

comune di SEUI	provincia di Ogliastro
cap. 08047 - via Della Sapienza n.38 - cod.fisc. 00155310915 - tel. 0782/54611 - fax 0782/54363 e-mail: culturale@comune.seui.org.it - comunitaseui@tiscali.it	

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Gara per appalto pubblico

Affidamento Servizio Mensa Scuola Materna Statale anni scolastici 2014/2015 - 2015/2016 - 2016/2017.

per importi inferiori alla soglia comunitaria

Titolo I

INDICAZIONI GENERALI

ART. 1

Oggetto e durata dell'appalto

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio Mensa della Scuola Materna, Elementare e Media Statale del Comune di Seui ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno la cucina ed i locali annessi di proprietà del Comune, ubicati presso la suddetta Scuola Materna, sita in Seui in Via Delle Milizie;

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione dell'appaltatore i seguenti locali:

- cucina completa di elettrodomestici;
- refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato;

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

Il servizio prevede:

- l'acquisto delle derrate alimentari, nonché dei materiali occorrenti alla pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti e delle relative attrezzature;
- la fornitura del gas necessario alla cottura dei cibi;
- la preparazione dei pasti;
- l'eventuale fornitura di diete personalizzate;
- l'allestimento dei tavoli del refettorio;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, compresi i bagni annessi ai locali mensa, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi;
- l'appaltatore dovrà utilizzare le strutture disponibili presso i locali mensa e cucina della scuola materna, restando comunque responsabile di eventuali danneggiamenti che eccedano la normale usura. Restano a suo carico tutti gli altri materiali ed attrezzi occorrenti per l'espletamento del servizio.

L'appalto avrà durata di n.3 (tre) anni scolastici (dal mese di ottobre al 30 giugno) di ogni anno. Il servizio potrà essere prorogato, agli stessi patti e condizioni, per un periodo massimo di 1 anno;

Art. 2

Tipologia e dimensione presumibile dell'utenza

Dovendosi provvedere alla somministrazione dei pasti agli alunni si evidenzia che la cucina è ubicata nei locali della scuola materna, sita nella Via Delle Milizie, per cui i pasti saranno preparati in tale cucina e locale per poi essere serviti negli stessi locali.

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola Materna, Elementare e Media Statale, dal personale docente e ATA operante presso tale plesso scolastico e da eventuali ospiti autorizzati dal Comune. Nel caso in cui sarà autorizzata al funzionamento la sezione sperimentale l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla somministrazione di pasti specifici accordati con l'Azienda Sanitaria di competenza,

infatti, i pasti per tale fascia d'età potrebbero essere differenti e comunque dovranno essere seguite le opportune tabelle dietetiche autorizzate dall'azienda ASL.

L'importo a base d'asta del pasto per gli alunni dei diversi ordini di scuola è ugualmente di € 5,00 IVA esclusa. Per l'individuazione del personale avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione;

Il servizio dovrà essere espletato per n. 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì; il numero presunto di pasti medi giornalieri è quantificato in n. 60 (lunedì, mercoledì e giovedì) e n 100 (martedì e venerdì) , per un totale di n. **11.120** pasti per l'intero anno scolastico suscettibili di aumento o diminuzione negli anni scolastici successivi;

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Nel corso dell'esecuzione del Contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di modificare il numero dei pasti, ovvero il calendario e/o l'orario di erogazione del servizio, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatrice.

Il numero giornaliero dei pasti sopra riportato è un dato medio del tutto indicativo;

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

Art.3

Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale;

Art.4

Requisiti di partecipazione

Le Imprese partecipanti devono risultare in possesso dei seguenti requisiti:

- iscrizione al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. competente per territorio per residente in Italia, ovvero nel Registro professionale dello stato di residenza, se straniero attività idonea a quella oggetto dell'appalto, se chi esercita l'Impresa è cittadino Italiano o straniero non residente in Italia, ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. n.157/95;
- adozione di un piano di autocontrollo per l'igiene degli alimenti (Sistema HACCP), ai sensi del D.Lgs n. 155/97;

