



COMUNE DI MAZZARINO
Provincia di Caltanissetta
IV SETTORE

**BANDO DI GARA AD EVIDENZA PUBBLICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA PER L’ANNO SCOLASTICO 2009/2010**

Art. 1

Oggetto

Oggetto del presente bando è l’affidamento del servizio di Refezione Scolastica per l’Anno Scolastico 2009/2010 per i cinque centri di cottura delle Scuole Materne del Comune di Mazzarino, codice fiscale 00067840850, previo svolgimento di gara ad evidenza pubblica, così come previsto dal Regolamento di contabilità, mediante procedura aperta ai sensi dell’art. 55 del D.lgs. del 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i. L’appalto sarà aggiudicato a favore dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 83 del D.lgs. del 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i.

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell’infanzia primaria frequentanti il tempo prolungato del Comune di Mazzarino.

Per consentire la preparazione dei pasti in loco l’Amministrazione Comunale concede in comodato d’uso gratuito alla ditta aggiudicataria, i seguenti centri di cottura:

- **Centro cottura “S.Antonino C/da Streva”**

La ditta si impegna a garantire l’approvvigionamento delle derrate, la preparazione delle stesche, la cottura (con linea calda), il confezionamento e la somministrazione dei pasti agli alunni frequentanti la scuola dell’infanzia del plesso, nonché, il riassetto e la pulizia della cucina e delle sale mensa prima e dopo i pasti e relativo smaltimento dei rifiuti.

Numero presunto pasti mensili 954.

- **Centro cottura “Fiorentino”**

La ditta si impegna a garantire l’approvvigionamento delle derrate, la preparazione delle stesche, la cottura (con linea calda), il confezionamento e la somministrazione dei pasti agli alunni frequentanti la scuola dell’infanzia del plesso, nonché, il riassetto e la pulizia della cucina e delle sale mensa prima e dopo i pasti e relativo smaltimento dei rifiuti.

Numero presunto pasti mensili 666.

- **Centro cottura “La Marca”**

La ditta si impegna a garantire l’approvvigionamento delle derrate, la preparazione delle stesche, la cottura (con linea calda), il confezionamento e la somministrazione dei pasti agli alunni frequentanti la scuola dell’infanzia del plesso, nonché, il riassetto e la pulizia della cucina e delle sale mensa prima e dopo i pasti e relativo smaltimento dei rifiuti.

Numero presunto pasti mensili 1010.

- **Centro cottura “Via Longo”**

La ditta si impegna a garantire l’approvvigionamento delle derrate, la preparazione delle stesse, la cottura (con linea calda), il confezionamento e la somministrazione dei pasti agli alunni frequentanti il plesso scolastico, nonché il riassetto e la pulizia della cucina, l’allestimento dei tavoli delle sale mensa nei plessi di consumo, il successivo riordino e pulizia degli ambienti, il ritiro e il lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti.

Numero presunto pasti mensili 1495.

- **Centro cottura “Madonnauzza”**

La ditta si impegna a garantire l’approvvigionamento delle derrate, la preparazione delle stesse, la cottura (con linea calda), il confezionamento e la somministrazione dei pasti agli alunni frequentanti il plesso scolastico, nonché il riassetto e la pulizia della cucina, l’allestimento dei tavoli delle sale mensa nei plessi di consumo, il successivo riordino e pulizia degli ambienti, il ritiro e il lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti.

Numero presunto pasti mensili 2196

L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti, ai menù, nonché quella di procedere all’accorpamento, alla variazione, all’aumento od alla diminuzione del numero delle mense in conseguenza di possibili modificazioni dell’assetto strutturale ed operativo del servizio di refezione o di cause di forza maggiore.

Occorrendo, nel corso del servizio, un aumento od una diminuzione dei pasti da produrre da parte della Ditta, la medesima è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza di un quinto del prezzo di appalto, alle stesse condizioni dell’appalto.

Nell’ipotesi di variazione in diminuzione del numero di pasti da produrre, qualora il numero complessivo dei pasti effettivamente erogati rispetto al numero presunto totale di pasti sopra riportato risultasse tale da comportare una diminuzione del corrispettivo maggiore del c.d.”quinto d’obbligo”, verrà corrisposto alla Ditta aggiudicataria un indennizzo, pari al 10% dell’importo risultante dalla differenza tra l’importo di aggiudicazione decurtato dell’importo corrispondente al “quinto d’obbligo” e l’importo complessivo del corrispettivo effettivamente spettante alla ditta in base al numero dei pasti effettivamente prodotti.

Art. 3

Modalità di visione e richiesta schema di convenzione (capitolato) e del bando di gara

Lo schema di convenzione (**capitolato**), che disciplina l’affidamento del servizio, ed il bando di gara sono visionabili sul sito internet del Comune di Mazzarino (www.comune.mazzarino.cl.it) e presso l’Ente dalle ore 10 alle ore 12,00 di tutti i giorni lavorativi, escluso il sabato. Negli stessi giorni ed orari, al fine di potere valutare l’offerta che il soggetto intenderà fare, l’Ente è disponibile a far visitare i 5 centri di cottura con l’ausilio di un dipendente comunale, previa richiesta telefonica di tale visita.

