



Let. b)

COMUNE DI VILLAGRANDE STRISAILI Provincia dell'Ogliastra

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DI VILLAGRANDE E VILLANOVA STRISAILI E LA SCUOLA PRIMARIA DI VILLAGRANDE, PER L'ANNO 2016. COD. CIG: ZCB17E95C6

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'Infanzia e per la scuola secondaria di primo grado di Villagrande e Villanova Strisaili e per la scuola primaria di Villagrande Strisaili. Esso prevede:

- acquisto e conservazione delle derrate alimentari;
- preparazione e confezionamento dei pasti e delle diete speciali e personalizzate presso il Centro di Produzione Pasti comunale;
- trasporto e distribuzione dei pasti e delle diete speciali nelle mense scolastiche;
- allestimento dei tavoli dei refettori;
- organizzazione del sistema di distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti (compresa la sbucciatura della frutta e lo sminuzzamento della carne esclusivamente per la Scuola dell'Infanzia e per la classe 1 ^ della Scuola Primaria);
- la fornitura di acqua minerale naturale (tale fornitura sarà obbligatoria solamente nei casi in cui non sia utilizzabile l'acqua della rete idrica);
- la fornitura e l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;
- sbarazzo e pulizia dei tavoli e delle sedie, pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali accessori (dispensa, cucina, servizi igienici, spogliatoio);
- ritiro dei contenitori sporchi, gestione dei rifiuti e ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio;
- rilevazione, registrazione e prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare necessità o emergenza.

ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

Il servizio avrà la durata di n.10 mesi e precisamente da marzo a dicembre 2016 e sarà effettuato secondo il calendario comunicato dalla Direzione Scolastica con l'esclusione dei giorni di sabato e dei giorni che, pur previsti nel calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

A titolo indicativo il servizio decorrerà, presumibilmente dal 01/03/2016 al 10/06/2016 e dal 01/10/2016 al 23/12/2016.

Alla ditta sarà data comunicazione circa l'avvio del servizio, una settimana prima dell'inizio dello stesso.

È prevista la possibilità di rinnovo per ulteriori anni 1, ai sensi dell' art. 57, comma 5, lettera b) del D. Lgs. 163/2006 e ss. mm. qualora la Ditta/Società aggiudicataria non sia mai incorsa in penalità e, comunque, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale.

ART. 3 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E CANONE D'APPALTO

Il numero dei pasti presunto per l'anno 2016 è di 21.380.

Il valore presunto dell'appalto complessivo è stabilito in Euro 96.210 esclusa IVA al 4% al netto del ribasso percentuale effettuato sulla base d'asta di € 4,50 per ogni pasto fornito ad alunni, insegnanti e collaboratori scolastici.

Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune.

Il numero dei pasti è puramente indicativo in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza, senza che l'impresa affidataria possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Nell'ipotesi della diminuzione del numero, verrà pagato l'importo relativo ai soli pasti effettivamente forniti.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o di intervenute nuove esigenze del Comune o della Scuola.

Con l'offerta presentata e aggiudicata, l'impresa affidataria si impegna a fornire eventualmente su richiesta del Comune, agli stessi patti e condizioni di cui al presente Capitolato ed al prezzo aggiudicato in sede di gara, un numero maggiore di pasti completi fuori dall'ambito scolastico (ad esempio per iniziative a carattere sociale e culturale) seguendo i menù allegati al presente capitolato.

Il numero dei pasti da fornire, che potrà variare a seconda delle necessità della Amministrazione, sarà preventivamente concordato tra le parti.

Il Comune si riserva, inoltre, ricorrendone i presupposti, la facoltà di estendere eventualmente il servizio ad altre scuole oltre a quelle elencate.

Ai sensi del D. L.vo n. 81/2008 e ss.mm.ii. si evidenzia che i costi della sicurezza, non soggetti a ribasso, derivanti da rischi di natura interferenziale (DUVRI) sono paria a € 500,00 + iva al 4% per complessivi € 610,00 -

ART. 4 - ORDINATIVI DEI PASTI VEICOLATI

Saranno pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti, corrispondenti alle effettive presenze degli alunni, degli insegnanti e dei collaboratori scolastici.

L'Impresa affidataria dovrà garantire, tramite il proprio personale, la rilevazione giornaliera degli utenti, in ogni classe di ogni plesso scolastico servito. Dovrà altresì predisporre una tabella di rilevamento giornaliero per plesso scolastico ed un' altra tabella riepilogativa mensile sempre per singolo plesso scolastico.