Le imprese che intendono partecipare devono, altresì, dichiarare, con le forme di cui al D.P.R. n. 445/2000, di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art.12 del D.Lgs n.157/95 come modificato dal D.Lgs. n. 65/2000;

Art. 5

Importo a base d'asta

L'importo posto a base d'asta per n.1 (uno) pasto è di €. **5,00** (diconsi Euro cinque/) - IVA al 4% esclusa; il valore presunto dell'appalto, valutato ai fini della normativa applicabile, è pertanto di, complessivi €. **166.800,00** (diconsi euro centosessantaseimilaottocento/00) IVA al 4% esclusa; oneri di sicurezza € 433,00 complessivi di IVA.

L'appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale e contribuzione degli utenti.

Art. 6

Modalità di aggiudicazione

1. L'appalto verrà affidato con procedura aperta, ai sensi dell'articolo 55 del D. Lgs n. 163 del 12 aprile 2006;
2. Il criterio di selezione delle offerte sarà quello del prezzo più basso per mezzo di offerte segrete da confrontarsi con prezzo base indicato nel bando di gara, ai sensi dell'art. 82 del medesimo D. Lgs n. 163 del 12 aprile 2006;

3. Qualora al termine del procedimento, l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcuna impresa partecipante, il Comune si riserva la facoltà di procedere all'assegnazione, a mezzo trattativa privata, con l'ammissione di imprese idonee.

Art. 7

Calendario di erogazione ed inizio della fornitura del servizio

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire, nei giorni stabiliti, in orario da definirsi secondo il calendario predisposto dalle scuole, dal mese di Ottobre al mese di Giugno dell'anno scolastico di riferimento;

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio a partire indicativamente dal mese Ottobre o dall'eventuale data successiva indicata dal Committente;

Art.8

Ordinativi dei pasti da parte dell'Amministrazione Comunale

I pasti dovranno essere forniti dall'I.A in rapporto al numero degli utenti, giornalmente comunicato, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle Dietetiche, nel pieno rispetto del menù concordato tra l'I.A ed il Committente;

Il Comune indica all'I.A. il calendario scolastico, tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione e dal Comune;

Art.9

Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'I.A. dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 24 ore;

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica, per la quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista;

L'interruzione totale del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti; per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.A come del Comune, che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza;

Art.10

Cauzione definitiva

All'atto della stipulazione del Contratto l'I.A. è tenuta a versare la cauzione definitiva, in uno dei modi di legge, nella misura del 10% dell'importo del Contratto al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'I.A., ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del servizio aggiudicato all'I.A., in caso di risoluzione del contratto per inadempienze di quest'ultima;

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del Contratto;

Art.11

Sub-appalto del servizio

E' fatto divieto all'appaltatore di subappaltare anche parzialmente il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale;

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al 1° paragrafo del presente articolo;

Art.12

Sostituzioni dell'Impresa aggiudicataria

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. in caso di risoluzione del contratto, il competente Ufficio comunale procederà all'aggiudicazione in favore del secondo classificato, applicando, per quanto compatibili, i criteri di cui all'art.6. In seguito ad eventuale sostituzione dell'I.A., come sopra previsto, la Ditta aggiudicataria sarà prioritariamente obbligata all'assunzione del personale già operante nel servizio di cui al presente appalto, con i medesimi livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L.

Titolo II

ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Art.13

Assicurazioni

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale ed esclusivo carico dell'I.A.

Art.14

Spese,imposte e tasse

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.15

Verifica utenza

L'I.A. ha l'obbligo di verificare giornalmente il numero degli alunni che usufruiscono dei pasti.

