

Allegato H-. det. Resp. del l'Area Socio Assistenziale n.101 del 30.04.2014

COMUNE DI NURRI

Provincia di Cagliari

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI DEL COMUNE DI NURRI SCUOLA PRIMARIA -DELL'INFANZIA- E SCUOLA SECONDARIA I°GRADO, ANNI SCOLASTICI 2014/2015- 2015/2016

CAPITOLATO SPECIALE D' APPALTO

CATEGORIA DI SERVIZI 17	GIG—5738042E0A	CPV 55321000-6
----------------------------	----------------	----------------

INDICE

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Art. 2 - Estensione del contratto

Art. 3 - Durata e importo a base di gara del servizio

Art. 4 – Criteri e modalità di aggiudicazione

Art. 5- Sopralluogo

Art. 6 - Fornitura Pasti

Art. 7- Oneri inerenti il servizio

Art. 8 - Preparazione, consegna dei pasti e distribuzione

Art. 9- Caratteristiche quantitative e qualitative degli alimenti

Art. 10 - Igiene della produzione

Art. 11- Controlli prima dell'inizio del servizio

Art. 12 - Autocontrollo

Art. 13- Modifiche riguardanti il servizio

Art. 14- Personale

Art. 15- Scioperi

Art. 16- Vigilanza e penalità

Art. 17 – Controlli nella fase del servizio

Art. 18 - Assicurazione

Art. 19 – Esecuzione d'ufficio

Art. 20 - Osservanza delle norme e disposizioni

Art. 21 - Sicurezza

Art. 22 - Cessione del contratto e di credito, subappalto

Art. 23 - Verifica della regolarità contributiva dell'appaltatore

Art. 24 – Pagamenti in acconto

Art. 25 - Risoluzione del contratto

Art. 26 - Certificato di ultimazione delle prestazioni

Art. 27 - Attestazione di regolare esecuzione

Art. 28 - Controversie

Art. 29- Spese contrattuali

Art. 30 – Trattamento dati personali

Art. 31 - Rinvio

Art. 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'erogazione del Servizio Mensa Scolastica in favore degli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di I grado e dei rispettivi insegnanti, presso il Comune di Nurri

L'erogazione dei pasti in favore degli utenti delle suddette scuole sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi e quelli di vacanza scolastica; date ed orari saranno comunicati alla ditta appaltatrice.

Il numero dei pasti, da erogare in favore dei suddetti utenti, in via presunta, è quantificato in – **N 38.407**.così determinato:

n.145 medio presenze giornaliere x circa gg. 264 (n. 5 giorni alla settimana)

Per quanto riguarda la scuola secondaria di 1 grado è prevista la somministrazione dei pasti il martedì ed il venerdì;

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta appaltatrice con propri capitali, mezzi tecnici, personale, mediante organizzazione della ditta a suo rischio.

Art. 2

Estensione del contratto

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato non è impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze); il Comune si riserva quindi la facoltà di variare, tanto in diminuzione quanto in aumento, il numero dei pasti senza che la ditta appaltatrice possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Il Comune si impegna quindi a corrispondere il pagamento per il numero dei pasti effettivamente forniti.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, variazioni sia nel quantitativo, sia nei prodotti dei generi alimentari, qualora venissero richiesti dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Regionale A.S.L. 8.

Nel caso di variazioni di cui al comma precedente, si mantengono i medesimi prezzi così come risultanti dall'aggiudicazione del presente appalto.

Art. 3

Durata e importo a base di gara del servizio

L'appalto del Servizio oggetto del presente capitolato avrà la seguente decorrenza:

1. scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di I grado Nurri anni scolastici - 2014/2015- 2015/2016 con decorrenza presunta dal mese di ottobre e sino a maggio;

I termini iniziali e finali decorreranno dalla data di avvio del servizio stabilita e preventivamente comunicata dall'Ente appaltante. I termini suindicati potrebbero subire delle variazioni.

Trascorso il periodo suddetto, il contratto si intende cessato senza bisogno di formale disdetta tra le parti.

l'importo a base di gara per ciascuno pasto è il seguente:

Importo a base di gara pasto singolo **€ 3,98** (euro trevirgolanovantotto) IVA esclusa;

- oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso per singolo pasto **€ 0,02**(euro zero e due centesimi)

IMPORTO PRESUNTO D'APPALTO (in base al n. presunto dei pasti di cui al quadro economico per il periodo sopra specificato):

- € 153.628,00 di cui € 769,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, IVA esclusa.