I menù somministrati devono essere unicamente quelli stabiliti dal Servizio Igiene degli Alimenti e nutrizione (appresso denominato SIAN) dell'Azienda Asl di Lanusei e validati dal Comune.

In caso di mancata effettuazione del servizio per cause di forza maggiore (a titolo puramente esemplificativo: maltempo, scioperi) qualora la sospensione giornaliera del servizio non sia comunicata entro le ore 9.30 del mattino, l'appaltatore avrà diritto a un compenso minimo garantito della metà dei pasti previsti per il giorno. Nessun compenso è previsto se la sospensione delle lezioni è comunicata entro le ore 9.30 del giorno di effettuazione della mensa.

L' Impresa affidataria è tenuta a fornire giornalmente le diete speciali (per intolleranze/allergie alimentari, stati patologici, regimi dietetici particolari e motivi etnico-religiosi) richieste dal SIAN dell'ASL tramite il Comune, seguendo gli schemi dietetici previsti e comunicati.

ART. 5 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Spetta all'Impresa affidataria la fornitura di tutto quanto necessario alla preparazione, al trasporto, alla distribuzione e al consumo del pasto, ivi compresi:

1. Il personale;
2. Tutti i mezzi per la produzione, il trasporto e la distribuzione dei pasti (le pentole devono essere in acciaio inox o in vetro pirex, non possono essere utilizzate pentole in alluminio);
3. Tutte le attrezzature idonee e conformi alle norme in vigore, in aggiunta o in sostituzione di attrezzature insufficienti o inadeguate di proprietà comunale presenti nei locali cucina, dispensa e refettori;
4. Allestimento dei tavoli dei refettori come segue:
 - copritavolo e tovaglie in carta monouso;
 - tovaglioli in carta monouso;
 - piatti e bicchieri in plastica monouso;
 - posate in acciaio inox (forchette, cucchiari, cucchiaini, coltelli a punta smussa e parzialmente alveolati)
 - cestini per il pane;
5. Detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle cucine, dei locali accessori e dei refettori;
6. Fornitura dell'acqua nel caso in cui, per qualsiasi motivo, questa dovesse mancare, non risultasse potabile o comunque non chiara e limpida, anche a seguito di temporali e intemperie. È onere della ditta aggiudicatrice in questi casi, rifornire a proprie spese, senza onere di alcun tipo per l'amministrazione appaltante, acqua imbottigliata e confezionata per tutti i fruitori del servizio e per la preparazione dei pasti.

La Ditta dovrà garantire il lavaggio e l'igienizzazione delle stoviglie, del pentolame e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti attraverso il loro lavaggio con appositi strumenti.

Tutto il materiale monouso deve essere idoneo e funzionale allo svolgimento del servizio.

Tutto il necessario per le apparecchiature deve essere fornito dall'Impresa Affidataria e qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione di tutto il necessario all'apparecchiatura dovrà essere adeguata al numero complessivo degli utenti.

La preparazione dei pasti da somministrare presso la Scuola dell'infanzia e la Scuola secondaria di primo grado di Villagrande e Villanova Strisaili e la scuola primaria di Villagrande Strisaili e deve essere eseguita nel Centro di Produzione Pasti comunale. Sono in possesso del Comune le seguenti attrezzature:

❖ **Centro Preparazione Pasti:**

- n. 1 sterilizzatore a due cestelli
- n. 1 forno multifunzione a sette ripiani, (dotato di n. 5 teglie medie in acciaio inox,)
- n. 1 base d'appoggio forno
- n. 1 cucina a sei fuochi, forno
- n. 1 cappa aspirante
- n. 2 lavelli con due vasche ciascuno e ripiano in acciaio inox
- n. 1 lavastoviglie;
- n. 2 tavoli in acciaio inox;
- n. 1 cassettera a quattro ante;
- n. 3 cassettera con ante scorrevoli in acciaio inox di cui
- n. 1 frigorifero
- n. 1 freezer non funzionante

- n. 2 scaffalature a parete (nel locale dispensa);
- n. 1 cutter;
- n. 1 pentolone in acciaio inox
- n. 3 pentole piccole in acciaio

❖ Spogliatoio

- n. 1 armadietto con due ante appendiabiti;
- n. 1 armadietto con anta singola appendiabiti;
- n. 1 scaffale porta detersivi.