Art. 4 – Durata dell’appalto

L’appalto avrà durata di mesi **7** (novembre 2009-maggio 2010), con decorrenza dalla data di avvio effettivo, tenuto conto delle interruzioni per le festività religiose e civili secondo il calendario ministeriale e/o per sospensioni, interruzioni e differimenti richiesti dall’Ente committente.

L'Ente si riserva la facoltà di rinnovare il servizio per ulteriori anni 2, previa valutazione positiva da parte dell'utenza (alunni-docenti-famiglie), alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

L'onere economico dell'appalto sarà coperto come segue:

1. mediante la riscossione diretta del costo pasto da parte della Ditta aggiudicataria;
2. mediante il pagamento della quota parte del costo del servizio posto a carico dell'Ente, pari ad € 58.762,44. Il suddetto importo è calcolato su un costo unitario per pasto di **€ 3,50** esclusi IVA e oneri per la sicurezza pari ad € 0,03 per pasto. Si tiene presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal presente capitolato. Non sono ammesse offerte in aumento.

Art. 5 – Condizioni generali dell'appalto

Le condizioni generali dell'appalto consistono nelle modalità seguenti:

- riscossione diretta del costo pasto da parte della Ditta aggiudicataria;
- spese per l'arredamento, ristrutturazione e completamento delle attrezzature e relativi oneri per l'autorizzazione sanitaria a totale carico della Ditta aggiudicataria
- Comodato d'uso gratuito dei CINQUE centri di cottura;
- Consumo dell'energia elettrica e dell'acqua a carico dell'Ente committente;
- Approvvigionamento, da parte della Ditta aggiudicataria, delle derrate alimentari, la preparazione delle stesse, la cottura (con linea calda), il confezionamento e la somministrazione di pasti agli alunni delle scuole dell'infanzia primaria di cui al precedente "Art.1", nonché il riassetto e la pulizia delle cucine e delle sale mensa prima e dopo i pasti e relativo smaltimento dei rifiuti.

Al fine di ottenere un pasto igienico, secondo l'adeguamento alle norme settoriali in vigore ed in particolare al D.Lgs.n. 155/97, nonché nutrizionalmente valido e organoletticamente accettabile la ditta dovrà:

1. Sul piano tecnologico organizzativo:
 - Non congelare le materie prime acquistate fresche;
 - Non congelare il pane;
 - Non scongelare le derrate a temperatura ambiente o sotto l'acqua corrente;
 - Non utilizzare i prodotti in scatola limitando, altresì, l'uso di pelati, conserve, o altri prodotti in scatola e preferendo confezioni in vetro;
 - Non detenere i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
 - Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza e la salubrità dei prodotti;
 - Garantire l'adeguata conservazione dei prodotti deperibili;
2. Sul piano igienico nutrizionale:
 - Non effettuare il riciclo dei pasti nonché degli avanzi poiché il numero dei commensali è calcolabile fin dal mattino;
 - Non preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli del consumo;
 - Non effettuare la precottura, poiché alle perdite iniziali di nutrienti si aggiungano ulteriori perdite dovute al riscaldamento e si ha il peggioramento delle caratteristiche organolettiche;
 - Evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre, minestroni, verdure ecc.;
 - Non friggere gli alimenti: frittate, crochette, pesce, patate etc. saranno cotte al forno;

- Limitare le preparazioni alla griglia e le cotture alla piastra;
 - Privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo dei grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene;
 - Curare nella cottura dei cibi in acqua il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile ;
 - Utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
 - Preferire i brodi vegetali preparati con verdure fresche;
 - Non utilizzare "preparati" per purè, per brodo o altri simili prodotti e, comunque, preferire quelli contenenti glutammato e grassi saturi e/o idrogenati e /o margarina;
 - Preferire il sale, sia grosso che fine, marino e integrale anche considerata la presenza di fluori in essi contenuti, utile per la profilassi della carie dentaria;
 - Preferire verdure fresche o surgelate;
 - Non utilizzare come base della preparazione dei pasti fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti;
 - Preferire le cucinature che prevedono il condimento finale a freddo;
 - Non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso che saranno cambiate ad ogni assaggio;
 - Non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione del pasto;
 - Lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti crudi, quali carne, uova, pollami, pesci, frutta e ortaggi, nonché dopo essersi recati ai servizi e/o starnutito.
3. Sul piano igienico sanitario:
- pulizia straordinaria dei locali, impianti e attrezzature, all'avvio e al termine del servizio, e ogni qualvolta l'Amministrazione o l'A.S.L. ne facciano richiesta, a giudizio insindacabile delle stesse nonché la normale pulizia ordinaria dei centri di cottura.

Art. 6 – Caratteristiche del servizio

Organizzazione:

per organizzazione si intende il complesso di attività volte a rendere perfettamente funzionante il servizio di refezione scolastica, rientranti nello specifico nella fase lavorativa della "preparazione".

- Preparazione:

s'intende la preparazione del pranzo completo costituito da: 1° piatto, 2° piatto, contorno, pane, frutta di stagione o dolce o gelato e acqua minerale in bottiglie cl 50. Le TABELLE DIETETICHE sono descritte nell'allegato "A". - MENU' tipo - che la ditta è vincolata a rispettare.