Art. 4
Criteri e modalità di aggiudicazione

Il presente appalto rientra tra quelli di cui all'allegato II B del D. Lgs. 163/2006, pertanto sono applicabili, ai sensi degli artt. 20 e 27 del codice dei contratti, le disposizioni degli artt. 65, 68 e 225 dello stesso e quelli ulteriori che facoltativamente si ritiene di applicare. Pertanto il codice dei contratti non deve intendersi integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione.

La gara d'appalto è effettuata con procedura aperta e per analogia a quanto previsto dall'art. 83 del Codice dei contratti ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi:

- tecnico/gestionali e qualitativi (offerta tecnica) sino ad un massimo di 70 punti su 100;
- economici (offerta economica), sino ad un massimo di 30 punti su 100 come di seguito riportato:

A) OFFERTA TECNICA

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

- a.1) fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento della regione Sardegna: max punti 50
- a.2) certificazione del sistema di qualità aziendale: max punti 10;
- a.3) piano della riduzione dei rifiuti (residuo)prodotti : max 10;

a.1) Programma fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento della Sardegna anche certificati a filiera corta, di qualità DOP(Denominazione di Origine Protetta), Igp (Indicazione Geografica Protetta), tradizionali nell'ambito regionale: **max punti 50**

I punti verranno attribuiti secondo la seguente percentuale su base mensile in rapporto alle quantità totali di materia prima/prodotto utilizzata per la preparazione dei menù:

- punti 50 per la fornitura dell' 80% su base mensile.
- punti 30 per la fornitura tra il 40% e il 79% su base mensile;
- punti 20 per la fornitura tra il 20% e il 39% su base mensile;
- punti 10 per la fornitura tra l'11% e il 19% su base mensile;
- punti 0 per la fornitura del 10% o inferiore al 10% su base mensile

Dal programma degli approvvigionamenti/forniture dovrà risultare la percentuale di prodotti utilizzati. Dovranno essere indicati anche i fornitori (produttori locali o prodotti provenienti da filiera corta) per ciascuna macro categoria merceologica. Il punteggio verrà attribuito in base alla percentuale di Approvvigionamento/fornitura prescelta dall'appaltatore nel modo sotto indicato:

prodotti	Percentuale approvvigionamento /fornitura	Macro categorie merceologiche			
		Orto-frutta e derivati	Cereali e derivati	Carni e derivati	Derivati del latte
prodotti di coltivazione e di allevamento della Sardegna anche certificati a filiera corta, di qualità DOP, Igp tradizionali	a) 80%				
	b) tra il 40% e il 79%				
	c) tra il 20% e il 39%				
	d) tra l'11% e il 19%				
	e) 10% o inferiore al 10%				

nell'ambito regionale					
-----------------------	--	--	--	--	--

(mensilmente l'aggiudicatario dovrà dimostrare il rispetto del programma di approvvigionamento/fornitura presentato in sede i gara)

a.2) certificazione del sistema di qualità aziendale

Indicazione di eventuali sistemi di qualità, certificati, secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazioni) **max punti 5:**

punti 5-possesso del sistema di qualità;

punti 0 non possesso del sistema di qualità;

a.3) Programma di riduzione e gestione dei rifiuti

LA ditta dovrà presentare un Programma di riduzione e gestione dei rifiuti, con l'obiettivo di migliorare le prestazioni ambientali del servizio e ridurre gli impatti sull'ambiente Il Piano dovrà chiaramente indicare : gli obiettivi di raccolta differenziata e di riduzione dei rifiuti , l'utilizzo di posate e bicchieri riutilizzabili, l'utilizzo di imballaggi riutilizzabili etcc) **max punti 15**

B) OFFERTA ECONOMICA

Fattore ponderale totale

Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, il suddetto prezzo costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte.

Pertanto la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

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

Ove:

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente;

Pi = Prezzo più basso

C = fattore ponderale (30)

Po = prezzo offerto.