Titolo III

PERSONALE

Art.16

Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta 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 conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e allo scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale;

Art.17

Organi addetti

L'I.A. deve comunicare al Comune i nominativi degli operatori addetti al servizio.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi e la consistenza numerica devono essere preventivamente comunicate al Comune per l'approvazione formale;

In mancanza di tale approvazione l'I.A. non può procedere ad alcuna variazione;

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

Art.18

Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DP)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di Igiene (art.42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art.4 del D.Lgs 626/1994 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente;

Gli indumenti saranno provvisti di cartellini di identificazione riportate il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Art.19

Controllo della salute degli addetti

L'A.S.L. competente può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti;

Art.20

Rispetto delle normative vigenti

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quanto necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente;

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra

Art.21

Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dei contratti collettivi di lavoro nazionali e locali;

Art.22

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L.283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs n.155 del 26 maggio 1997, nonchè a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie auto applicative non condizionate;

Titolo IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.23

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande utilizzate dall'I.A. per il servizio in oggetto devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari dovranno essere preferibilmente provenienti da allevamenti e coltivazioni sarde comunque italiane.

Art.24

Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;

Art.25

Garanzia di qualità

L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle leggi vigenti in materia;

Art.26

Conservazione delle derrate

I frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione;

I prodotti sfusi non debbono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione; parimenti, non devono trovarsi a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi;

Non è consentito riutilizzare nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata; ogniqualvolta un contenitore in banda stagnata venga aperto ed il suo contenuto non venga immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione;

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati, il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei alla conservazione degli alimenti, con coperchio, sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto;

Le carni, le verdure, i salami, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati negli appositi scomparti;

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo devono essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiale idoneo al contatto con gli alimenti, comunque conforme alle norme vigenti;

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio;

I prodotti a lunga conservazione come paste, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa;

Art.27

Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo;

Art.28

Variazione di menù

Nell'esecuzione del servizio l'I.A. è tenuta al rispetto del menù stabilito in accordo con l'Amministrazione Comunale. Ogni eventuale variazione deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente;

E' consentito all'I.A. - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

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

Art.29

Quantità degli ingredienti

La quantità degli ingredienti necessaria alla preparazione di ogni singola porzione sarà conforme a quanto previsto nelle Tabelle Dietetiche allegate al presente capitolato. Tali quantità si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad es., allo scongelamento;

Art.30

Utilizzo di prodotti biologici

L'I.A. si impegna a fornire, a richiesta del Committente, pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica;

Titolo IX

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art.31

Orari di distribuzione dei pasti

I pasti devono essere distribuiti a cura dell'I.A. presso gli appositi locali della Scuola Materna adibiti a refettorio; la somministrazione del pranzo deve avere inizio in orario da definirsi. Non è ammesso alcun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo.

Art.32

Somministrazione delle portate

L'I.A. deve garantire la somministrazione, a ciascuno degli utenti, di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

Art.33

Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

I pasti distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico in stoviglie fornite dall'I.A. e conformi ai requisiti di legge.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1) lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
 - 2) indossare camice e copricapo di colore chiaro, che devono essere sempre puliti e di aspetto decoroso;
 - 3) esibire il cartellino di riconoscimento;
 - 4) imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
 - 5) controllare le qualità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - 6) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura-consistente nella valutazione della quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno;
- 7) distribuire le portate in quantità conforme a quanto indicato nelle rispettive tabelle dei pesi;
 - 8) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nei relativi contenitori;
 - 9) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
 - 10) utilizzare utensili adeguati per la distribuzione;
 - 11) distribuire il secondo piatto solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo;
 - 12) distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'autorità Scolastica;
 - 13) mettere il pane a tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
 - 14) assistere i minori durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta.

Art.34

Informazione ai commensali

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti congelati;

Titolo X

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art.35

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla L.283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato;

Art.36

Piano di autocontrollo

L'I.A. deve predisporre, ai sensi del D.Lgs n. 155/97, un piano di autocontrollo dell'igiene degli alimenti (Sistema HACCP) presso i locali costituenti la sede di svolgimento del servizio in oggetto, e tenere gli appositi registri di verifica comprovanti il rispetto di tale piano.

Tutti i trattamenti di pulizia devono essere eseguiti quotidianamente presso tutti i locali interessati (cucina e locali annessi, servizi igienici, refettorio).