Eventuali modifiche saranno concordate con il Responsabile del Servizio Igiene dell' ASP. Eventuali cambi di menù da parte della Ditta dovranno essere autorizzati dal Responsabile del Servizio Igiene dell' ASP con richiesta da effettuarsi almeno 48 ore prima. Le specifiche tecniche relative alle TABELLE MERCEOLOGICHE delle derrate alimentari sono descritte negli allegati "B1" e "B2".

A corredo del pasto dovrà essere fornito un set di apparecchiatura composto da: n.1 tovaglietta, n. 1 bicchiere, n.1 piatto fondo per il primo, n.1 piatto piano per il secondo, n°1 piatto piano per il contorno, n.1 pattino da frutta, n.1 confezione contenente n. 2 forchette, n. 1 cucchiaio, n. 1 coltello e n. 2 tovaglioli di carta.

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui allegati al presente capitolato.

Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti devono essere quelle riportate dall' allegata tabella dietetica, formulate al crudo e al netto degli scarti.

La ditta appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'A.C., quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna dei pasti;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la Ditta dovrà depositare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno in appositi contenitori chiusi, muniti di etichette recante la data e conservarlo alla temperatura di – 18° C per 72 ore, ponendolo a disposizione delle competenti Autorità nel caso dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari.

Art. 7 – Dimensione presunta dell'utenza

La dimensione presunta dell'utenza dei pasti è complessivamente quantificabile in 44.226 pasti che, calcolati su una media di 125 giorni annuali, danno un totale di 6.318 pasti mensili presunti da suddividere secondo il piano di cui al precedente **“Art. 1”**.

Art. 8 - Calendario per l'erogazione del servizio, modalità e orario di consegna dei pasti

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni dell'effettivo funzionamento delle scuole.

Art. 9- Modalità di aggiudicazione dell'appalto

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta, a favore della Ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente capitolato speciale, essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi presenti nel medesimo, avendo presentato regolare domanda e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà presentato *l'offerta economicamente più vantaggiosa* ai sensi dell'art. 82 del predetto D. Lgs., determinata in base ai seguenti elementi:

- AREA PREZZO: PUNTI 45/100
- AREA QUALITA': PUNTI 55/100

Effettuerà la valutazione la Commissione di gara appositamente nominata.

AREA PREZZO

La ditta dovrà indicare, nell'ambito dell'offerta economica (punteggio massimo = 45 punti):

- Il ribasso unico percentuale, in cifre e in lettere, sul prezzo unitario del pasto posto a base d'asta, iva esclusa;
- il prezzo per singolo pasto depurato del ribasso offerto, IVA esclusa, in cifre e in lettere, comprensivo del costo inerente a tutte le attività e prestazioni poste a carico della ditta e a tutte le attività aggiuntive che la Ditta ha proposto in sede di offerta ed è quindi tenuta a svolgere;
- L'offerta economica dovrà essere corredata dalle Giustificazioni di cui alla Busta "D" del Bando di gara

Al prezzo più basso verranno attribuiti 45 punti; agli altri prezzi verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale al prezzo più basso secondo la seguente formula:

PUNTEGGIO ASSEGNATO A PREZZO DIVERSO DA QUELLO PIU' BASSO = 45 X
 QUOZIENTE RISULTANTE DAL RAPPORTO TRA IL PREZZO PIU' BASSO DIVERSO PRESO
 IN CONSIDERAZIONE

L'Area Qualità richiede la presentazione di un Progetto tecnico (punteggio massimo 55) che dovrà essere concreto, descritto in maniera particolareggiata, ma sintetica e operativamente sostenibile. Saranno valutati i seguenti elementi:

- 1) relazione relativa all'organizzazione e organigramma del personale per singolo centro di cottura, indicando il numero di unità lavorative che si intende utilizzare, mansioni e monte ore giornaliero): punti 0,50 per ogni operatore aggiuntivo rispetto all'organico minimo giornaliero di cui all'art. 10 del presente c.s.a.: **max punti 4;**
- 2) relazione sul centro di cottura esterno che la ditta si impegna a rendere disponibile in caso di eventi che rendano inagibili le cucine comunali con relativo piano di gestione in emergenza
 Centro ubicato nel Comune con capacità produttiva idonea **punti 10;**
 Centro ubicato entro 25 Km **punti 5**
 Centro ubicato entro 50 Km **punti 2**
- 3) ampiezza della gamma dei prodotti biologici che la Ditta si impegna a utilizzare/fornire in aggiunta a quelli previsti dal presente capitolato (è sufficiente presentare l'elenco analitico delle derrate di produzione biologica che si è in grado di utilizzare/fornire con indicazione del nominativo del produttore e del relativo organismo di controllo): punti 1 per prodotto aggiuntivo; **max punti 6;**
- 4) **n° di analisi chimiche e batteriologiche previste nel piano di autocontrollo (HACCP) per anno max punti 10** (si precisa che punti 10 saranno attribuiti all'offerta che prevede il maggiore numero di analisi chimiche e batteriologiche e che alle altre offerte saranno attribuiti i punti ricavati dall'applicazione della seguente operazione: n° analisi chimiche offerte x 10/n° maggiore analisi chimiche offerte);
- 5) certificazione del sistema di qualità a norma UNI EN ISO 9001:2000 espressamente per l'attività di ristorazione scolastica **punti 4;**
- 6) **servizi aggiuntivi e migliorativi:** ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutate le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi che la medesima intende assicurare qualora risultasse aggiudicataria dell'appalto, previa attività diretta a concordare con l'A.C. modalità e tempi di realizzazione. Nel formulare le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi, la Ditta dovrà tenere conto che la loro realizzazione sarà dovuta per tutte le proposte e i progetti autorizzati dall'A.C., dovrà essere ripetuta per ciascuno dei due anni di durata dell'appalto e non dovrà comportare alcun onere, neppure indiretto, per l'Amministrazione Comunale. A titolo meramente esemplificativo si elencano qui di seguito alcune tipologie di servizi aggiuntivi a cui l'A.C. sarebbe interessata:

- progetto di educazione alimentare da attivare nelle scuole di cui all'art. 1, nel quale siano coinvolti, a vario titolo e con varie modalità, i piccoli utenti e le loro famiglie, nonché il personale scolastico, previo accordo con le autorità competenti.....**punti 5;**
- stampa e distribuzione menù annuali a tutti gli utenti.....**punti 5**
- sistema di rilevamento del gradimento del servizio da parte degli utenti (alunni-docenti-famiglie).....**punti 5;**

Resta inteso che tutte le attività di progettazione e realizzazione dei servizi aggiuntivi sono compresi nel prezzo dell'appalto e non potranno in alcun modo comportare oneri o spese aggiuntive per l'Amministrazione.

Il Progetto tecnico dovrà essere contenuto in un massimo di 10 pagine formato A4. Oltre le prime 10 pagine, non saranno tenuti in considerazione i contenuti esposti.

La commissione dichiarerà non ammissibili le offerte che non avranno conseguito un punteggio relativo al Progetto tecnico inferiore a 33 (pari al 60% del punteggio complessivo attribuibile al Progetto Tecnico).

Art. 10 – Oneri ed obblighi a carico della ditta appaltatrice

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri ed obblighi.

Condizioni di ordine generale:

- 1) l'acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato;
- 2) la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato ed utilizzando le derrate "biologiche" del tipo e nella percentuale prevista dal presente capitolato;
- 3) la porzionatura e la distribuzione dei pasti nei refettori;
- 4) il trasporto dei pasti con mezzi e personale adeguati sino alle mense ove è attivato il servizio di refezione;
- 5) la realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n. 155/97;
- 6) la tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati in ciascuna mensa scolastica, debitamente vistato giornalmente dal responsabile del centro di cottura;
- 7) la fornitura di personale qualificato per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti caldi con mansioni e qualifiche meglio specificate nel successivo "Art. 11";
- 8) la fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.Lgs. n.626/94 al personale operante nelle mense scolastiche;
- 9) la fornitura di pentolame, utensili da cucina, e quant'altro di specifico necessario allo svolgimento dell'attività lavorativa connessa alla preparazione, al confezionamento ed al trasporto di pasti caldi;
- 10) la fornitura di prodotti e/o materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione per assicurare l'igiene e la funzionalità delle cucine, e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa, compresa la cella frigorifera, i magazzini viveri, deposito, spogliatoi, bagni ed uffici;
- 11) la fornitura di personale per la pulizia ordinaria e straordinaria dei centri di cottura;
- 12) la fornitura dei vuoti a perdere: piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (in plastica o carta). In casi eccezionali, in sostituzione dei piatti in plastica potranno essere utilizzate le vaschette in alluminio monoporzione specifiche per alimenti;
- 13) la custodia dei locali, delle apparecchiature in uso limitatamente al periodo interessato dall'appalto.

Condizioni di ordine particolare:

- 1) La ditta appaltatrice è obbligata a prendere in comodato d'uso i locali adibiti a cucina e loro pertinenze dei centri di cottura senza che gli stessi possono essere utilizzati diversamente, nonché tutti gli impianti che si trovano nei centri di Cottura alla data di inizio del contratto, (la consistenza e lo stato di locali e degli impianti risulteranno in un verbale di consegna firmato dalle parti prima dell'inizio dell'appalto. Nella medesima occasione saranno date alla ditta le informazioni di cui all'art. 7, comma 1 lett. b) del D.Lgs. n. 626/94 e la ditta sottoscriverà la relativa dichiarazione di avvenuta informativa);
- 2) la ditta appaltatrice, al termine del servizio, dovrà riconsegnare i locali e gli impianti in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. (All'atto di riconsegna sarà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale saranno espressamente citate eventuali contestazioni in ordine ai locali ed agli impianti);
- 3) La ditta appaltatrice è tenuta a consegnare agli uffici preposti del Settore Pubblica Istruzione le schede di rilevamento delle presenze degli alunni che usufruiscono del servizio mensa.