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

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

Art. 5

Sopralluogo

, Per l'esecuzione del sopralluogo da effettuarsi a cura del titolare della Ditta, legale rappresentante/o Direttore Tecnico della Società o dipendente munito di delega, è necessario accordo preventivo con il personale del Comune di Nurri (tel. 0782-849005)

Art. 6

Fornitura Pasti

La fornitura e somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso le sedi scolastiche sotto indicate:

- scuola primaria e dell'infanzia Nurri –, per numero 5 giorni la settimana;
- scuola secondaria di 1 ° grado – per numero due giorni settimanali- martedì e venerdì

I giorni sono puramente indicativi e possono variare in relazione all'organizzazione scolastica e alle esigenze dell'amministrazione.

I giorni di mensa saranno decisi dalle Autorità Scolastiche in accordo con l'Amministrazione Comunale e da questa comunicati all'appaltatore almeno due giorni prima dell'inizio del servizio. Eventuali variazioni dei giorni stabiliti saranno comunicate tempestivamente all'appaltatore.

Per ogni alunno affetto da patologie di tipo cronico o portatore di allergie alimentari, previa richiesta scritta, corredata da certificato medico, la ditta si impegna a proprie spese, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, a fornire adeguate diete speciali.

Art. 7

Oneri inerenti il servizio

Sono a carico della ditta appaltatrice:

1. l'approvvigionamento delle derrate alimentari;
2. preparazione e cottura dei pasti giornalieri per gli alunni nella mensa scolastica
3. il vestiario del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti;
4. trasporto e distribuzione acqua minerale naturale agli utenti;
5. sparecchiare, pulire e riordinare tavoli, stoviglie, locali (compreso lavaggio pavimenti) e attrezzature ;
6. ritiro dei rifiuti prodotti in seguito all'erogazione del servizio osservando le norme di raccolta differenziata del comune di Nurri ;
7. Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservata ogni giorno una campionatura di ogni prodotto somministrato, raccolta al termine di ogni ciclo di preparazione presso il Centro di Cottura, nel quantitativo minimo di gr.150 e mantenuto refrigerato a 0° C, + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione in idonei contenitori monouso ermeticamente chiusi sui quali dovrà essere apposta etichetta riportante la data del prelievo, la denominazione del prodotto e il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservato in una zona identificabile con cartello riportante la dicitura "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 8

Preparazione, consegna dei pasti e distribuzione utenti

I pasti dovranno essere confezionati, in giornata, presso i locali della cucina della Scuola .

Il Comune, in fase di aggiudicazione della gara d'appalto, dovrà acquisire idonea documentazione attestante il numero del personale impiegato, la descrizione dei cicli di lavorazione e delle attrezzature impiegate nonché la descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti di lavoro.

Art. 9

Caratteristiche quantitative e qualitative degli alimenti

I pasti dovranno essere conformi, per tipologia e qualità, al menù approvato dal competente servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda Regionale A.S.L. 8 e forniti nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche e dalle grammature menù, allegati alla presente.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

Di norma, la variazione al menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento da parte dell'utenza, comprovabile con gli opportuni controlli e previa autorizzazione da parte dell'A.S.L..

Le alternative o sostituzioni di prodotto, rese necessarie da contingenza di mercato, dovranno essere preventivamente concordate con le parti.

Si richiede la fornitura di derrate di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti delle norme igieniche e sanitarie. Le confezioni ed etichettature dovranno essere conformi alle vigenti leggi in materia: non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'impresa appaltatrice è tenuta a presentare, in caso di richiesta in tal senso, tutta la documentazione relativa ai vari generi alimentari usati (es. tipo di prodotto, produttore, luogo di produzione, eventuali additivi, data di scadenza, ecc.)

Controlli qualitativi e quantitativi delle derrate alimentari nelle varie fasi di approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione, lavorazione e consumo potranno essere attuati al fine di garantire la somministrazione di un pasto rispondente a tutti i requisiti igienico sanitari e dietetici.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi all'allegato al presente capitolato, così come predisposte dal competente servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda Regionale A.S.L. 8.

Art.10

Igiene della produzione

Per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale dovranno essere rispettati i seguenti principi igienici.

