino è a carico dell'I.A., fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto previa stesura di apposito verbale.

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Art. 21 - Manutenzione dei locali e degli impianti

E' a carico dell'I.A. la manutenzione delle attrezzature e degli impianti(scaldino, impianto del gas) avuti in consegna, dei quali dovrà garantire la perfetta efficienza in ogni momento.

All'A.C. compete l'onere della sola manutenzione straordinaria dei locali.

Qualora la Ditta non esegua gli interventi necessari entro 10 giorni dall'accertamento del guasto, l'A.C. potrà provvedere, ponendone il relativo costo a carico dell'I.A. inadempiente.

Agli effetti del presente articolo, si precisano le seguenti definizioni:

- Manutenzione ordinaria: si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura;

Art. 22 - Accessi

E' consentito il libero accesso ai locali utilizzati come centri di cottura al personale tecnico o amministrativo dell'A.C. o di imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nel magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per quello istituzionalmente preposto ai controlli previsti dalla vigente normativa di legge e per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'A.C. e dell'I.A. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

TITOLO IV

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 23- Completamento delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

Fermo restando ciò che l'impresa ha offerto con la offerta tecnica, punto D) , il pentolame e l'utensileria deve essere fornito dall'I.A.. Il pentolame deve essere tutto in acciaio inossidabile e fornito di coperchi, fatta eccezione per quello antiaderente. L'I.A. dovrà provvedere, tutto compreso nel prezzo di aggiudicazione del pasto, ad integrare le attrezzature necessarie per lavorazione e cottura, gli arredi, le stoviglie in dotazione per la preparazione dei pasti. Anche i tavoli di lavorazione ed i piani d'appoggio devono essere in acciaio inox.

Art. 24 - Oneri inerenti il servizio

Sono a totale carico dell'I.A., e interamente compensati nel prezzo unitario del pasto, tutti i costi derivanti dalla gestione del servizio, e dall'obbligo d'informare l'utenza. A titolo esemplificativo:

a) Tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- alla preparazione dei pasti,
- alla pulizia ed al riassetto delle cucine, dei locali strettamente pertinenti;
- alla fornitura di detersivi e attrezzi per la pulizia delle cucine e lavaggio delle stoviglie e del pentolame
- fornitura delle stoviglie durature laddove previste;
- alla fornitura del materiale a perdere (tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchieri, posate);
- alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti;
- all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso le cucine;
- alla formazione e addestramento del proprio personale,
- ad ogni altro onere, espresso e non, nel presente capitolato, ad esclusione delle spese per la fornitura di acqua fredda e per il canone relativo ai rifiuti solidi urbani, che rimangono a carico dell'A.C.

b) L'informazione all'utenza realizzata attraverso:

- l'esposizione permanente delle tabelle dietetiche in tutti i locali, in apposita bacheca, per tutta la durata del servizio;
- la messa a disposizione presso ciascun punto di refezione delle tabelle analitiche merceologiche; ¹

· le comunicazioni all'utenza in forma scritta richieste dall'A.C.

Art. 25 - Assicurazioni

L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito di tutti i servizi oggetto del presente appalto.

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 intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 26 - Personale dell'Impresa Aggiudicataria

Ciascuna Impresa concorrente dovrà presentare nell'offerta tecnica il Piano di utilizzo del personale, indicante il numero, la qualifica, i tempi di impiego degli addetti che l'I.A. porrà in servizio in ciascun centro di cottura.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva.

Art. 27- Organico addetti

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta.

Art. 28 - Vestiario

L'I.A. fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza (es. calzature antiscivolo), da indossare durante le ore di servizio.

Art. 29 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura. Per una corretta prassi igienica è consigliabile, durante la preparazione dei pasti, l'utilizzo di mascherina e di guanti monouso. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 30- Rispetto della normativa

L'I.A. dovrà 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 e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre l'I.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 31 - Applicazione contrattuale

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

TITOLO VI

MENU'

Art.32-Menù

I menù sono definiti, su indicazione del Dipartimento della Nutrizione della ASL /BR1 .