Condizioni per interventi di manutenzione:

- 1) la ditta aggiudicataria è obbligata ad eseguire tutti lavori di manutenzione ordinaria necessari alla conservazione dei locali ricevuti in consegna, compresi altresì i servizi igienici e gli spogliatoi che fanno parte integrante dei centri di cottura, (pavimenti, infissi esterni ed interni, lavelli, lavandini, scaldabagni, pezzi sanitari, cassette di scarico, pareti con piastrelle, pareti con intonaco, vetrate, tapparelle, tende, zanzariere ecc.); gli stessi saranno restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati, salvo il deperimento d'uso;
- 2) la ditta aggiudicataria è obbligata ad eseguire tutti i lavori di riparazione e di manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature e dei mobili ricevuti in consegna, (impianto idrico e di scarico; impianto di potabilizzazione, deferizzazione, e debatterizzazione acqua; cucine, forni, frigoriferi, affettatrici, piani lavoro, cappe, scrivanie, sedie, armadi in alluminio ed in legno con o senza vetrate, ecc.), gli stessi saranno restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati, salvo il deperimento d'uso;
- 3) la ditta aggiudicataria è tenuta a munirsi del certificato di analisi delle acque alla fine di ogni intervento manutentivo, la stessa inoltre è obbligata, in ognuno dei centri di cottura, a redigere un piano di manutenzione ordinaria su tutti gli impianti in uso, (impianto idrico e di scarico; impianto di potabilizzazione, deferizzazione e debatterizzazione delle acque; cucine, forni, frigoriferi, affettatrici, piani lavoro, cappe ecc.), a firma di un responsabile tecnico di esperienza e qualifica professionale adeguata, e nello stesso dovrà essere espressamente specificato:
 - la denominazione sociale delle ditte specializzate di cui lo stesso si avvarrà per la manutenzione di ogni impianto e di ogni attrezzatura;
 - la frequenza degli interventi manutentivi da eseguire, con particolare precisazione dei tempi di intervento, che non potranno comunque superare tre mesi, su ogni singolo impianto e su ogni singola attrezzatura;
 - redazione di “scheda interventi” per ogni singolo impianto e per ogni singola attrezzatura, nella quale scheda si dovrà specificare:
 - la data dell'intervento;
 - la ditta che ha eseguito i lavori;
 - le eventuali parti riparate e/o sostituite;
 - i materiali impiegati,
 - la firma del tecnico della ditta che ha eseguito l'intervento;
 - la firma del responsabile del centro di cottura interessato.

(Obbligo di utilizzare pezzi di ricambio originali, nel caso di impossibilità a reperire, in tempi celeri, i pezzi di ricambio originali, si potranno utilizzare altri pezzi dietro approvazione della

stazione appaltante e comunque la ditta dovrà dichiarare la compatibilità del pezzo sostituito e garantirne la funzionalità e l'efficienza);

- 4) La ditta appaltatrice ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla stazione appaltante, Settore Pubblica Istruzione, qualsiasi intervento di manutenzione straordinaria si rendesse necessario da eseguire;
- 5) La ditta appaltatrice, qualora durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un qualsiasi impianto per qualunque motivo, dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altro idoneo fino al ripristino dello stesso;
- 6) La ditta appaltatrice ha l'obbligo di assicurare, sempre e comunque, la fornitura dei pasti qualora il centro/i di cottura comunale dovesse/ro per qualsiasi motivo risultare inattivo temporaneamente. (Resta inteso che anche in questa eventualità dovrà essere osservato la tabella dietetica prevista con divieto assoluto a far ricorso a pasti pronti o precotti, garantendo comunque la qualità e l'igiene degli stessi. I pasti devono essere prodotti e confezionati in centri di cottura conformi alla normativa vigente in materia di capacità produttiva e distanza tra centro di cottura e luogo di consumo dei pasti. Sono inoltre a carico della ditta gli oneri di trasporto e distribuzione dei pasti secondo le modalità previste). Nel caso in cui la ditta non sia nelle condizioni di assicurare la fornitura dei pasti nell'ambito della propria capacità produttiva, e nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente in ordine alla distanza tra centro cottura e luogo di consumo dei pasti, nulla avrà a pretendere dall'A.C. per tutto il periodo in cui il centro è inattivo.
- 7) Tutti gli oneri derivanti dal rispetto dei superiori punti 1), 2), 3), 4), 5) e 6) delle "Condizioni per interventi di manutenzione" sono a totale carico della ditta appaltatrice;
- 8) Qualora all'atto della riconsegna alla stazione appaltante dei locali degli impianti e dei mobili concessi in comodato d'uso, si dovessero accertare e verbalizzare eventuali contestazioni, la ditta appaltatrice ha l'obbligo della rimessa in ripristino entro 20 (venti) giorni dall'accertamento. Trascorso tale termine, senza che l'appaltatore abbia provveduto, l'A.C. eseguirà a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 20% a titolo di penale;
- 9) La stazione appaltante si riserva la facoltà di compiere, senza preavviso, sopralluoghi tecnici al fine di verificare il rispetto degli oneri e degli obblighi di cui alle superiori "Condizioni per interventi di manutenzione", con particolare riguardo al rispetto del "Piano di Manutenzione Ordinaria". Tali verifiche potranno essere effettuate a richiesta dell'A.C., in ogni momento e comunque al termine del primo anno scolastico.