Il personale adibito alla preparazione dei piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione è tenuto a seguire le seguenti procedure:

- a) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
- b) l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP);
- c) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi privi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella devono essere separate e protette ed idoneamente confezionate. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 1° C e 6° C;
- d) i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio;
- e) qualora venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima;
- f) i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi di parassiti. Se una confezione viene aperta ed il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
- g) tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capacità;
- h) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi ed i piatti freddi, dovranno essere lavorati su piani di lavoro separati;
- i) tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura, per evidenziare eventuali corpi estranei;
- j) i prodotti che devono essere sottoposti a scongelamento prima della cottura devono essere scongelati in celle frigorifere tra 0°C e 4°C o mediante decongelatore o forno microonde;
- k) la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo. Le carni dovranno essere contenute in appositi contenitori muniti di copertura;
- l) la carne tritata deve essere macinata in giornata;
- m) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- n) il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati in giornata;
- o) le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate in giornata;
- p) tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista il consumo, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente, purchè, dopo la prima cottura, vengano raffreddati entro il massimo di 1 h 30', con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e 4°C;

q) per la cottura dovranno essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non potranno essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi dovranno essere realizzati nelle brasiere;

r) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati;

s) è assolutamente vietato utilizzare:

- le carni al sangue;
- il dado da brodo ed i composti contenenti glutammato monopodico;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni e pesci precotti;
- i residui dei pasti del giorno precedente.

Per quanto non specificato nel presente articolo 7, si rimanda alle norme che regolano la stesura e l'applicazione del Piano HACCP.

Art. 11

Controlli prima dell'inizio del servizio

La ditta deve, prima dell'inizio del servizio:

- provvedere ad elaborare un piano di autocontrollo;
- far riferimento specificamente al Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europeo dalla FERCO con l'appoggio della Commissione Europea nel quadro del programma FORCE.
- presentare all'Amministrazione prima dell'inizio della fornitura:
 - un organigramma aziendale;
 - elenco nominativo degli addetti che impiegherà nella distribuzione dei pasti;
 - la procedura di qualificazione dei fornitori;
 - elenco materie prime utilizzate e fornitori omologati;
 - piano di pulizia, sanificazione e disinfezione;
 - piano di disinfestazione e derattizzazione;
 - schede tecniche di tutti i prodotti di pulizia e disinfezione utilizzati;
 - elenco delle procedure e della documentazione della qualità aziendale;
 - piano HACCP (esecutivo a decorrere dall'avvio del servizio);
 - documentazione nei contenuti e nei risultati sulla formazione del personale.

Il Comune si riserva la più ampia facoltà di effettuare sistematici controlli qualitativi e quantitativi per quanto riguarda la refezione scolastica sui prodotti alimentari nelle fasi di approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione e lavorazione, confezionamento, distribuzione e consumo, al fine di garantire la somministrazione di pasti rispondenti a tutti i requisiti igienico-sanitari e di qualità previsti nel presente capitolato.

I controlli potranno essere effettuati attraverso organi o uffici dell'Amministrazione Comunale, e/o dalla competente A.S.L. 8.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa Appaltatrice, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'impresa Appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'impresa Appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

L'impresa Appaltatrice sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento,

Art. 12

Autocontrollo

Le imprese del settore alimentare devono attenersi alla direttiva CEE 2004/41 recepita con Decreto Legislativo n. 193/2007, relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. Pertanto la ditta appaltatrice dovrà individuare nella sua attività ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire le opportune

procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Dovrà inoltre adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare, dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.

Art. 13

Modificazioni riguardanti il servizio

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare, nel corso dell'esecuzione del contratto, le variazioni alle tabelle dietetiche ed ai relativi menù allegati al presente capitolato, qualora fossero richieste dall'autorità sanitaria, come pure di sospendere la somministrazione in qualunque giorno e per qualsiasi motivo. In caso di variazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, la Ditta appaltatrice non potrà chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Art. 14

Personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti, dovrà obbligatoriamente essere in regola con le leggi e regolamenti sanitari. Durante le ore di lavoro non deve indossare anelli e braccialetti e non deve avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente.

La ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

La ditta potrà avvalersi di personale dipendente avente i requisiti previsti dalla legge.

L'appaltatore può avvalersi della collaborazione di propri familiari con requisiti di legge e muniti delle prescritte autorizzazioni.

L'amministrazione Comunale potrà richiedere in qualsiasi momento all'appaltatore di esibire la documentazione relativa al personale ed ai collaboratori familiari.

Qualora qualche addetto al servizio fornitura pasti dovesse risultare inabile, a giudizio dell'Autorità Sanitaria, dovrà essere sospeso o sostituito a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o dell'appaltatore di ricorrere alla commissione medica che deciderà inappellabilmente.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali, sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto.