Lo svolgimento delle operazioni di pulizia deve avvenire quotidianamente, al termine della somministrazione e della consumazione dei pasti, e comunque in orari e con modalità tali da non interferire con l'attività di produzione e somministrazione dei pasti, nè essere causa di contaminazione degli alimenti;

E compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nel refettorio provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica;

Art.37

Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni;

Art.38

Interventi ordinari e straordinari

Prima dell'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza annuale, l'Amministrazione Comunale disporrà l'esecuzione, presso i locali costituenti la sede di svolgimento del servizio in oggetto, di un intervento straordinario di sanificazione, e, qualora necessario, di un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale;

Art.39

Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere;

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere lasciati all'interno dei locali;

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;

Art.40

Rifiuti

L'I.A. deve curare lo smaltimento di tutti i residui della preparazione e somministrazione dei pasti, che devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi cassonetti per la raccolta, posti sulla via pubblica;

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali della Scuola Materna, nell'ambito dei cortili di pertinenza;

E' tassativamente vietato introdurre qualsiasi tipo di rifiuti negli scarichi fognari (lavandini e canaline di scarico.)

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. il riciclaggio del materiale a perdere;

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio;

Art.41

Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina della Scuola materna, ad uso del personale addetto al servizio mensa e quelli ad uso degli alunni, devono essere tenuti costantemente puliti;

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere;

La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al servizio di ristorazione, utilizzati dal personale dell'I.A., è a carico della stessa.

Titolo XI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.42

Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia;

L'I.A. deve, entro sessanta giorni dell'inizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 4 del D.Lgs 626/1994, tenendolo a disposizione.

Titolo XII

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art.43

Diritto di controllo del Comune

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola Materna Statale (cucina, refettorio, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato.

Art.44

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'A.S.L. competente per territorio;
- le strutture incaricate dal Comune;

Art.45

Tipologia dei controlli

I controlli saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti, e secondo la metodologia ritenuta più idonea.

Art.46

Rilievi e procedimento di applicazione delle penali

I rilievi inerenti alla non conformità del servizio agli obblighi contrattuali sono contestati tempestivamente all'I.A. con comunicazione scritta trasmessa via telefax. L'I.A. è tenuta al ripristino degli standard minimi del servizio entro 24 ore dalla contestazione.

In caso di mancato positivo riscontro ai rilievi effettuati, ovvero nei casi in cui l'Amministrazione Comunale riscontri successivamente la violazione degli obblighi contrattuali, si provvederà a comunicare all'I.A., per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro due giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accettabili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Art.47

Controllo della qualità

L'I.A. è tenuta a consentire l'accesso periodico alle informazioni riguardanti il controllo della qualità del processo di produzione.

Titolo XIII

Penali

Art.48

Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare la penalità di €. 50,00 per ogni violazione alle prescrizioni delle norme Contrattuali e di Capitolato.

Il totale delle penali applicate annualmente non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

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

Titolo XIV

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art.49

Prezzo del pasto

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onore espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Si precisa che nella determinazione del prezzo offerto l'I.A. deve tenere conto di ogni e qualsiasi onere, diretto e indiretto, che dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio nell'intero periodo contrattuale. E' perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto il Comune di Seui nell'assegnare il servizio all'I.A. e l'I.A. nel formulare l'offerta.

Art.50

Validità dell'offerta

La Ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n.180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della prestazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

Art.51

Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei pasti effettivamente consumati dagli utenti e ai dati circa le presenze giornaliere rilevate nell'apposito registro mensa dal personale scolastico, dove sarà espressamente, indicato giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati ed erogati.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, o in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva.

Le fatture, debitamente firmate dal legale rappresentante dell'I.A. o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge.

Titolo XV

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art.52

Clausola risolutiva espressa

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

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato;
- d) Gravi casi di intossicazione alimentare;
- e) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- f) Interruzione non motivata del servizio;
- g) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- h) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal Contratto.

Art.53

Risoluzione per inadempimento

Fuori dei casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'I.A. un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento.

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

Titolo XVI

CONTROVERSIE

Art.54

Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.lgt 31.3.1998, n°80 e negli altri casi previsti dalla Legge. Foro competente: Lanusei.

Titolo XVII

NORME FINALI

Art.55

Richiamo alla Legge ed altre norme

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

Seui,

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO

Dott. Cannas Marcello