Condizioni per la sicurezza e la prevenzione:

- 1) La ditta appaltatrice dovrà produrre prima della data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro in ciascuna delle mense dove sarà impiegato personale dipendente;
- 2) La ditta appaltatrice, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, dovrà predisporre il piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti quali terremoti, incendi, allagamenti ecc.; (A tal fine la ditta dovrà effettuare una planimetria dei locali, in scala adeguata, con piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti del personale addetto. Copia di tale documento dovrà essere tempestivamente trasmessa alla stazione appaltante);
- 3) La ditta appaltatrice, entro il termine come sopra indicato, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4, comma2, lett. a D.lgs. 626/94. (Il documento dovrà essere trasmesso alla stazione appaltante, la quale si riserverà di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un massimo di 60 giorni. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Committente e la ditta appaltatrice);

- 4) La ditta appaltatrice dovrà predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, di cottura e dei locali annessi, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- 5) La ditta appaltatrice sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme infortunistiche. (Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'appaltatore o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati all'appaltatore, previa contestazione e valutazione fra le parti);
- 6) Le parti (ditta appaltatrice e stazione appaltante) si impegnano a redigere, approvare ed applicare entro il primo mese di avvio del servizio un piano di cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dei rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dall'art. 7 comma 2 del D.Lgs. n. 626/94, per tutti i luoghi di lavoro interessati dal servizio oggetto del presente capitolato.

Condizioni per la pulizia, sanificazione e disinfezione:

- 1) La ditta aggiudicataria è obbligata, in ognuno dei centri di cottura, a predisporre un programma di pulizia, sanificazione e disinfezione specificando in maniera chiara ed inequivocabile la frequenza e le modalità di intervento per la pulizia e la disinfezione dei centri di cottura interessati dall'appalto, che sarà trasmesso alla stazione appaltante per la superiore approvazione e sottoscrizione;
- 2) La ditta aggiudicataria, in assenza di un programma lavoro approvato, è comunque obbligata, in ognuno dei centri di cottura, a rispettare il programma di pulizia, sanificazione e disinfezione qui di seguito specificato, con la seguente frequenza e modalità, che rappresentano comunque il livello minimo di prestazione, (fermo restando che si possono prevedere articolazioni più capillari nel proprio manuale di autocontrollo, in ordine alle modalità ed alle frequenze):

Frequenza: Operazioni giornaliere

Modalità:

- Tutte le aree dei centri di cottura (ingresso, corridoi, magazzino, zona preparazione, cottura, confezionamento, servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo;
- Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti e disinfettanti. In particolare i forni a convezione dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo;
- I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati per immersione in disinfettanti cationici.
- I servizi igienici dovranno essere puliti con detergenti alcalini cloroattivi .
- Il sapone da utilizzare nei dosatori per il lavaggio delle mani degli operatori del centro sarà del tipo igienizzante cationico.

Frequenza: Operazioni settimanali

Modalità:

- Settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

- I contenitori termici dovranno essere sottoposti, e comunque ogni qual volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini.
- Sempre settimanalmente pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati.
- Pulizia dei vetri, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

Frequenza: Operazioni trimestrali

Modalità:

- Pulizie generali e straordinarie di tutte le aree del centro dei locali ove sono ubicati gli impianti e le canalette e bocchette degli impianti di estrazione fumi.

La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione di tutti i locali dei centri a quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

- 3) Tutti gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali dei centri di cottura, delle pertinenze esterne e delle attrezzature e mobili da effettuare di cui ai superiori punti sono a totale carico dell'appaltatore.

Ulteriori oneri a carico della ditta aggiudicataria:

- 1) La ditta appaltatrice è obbligata a conseguire la necessaria autorizzazione sanitaria propria per la gestione di ciascun centro di cottura;
- 2) la ditta appaltatrice è obbligata a conseguire la necessaria autorizzazione sanitaria propria per l'eventuale trasporto dei pasti caldi veicolati;
- 3) la ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente gestire – per ogni mensa servita – tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs n. 155/97;
- 4) la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere alla stazione appaltante, prima di iniziare la fornitura in questione i contratti di polizze di assicurazione, con adeguati massimali, per responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro, per rischio locativo dei locali in comodato d'uso.
- 5) tutte le spese relative a imposte e/o tasse connesse allo svolgimento del servizio sono, altresì, a totale carico della ditta aggiudicataria.

Art. 11 - Oneri a carico del Comune

Sono a carico del Comune:

- a) la manutenzione straordinaria o il rinnovo dei locali, degli impianti, nonché l'eventuale sostituzione di mobili ceduti in uso all'appaltatore;
- b) gli oneri per i consumi di energia elettrica ed acqua.

Art. 12 - Carta di Qualità del servizio

Al fine di tutelare di diritti degli utenti del servizio di refezione scolastica, prima della stipula del contratto la ditta si obbliga ad emanare una "carta di qualità de servizio" ai sensi e per gli effetti della legge 24.12.2007 n. 244 – art. 2 comma 461. Tale carta, da redigere e pubblicizzare previa intese con le associazioni dei consumatori e le associazioni imprenditoriali, dovrà contenere gli standards di qualità e quantità previsti, le modalità di accesso alle informazioni garantite e quelle per proporre reclamo o per adire alle vie conciliative e giudiziarie. Il Comune si impegna, con cadenza periodica e d'intesa con le associazioni dei consumatori, a verificare l'adeguatezza dei parametri di qualità e quantità fissati, anche in relazione alle osservazioni eventualmente formulate dall'utenza.