L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento del servizio, tenendo costantemente adibito il numero necessario di dipendenti.

Il personale che sarà a contatto con gli utenti del servizio dovrà essere di fiducia e la ditta dovrà impegnarsi a sostituire quel personale che abbia dato motivi di lagnanza.

L'appaltatore si impegna di osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto.

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere a designare un responsabile in possesso di qualifica professionale idonea, il quale dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà comunicare un numero di cellulare che deve essere mantenuto attivo durante l'espletamento del servizio.

In caso di assenze o impedimento del medesimo (ferie, malattia, ecc.) l'impresa dovrà:

- provvedere alla sua sostituzione con altro soggetto in possesso degli stessi requisiti professionali;
- informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti;
- adottare nell'esecuzione del servizio i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti, delle persone addette al servizio e dei terzi, ed in particolare dovrà osservare le norme di cui al D. Lgs 81/2008.

Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà sull'appaltatore, rendendone sollevata l'amministrazione, nonché il personale preposto alla direzione e alla sorveglianza.

L'appaltatore, in corrispondenza con l'inizio del servizio, dovrà fornire dettagliato elenco nominativo degli addetti che impiegherà nella distribuzione dei pasti presso la scuola infanzia, secondaria di I grado del comune di Nurri.

L'amministrazione Comunale potrà richiedere in qualsiasi momento all'appaltatore di esibire la documentazione relativa al personale ed ai collaboratori familiari.

Art. 15

Scioperi

In caso di sciopero da parte della ditta fornitrice, la stessa si impegna ad assicurare la distribuzione di un preparato freddo di eguale valore economico e dietetico a quello previsto dal menù.

Art. 16

Vigilanza e penalità

L'Amministrazione Comunale potrà effettuare periodici controlli nel centro di produzione pasti e presso il locale refettorio, riservandosi la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi praticate da parte del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda Regionale USL 8, propri tecnici o eventuali Commissioni scolastiche.

La Amministrazione Comunale si riserva ogni diritto di effettuare qualunque prova, anche presso il fornitore medesimo: ciò costituisce diritto e non obbligo, pertanto la mancata effettuazione di controlli da parte del committente in nessun modo ridurrà la responsabilità del fornitore.

Qualora, al controllo quantitativo e qualitativo, la merce non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sul servizio di fornitura e somministrazione sono di competenza degli Uffici Comunali che potranno avvalersi dei Servizi-tecnici dell'Azienda Regionale A.S.L. e/o di laboratori privati incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Si riporta di seguito una tipologia, di massima, delle inadempienze che comportano l'applicazione di una sanzione:

- mancata preparazione di pasti interi o parti di pasti;
- grammature nettamente inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata o errata preparazione delle diete particolari;
- personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio di distribuzione dei pasti;
- variazione al menù senza la prescritta autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e preventivo nulla osta dell'ASL.

Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno sarà applicata una penalità commisurata ad una percentuale del compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno. Tali percentuali vengono così stabilite: 20% del compenso se l'inadempienza riguarda il 1° piatto, 30% se riguarda il 2° piatto, 15% se riguarda insalata, contorno, frutta o dolce.

Qualora invece l'inadempienza riguardi il menù nella sua interezza (quindi tutti i piatti previsti) si applicherà una penalità pari al 60% dell'intero compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno.

Al 4° caso di , ritardata consegna, si applicherà una penale commisurata al 20% del compenso spettante alla ditta per i pasti forniti quel giorno nella scuola di riferimento..

Le inadempienze riferite a:

1. personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio e distribuzione pasti;
2. pulizia delle attrezzature non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;

comporteranno l'applicazione di una penale pari al 30% dell'intero compenso spettante alla ditta per i pasti forniti nei giorni interessati.

L'inosservanza totale o parziale delle procedure di autocontrollo (HACCP e campionamenti) sarà segnalata alle Autorità competenti per i provvedimenti conseguenti.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni da parte dell'impresa appaltatrice. L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro 24 ore dalla notifica, anche a mezzo fax.

Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dalla Amministrazione comunale le penalità conseguenti.

Per tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanabili, l'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro 24 ore dalla notifica, anche a mezzo fax.