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle Tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato. In casi particolari, i menù possono essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli a garanzia dell'utenza e previo parere positivo del Dipartimento della Nutrizione che ha elaborato i menu.

Art. 33 - Variazione dei menù

L'A.C. potrà apportare variazioni ai menù, solo su indicazione della competente Azienda Sanitaria Locale, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi che sotto il profilo della grammatura delle derrate, senza variazioni del prezzo pattuito. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione della A.C.

Art. 34 - Struttura del menù ed orari di somministrazione dei pasti

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi o alternativi al pasto ordinario in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico ed altre iniziative particolari per un numero complessivo di giorni comunque non superiore a sei per ciascun anno scolastico e per ciascun plesso.

Art. 35 - Diete speciali

I centri di cottura dovranno approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte di un dietista e deve essere controfirmata dal medico curante.

Le diete speciali sono predisposte esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumano il pasto a scuola.

Art. 36 - Piano di autocontrollo

L'I.A. deve predisporre ex art. 3 del D.Lgs. 155/97, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve essere redatto tenendo conto delle peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi . L'I.A. dovrà integrare il piano con le misure di derattizzazione e disinfezione messe in atto dall'A.C. presso i plessi e le strutture.

Art. 37 - Conservazione delle derrate

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 00C e 40C.

Le uova devono essere tenute fuori da frigorifero; le uova non consumate il giorno stesso della consegna devono essere eliminate e non possono essere conservate presso i centri di cottura.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

Art. 38- Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 39 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Art. 40 Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa

Art. 41- Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei centri di cottura o dei plessi scolastici, nell'ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione dell'A.C.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

TITOLO X

PREZZI E PAGAMENTO

Art. 42 - Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolo.

Art. 43 - Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alla singola fattura a scadenza mensile che sarà emessa dall'I.A..

Su ciascuna fattura dovrà essere indicato il numero di pasti effettivamente ordinati e forniti.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del funzionario competente, entro 30 gg. dal ricevimento delle fatture al Protocollo Generale del Comune.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 44 - Spese

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e 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'I.A.

Art. 45 - Cauzione provvisoria

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria ai sensi della L. 348/1982, pari al 2% del valore dell'appalto (al netto di IVA). Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente, immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario.

Art. 46 - Cauzione definitiva

L'I.A. deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dalla Legge 348 del 10 giugno 1982 nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolo, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'I.A., ivi compreso il maggior prezzo che l'A.C. dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto aggiudicato all'I.A., in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'I.A.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento, da adottarsi entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.

TITOLO XI

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIENZA E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art.47 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 c.c. le seguenti ipotesi:

- a) inosservanza anche di uno solo degli impegni assunti con le dichiarazioni prodotte per l'assegnazione di punteggi utili ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- c) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- d) impiego di personale non dipendente dell'I.A. al di fuori delle ipotesi di cui all'art.12;
- e) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dipendenti dal servizio effettuato dall'I.A.;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione totale o parziale del servizio;
- l) subappalto totale o parziale del servizio.
- m) mancata presentazione autorizzazione sanitaria centro di cottura di emergenza,

E' comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

TITOLO XII

CONTROVERSIE

Art 48 Penali

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente contratto si riserva di applicare le seguenti penalità

Euro 600,00 per mancato rispetto del menù

Euro 1500,00 per mancanza di requisiti igienico sanitari nei locali cottura

Euro 1500,00 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nelle cucine

Art.49 - Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere 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.31.3.1998, n. 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente in via esclusiva il Foro di Brindisi.

Art.50 - Richiamo alla Legge ed altre norme

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento al D.Lgs.155/97, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene.

Comunque tutte le norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia si intendono qui richiamate. Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, l'I.A. dovrà promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore dell'A.C., dei benefici previsti dal Regolamento CEE n.33/92/93 relativo alla concessione di aiuti CEE per il latte ed i prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (Contributi A.I.M.A.).

Art.50- Allegati

Sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato generale:

All.1 - Tabella dietetica proponente il menù

All.2 elenco personale in atto