Art. 13 - Personale della ditta appaltatrice

Ogni mansione inerente al servizio di preparazione confezionamento, somministrazione, trasporto dei pasti e pulizia dei locali deve essere svolto da personale alle dipendenze della ditta. La ditta appaltatrice sarà responsabile del comportamento del proprio personale operante sia presso i centri cucina che presso le scuole di distribuzione e di quanto attinente ai rapporti intercorrenti tra la medesima e il personale stesso, nonché del mantenimento di buoni rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello comunale e statale avente diretto rapporto con il servizio appaltato.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta stessa la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l'appaltatrice dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Il personale di servizio dovrà essere professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per garantire il buon funzionamento del servizio.

L'organico minimo da garantire è il seguente:

Centro Via Longo: n. 1 cuoco
n. 2 inservienti

Centro S.Antonino: n. 1 cuoco
n. 2 inservienti

Centro La Marca: n. 1 cuoco
n. 2 inservienti

Centro Madonnuzza: n. 1 cuoco
n. 2 inservienti

Centro Fiorentino: n. 1 cuoco
n. 2 inservienti

L'organico, per tutta la durata del contratto, sarà quello dichiarato in fase di offerta dalla ditta, come numero, mansioni, monte ore giornaliero e che, comunque, non potrà essere inferiore a quello sopra indicato. Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 25% dell'organico minimo per centro, la ditta deve entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante. Ogni variazione dovrà essere comunicata e approvata dall'A.C.

A richiesta dell'Amministrazione la ditta dovrà esibire la documentazione atta a dimostrare quanto sopra.

Nelle esecuzioni del servizio la Ditta appaltatrice si obbliga ad applicare integralmente tutte le condizioni normative e retributive contenute nel C.C.N.L. del Settore, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni dello stesso.

La Ditta, inoltre, dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. La stessa dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

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

La ditta deve fornire a tutto il personale, impegnato nel servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art.42), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome e cognome del dipendente.

In particolare per quanto concerne il personale addetto al trasporto e alla consegna e distribuzione dei pasti durante tali operazioni deve indossare il copricapo, guanti monouso e camici di colore bianco, da tenere abbottonato.

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

Il personale addetto alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalto sulle unghie né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Art. 14 – Direzione del servizio

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C. saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla ditta aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio del servizio.

Il coordinatore responsabile del servizio deve essere sempre reperibile dall'A.C. e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'A.C. al rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o impedimento del coordinatore per ferie, malattia ecc. la ditta deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità.

Art. 15 – Adempimenti in materia di salute e sicurezza sul lavoro

Il Comune di Mazzarino promuove la cooperazione ed il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto di appalto.

Quanto sopra non fa venire meno l'obbligo per le imprese di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, con costi a proprio carico.

Art. 16 - Vigilanza e verifica di conformità delle prestazioni eseguite

L'Amministrazione Comunale vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni di sorta.

La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale sia mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato. I pasti prelevati in occasione delle verifiche dovranno essere sostituiti a cura e spese della ditta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Ente e comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti;
- controllo igienico-sanitario svolto dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite;
- controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte della Commissione Mensa, i cui componenti potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti/derrate consegnati al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio ecc), sul rispetto del capitolato e, in generale, sull'andamento complessivo del servizio.

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema che dovrà essere segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

Art. 17 - Sciopero e/o interruzione del servizio

La ditta si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/06/1990, n.° 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissioni di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con la Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini freddi da concordare con il Responsabile del Servizio Igiene dell' ASP.

Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia alla ditta delle sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, non appena l'A.C. ne venga a conoscenza e comunque entro le ore 9.30 dello stesso giorno, nessun risarcimento potrà essere richiesto dalla ditta .

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti. Per forze maggiori si intendono qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della ditta, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 18 - Esecuzione in pendenza di stipula

La ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, resta inteso che si procederà alla liquidazione dei compensi spettanti successivamente alla stipula del contratto.

Art. 19 – Rinuncia all'aggiudicazione

Nel caso in cui la ditta risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico l'A.C. richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi della Pubblica Amministrazione.

Art. 20 – Responsabilità e polizza assicurativa

La ditta aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico della ditta aggiudicataria.

L'amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre entro giorni quindici dalla ricezione della nota con cui l'A.C. comunicherà l'avvenuto affidamento della fornitura, pena la decadenza stessa, una assicurazione Responsabilità Civile verso terzi con massimale non inferiore a Euro 300.000,00 per sinistro.

L'esistenza di tale polizza non libera la ditta dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 21 – Osservanza delle leggi e dei Regolamenti

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che a livello regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (compreso le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto. La ditta aggiudicataria si considera all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali mensa.