Nel caso di recidiva nell'arco di un mese, le penalità verranno raddoppiate.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente previste, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Art. 17

Controlli nella fase del servizio

L'Amministrazione Comunale potrà effettuare appositi controlli in merito in qualsiasi fase del servizio, avvalendosi (qualora si ritenga opportuno) di proprio personale, ed eventualmente anche delle autorità sanitarie competenti per legge.

Ai predetti controlli potrà presenziare:

- un rappresentante dell'Amministrazione designato dal Responsabile del Servizio –Settore Socio Assistenziale qualora questi non intenda provvedere in merito personalmente;
- un rappresentante della ditta appaltatrice;
- uno o più esperti dell'azienda A.S.L. competente per territorio.

Gli addetti al controllo:

- dovranno indossare indumenti opportuni (camici e cuffie) per poter effettuare le verifiche;
- potranno accedere nei locali dove i pasti vengono consumati per assistere al momento della distribuzione e del consumo del pasto stesso;
- potranno assaggiare il pasto al momento del consumo.

Si dovrà relazionare, per iscritto, sull'esito delle verifiche e/o sopralluoghi effettuati con eventuali osservazioni sui vari aspetti del servizio.

Art. 18

Assicurazioni

L'impresa Appaltatrice si assume tutte le responsabilità che dovessero derivare da eventuali avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune od a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserve od eccezioni, a totale carico della ditta Appaltatrice, salvo gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'impresa Appaltatrice dovrà stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura della responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 1.000.000,00 (un milione/00) con durata pari a quella dell'appalto. La polizza dovrà essere presentata all'atto della stipula del contratto o obbligatoriamente prima dell'inizio del servizio.

Art. 19

Esecuzione d'ufficio

Verificandosi deficienze ed abusi nell'adempimento degli obblighi contrattuali, il Responsabile del Servizio – Socio Assistenziale salvo quanto disposto dal presente capitolato, ha facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, a spese dell'appaltatore, quanto necessario per il regolare andamento della somministrazione, ove esso, appositamente diffidato, non ottemperi agli ordini ricevuti.

Art. 20

Osservanza delle norme e disposizioni

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate in materia igienico sanitaria. Allo stato attuale si fa riferimento:

- alla Direttiva CE 2004/41 recepita con D. Lgs. 193/2007;
- al manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva (elaborato a livello europeo dalla FERCO);
- a quanto previsto nel presente capitolato e suoi allegati;
- a tutte le norme di legge vigenti in materia di alimenti e bevande anche se non citate.

Art. 21

Sicurezza

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente capitolato.

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia di salute dei lavoratori sul luogo di lavoro (D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii.).

Ai sensi dell'art. 26, comma 3 lett. b) del citato D. Lgs. 81 al contratto verrà allegato il DUVRI contenente l'indicazione delle misure necessarie per l'eliminazione dei rischi da interferenze.

Art. 22

Cessione del contratto e di credito, subappalto

E' fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti, salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 51 del D. Lgs. 163/2006.

E', altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Art. 23

Verifica della regolarità contributiva dell'appaltatore

L'Amministrazione sottopone a specifica verifica la situazione inerente la regolarità contributiva dell'appaltatore, mediante analisi degli elementi derivanti dalla documentazione acquisita presso gli enti previdenziali, con particolare riferimento al documento unico di regolarità contributiva (DURC), al fine di accertare l'eventuale sussistenza di irregolarità definitivamente accertate.

Per documento unico di regolarità contributiva si intende il certificato che attesta contestualmente la regolarità di un operatore economico per quanto concerne gli adempimenti INPS e INAIL verificati sulla base della rispettiva normativa di riferimento.

L'Amministrazione provvede d'ufficio all'acquisizione del DURC.

L'Amministrazione acquisisce il documento unico di regolarità contributiva in corso di validità:

- a) dopo l'aggiudicazione provvisoria;
- b) prima della stipula del contratto d'appalto;
- c) per il pagamento degli stati avanzamento delle prestazioni relative al servizio;
- d) per il pagamento del saldo finale.

In caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva dell'appaltatore negativo per due volte consecutive, il responsabile del procedimento, propone, ai sensi dell'articolo 6, comma 1 del D.P.R. 207/2010, la risoluzione del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni.

Art. 24

Pagamento in acconto

Il servizio verrà contabilizzato mensilmente in relazione al numero dei pasti somministrati, documentati con apposito rendiconto dell'appaltatore al quale dovranno essere allegate le ricevute di consegna giornaliera firmate da un docente della scuola di riferimento. I rendiconti mensili dovranno essere trasmessi al comune di Nurri. I pagamenti avvengono mensilmente per stati di avanzamento del servizio, mediante emissione di certificato di pagamento da parte del direttore dell'esecuzione del contratto, al netto del ribasso di gara e della ritenuta dello 0,50 per cento.

La liquidazione del corrispettivo avverrà entro 30 giorni dalla data di presentazione da parte della ditta appaltatrice della fattura, previa acquisizione della regolarità del DURC.

Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte dell'amministrazione del certificato di verifica di conformità e previa acquisizione della **regolarità del D.U.R.C.**

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ad essa derivanti dal presente Capitolato.

Con il pagamento del predetto corrispettivo l'appaltatore si intenderà compensato di qualsiasi suo avere o pretendere per l'espletamento dei servizi e per quanto ad esso connesso o da esso conseguente, senza poter sollevare alcun diritto per l'erogazione di nuovi o maggiori compensi.

Art. 25

Risoluzione del contratto

Si procederà alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a) mancato inizio del servizio alla data stabilita;
- b) abituali deficienze e negligenze nel servizio, ritardi ricorrenti rispetto agli orari stabiliti;
- c) quando la gravità e la frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano il servizio stesso, a giudizio dell'Amministrazione o dei servizi preposti ai controlli igienico-sanitari;
- d) quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
- e) in caso di cessione parziale o totale del contratto o subappalto ad altri;
- f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie del centro di cottura;
- g) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme e delle caratteristiche merceologiche previste dal Capitolato;
- h) casi di tossinfezione o intossicazione alimentare;
- i) ulteriori inadempienze contrattuali dopo la comminazione di cinque penalità nell'ambito dello stesso anno scolastico.
- j) In caso di ottenimento del D.U.R.C. negativo per due volte consecutive.
- k) Cessione o subappalto del contratto salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 51 del D. Lgs. 163/2006.

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei citati casi di risoluzione, il Direttore dell'esecuzione notifica all'appaltatore l'addebito, con invito a produrre le proprie controdeduzioni entro il termine di 15 giorni dalla data della notifica.

Il Direttore dell'esecuzione qualora non ritenga di accogliere le deduzioni dell'appaltatore, proporrà al Responsabile dell'Area Socio Assistenziale - la risoluzione del contratto.

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'Appaltatore sono a carico di quest'ultimo.

La cauzione versata dall'appaltatore, verrà incamerata dal Comune.

Art. 26

Certificato di ultimazione delle prestazioni

L'appaltatore è tenuto a comunicare l'intervenuta ultimazione delle prestazioni, a seguito della quale il direttore dell'esecuzione effettua i necessari accertamenti e rilascia il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni, con le modalità previste dall'articolo 304, comma 2 del D.P.R. n. 207/2010.

Art. 27

Attestazione di regolare esecuzione

Il direttore dell'esecuzione emette l'attestazione di regolare esecuzione non oltre quarantacinque giorni dalla ultimazione dell'esecuzione del servizio ai sensi dell'art. 325 del D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207.

Art. 28

Controversie

Le controversie che in merito all'appalto dovessero sorgere e che non potessero essere risolte in via amministrativa, saranno nel termine di 30 giorni di quello in cui fu notificato il provvedimento amministrativo, deferite all'Autorità Giudiziaria. Foro competente: Cagliari.

Art. 29

Spese contrattuali

Tutte le spese contrattuali quali bolli, registrazioni, diritti di rogito e conseguenti sono a carico della ditta appaltatrice.

Il presente capitolato costituirà parte integrante del contratto che sarà stipulato tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario dell'appalto.

Art. 30

Trattamento dati personali

I dati personali forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto, saranno trattati dalla stazione appaltante conformemente alle disposizioni del D. Lgs. 30.06.2003, n. 196 e ss.mm. e saranno comunicati ai terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto. Le Ditte concorrenti hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dal D. Lgs. citato.

Art. 31

Rinvio

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente capitolato a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, l'Amministrazione e l'appaltatore fanno riferimento alle disposizioni del Codice civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

Nurri -----

IL RESPONSABILE DELL'AREA SOCIO ASSISTENZIALE

--

Ass.Sociale Rosanna Ulleri