Art. 22 – Penalità Decadenza e Revoca

Il Comune, previa contestazione scritta, applicherà con atto del Dirigente del competente Settore, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, nei casi di seguito e le penali sotto indicate:

- € **516,46** ogniqualevolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità;
- € **516,46** per ciascuna non conformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo dell'Impresa Appaltatrice;
- € **516,46** per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € **103,29** per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Dietetiche, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- € **774,69** per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati dalla ditta;
- € **258,23** per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti ;

€ 51,65	per ogni pasto in meno rispetto al numero dei pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico (compreso le diete speciali), ovvero non consegnato o respinto anche parzialmente;
€ 258,23	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80;
€ 516,46	per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
€ 164,57	per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità Amministrative Giudiziarie;
€ 258,23	per carenza igienica dei mezzi di trasporto dei pasti;
€ 258,23	per carenza igienica del centro di cottura;
€ 258,23	per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione della derrate o quanto altro previsto dalle legge i materia;
€ 516,46	per mancata consegna agli incaricati dell'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema H.A.C.C.P.P..
€ 258,23	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel manuale per l'autocontrollo igienico (M. A. I.);
€ 258,23	per ogni mancato rispetto di quanto previsto all'Art. 10;
€ 1.500,00	per la mancata osservanza del Piano Operativo di Sicurezza predisposto dalla ditta appaltatrice;
€250,00	per ogni giorno di ritardo nell'applicazione del P.O.S.

Per qualsiasi altra inadempienza: pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non cucinati presenza di ossa, lische ecc., o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore e consistenza) che ne determinano il non gradimento, per mancanza di posateria, di piatti, di bicchieri, tovagliette, ecc, sarà applicata una penale da € 51,65 a € 258,23 a discrezione della A. C.

In caso di contestazione scritta la ditta avrà la facoltà di presentare entro sette giorni dal ricevimento della relativa raccomandata A/R le proprie controdeduzioni e/o giustificazioni.

Il Dirigente competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto, e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, può determinare di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve o non abbia comportato all'A.C. danno e non abbia causato alcun disservizio.

Le penali saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte della ditta di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

Nel caso dovessero verificarsi tre successive segnalazioni per la medesima inadempienza con susseguenti applicazioni di penalità, l'Amministrazione Comunale potrà disporre la rescissione del contratto e procedere all'aggiudicazione dell'appalto ad altra ditta, incamerando la cauzione fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento dei danni maggiori. In particolare e indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione, per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi:

1. Abbandono dell'appalto, salvo per cause di forza maggiore;
2. Ripetute contravvenzione ai patti contrattuali o alle disposizione di legge o regolamento relativi ai servizi;
3. Contegno abituale scorretto presso gli utenti da parte della ditta appaltatrice o del proprio personale adibito al servizio;
4. Inosservanza da parte della ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;

5. In caso di fallimento e/o frode;
6. Quanto ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
7. Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, e nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le circostanze che possono verificarsi.

Art. 23 - Pagamenti

L'importo dell'appalto, stabilito nel relativo bando è da ritenersi presuntivo in funzione all'effettivo inizio e termine del servizio, dell'effettivo numero dei pasti erogati settimanalmente e delle effettive giornate di erogazione.

Art. 24 – Divieto di subappalto

Resta vietata alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione “de jure” del contratto e dell'incameramento delle ritenute e della cauzione, la cessione e qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

Art. 25 – Oneri Fiscali e Spese

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.

La ditta aggiudicataria si impegna ad eseguire tutte le prestazioni connesse all'appalto anche in pendenza di sottoscrizione del contratto.

Art. 26 – Deposito Cauzionale definitivo

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a norma di legge a prestare la cauzione definitiva, fissata in misura del 5% dell'importo netto di aggiudicazione. Il deposito cauzionale è svincolato e restituito alla ditta, previa autorizzazione della A.C., solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali e previa verifica di regolarità contributiva da parte di INPS e INAIL.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

Art. 27 – Aggiudicazione

L'aggiudicazione si intende definitiva per l'Amministrazione soltanto dopo le approvazioni intervenute a termine di legge mentre la ditta aggiudicataria rimarrà vincolata sin dal momento dell'aggiudicazione. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di non procedere ad alcuna aggiudicazione senza che nessun offerente possa vantare diritto alcuno.

ART. 28 -Trattamento dei dati personali

L'impresa è responsabile del trattamento dei dati personali del Comune dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto ai sensi e per gli effetti del D.Lgs.

196/2003. Tali dati potranno quindi essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente contratto. L'impresa si impegna a comunicare al Comune i nominativi dei soggetti incaricati del trattamento dei dati personali prima della stipula del contratto.

Art. 29 - Foro competente

Qualora sorgessero controversie sia giudiziarie e extra giudiziarie in merito alla interpretazione ed all'esecuzione del contratto, è competenza del Foro di Gela.

Art. 30 – Domicilio Legale

Qualora la ditta aggiudicataria dell'appalto non elegga il proprio domicilio legale in Gela questo si intenderà eletto presso il Comune di Gela.

Art. 31 - Allegati

Sono allegati al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

- Allegato A “specifiche tecniche relativa alle tabelle dietetiche”;
- Allegato B1 “specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari”;
- Allegato B2 “specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche dei prodotti ottenuti col metodo della coltivazione biologica”;
- Allegato C “Menù autunno/inverno-primavera/estate”;
- Allegato D “Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze”.