❖ Refettorio Scuola dell'Infanzia

- Tavoli e sedie
- n. 1 armadio

❖ Scuola Primaria

- n. 1 tavolo base d'appoggio
- n. 1 armadio
- n. 1 armadio per prodotti pulizia

• Scuola Secondaria di primo grado

- Tavoli e sedie;
- n. 1 armadio;
- n. 1 tavolo d'appoggio.

L'inventario e la descrizione delle attrezzature presenti dovranno essere effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'Amministrazione appaltante e di un rappresentante dell'Impresa affidataria.

Sarà cura dell'impresa aggiudicataria integrare le attrezzature esistenti a proprie spese senza ulteriori oneri per la stazione appaltante.

I lavori dovranno essere eseguiti in orario compreso tra le 8.00 e le 16.00 circa, come appresso specificato:

- Scuola dell'Infanzia di Villagrande e villanova : n. 5 (cinque) giorni la settimana, escluso il sabato;
- Scuola Primaria di Villagrande: n. 5 (cinque) giorni la settimana, escluso il sabato;
- Scuola secondaria di primo grado di Villagrande e Villanova: n. 2 (due) giorni la settimana, escluso il sabato;

Il Comune sulla base di particolari esigenze dell'Ente stesso o della scuola potrà richiedere variazioni degli orari sopra riportati.

L'orario del pranzo presso i vari plessi scolastici sarà fissato nel rispetto delle esigenze didattico - organizzative delle istituzioni scolastiche, concordando con l'Impresa Aggiudicataria le eventuali modifiche al piano di trasporto e al servizio proposto dalla stessa all'atto dell'aggiudicazione.

ART.6 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Sono preferiti i prodotti con caratteristiche igienico – sanitarie migliorative, i prodotti di provenienza

nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati per comunicarli poi all'utenza. Si rimanda all'allegato "Caratteristiche delle sostanze alimentari".

Per quanto concerne le caratteristiche degli alimenti sono vincolanti le seguenti prescrizioni:

Formaggio: si dovranno utilizzare formaggi D.O.P., e comunque esenti da polifosfati aggiunti e conservanti.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane surgelato o riscaldato.

Aromi: utilizzare solo aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono vietati gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserven e semiconserven alimentari (scatolame): i pomodori pelati dovranno essere senza aggiunta di concentrato.

Condimenti: sono da utilizzare:

- Olio extra vergine di oliva;
- Burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- Olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

ART. 7 - ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

ART. 8 – QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI

Conformemente all'articolo 59, comma 4, della legge 488/99 le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche devono prevedere nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti tipici, tradizionali e biologici, nonché di quelli a denominazione protetta.

Pertanto l'impresa affidataria sarà vincolata all'utilizzo dei seguenti prodotti freschi di produzione locale sarda con certificazione di provenienza: frutta e verdura, formaggio (escluso parmigiano reggiano), yogurt e olio extravergine di oliva.

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui s'intendono tutte richiamate.

A richiesta dell'Amministrazione Comunale l'Impresa dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono elementi geneticamente modificati. L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili a ogni richiesta dell'amministrazione appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare e alle Tabelle Merceologiche.

Presso il Centro di Produzione Pasti dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibirsi su richiesta del personale incaricato dalla Asl o dall'Amministrazione Comunale per l'effettuazione dei controlli. Una copia di dette bolle, unitamente alle etichette dei prodotti biologici relative alla consegna dovrà essere mantenuta presso il centro refezionale per almeno un mese.

ART. 9 - GARANZIE DI QUALITÀ

I pasti dovranno essere preparati con derrate alimentari di prima qualità aventi tutti i requisiti di genuinità e di freschezza, privilegiando materie prime fresche e di stagione, escludendo l'uso di spezie e di esaltatori di sapore ed escludendo i cibi precotti.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'impresa aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

L'impresa affidataria. deve:

- stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori;
- acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche;
- garantire la completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

ART. 10 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. È obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, ortaggi crudi, ecc. l'utilizzo di mascherine e guanti monouso. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati. L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori.

ART. 11 - RICICLO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 4° C. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono i seguenti: arrostiti, brasati e bolliti.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e 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.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.

Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

ART. 12 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C.

ART. 13 – OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E MODALITA' DI MANIPOLAZIONE

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima della cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, deve essere macinata in giornata direttamente presso il Centro di Produzione Pasti;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- non devono essere effettuate le frittiture tradizionali per immersione in olio;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- la porzionatura di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

È obbligatorio il rispetto delle corrette temperature di conservazione. In base alle caratteristiche delle materie prime e alle attrezzature a disposizione, una volta optato per le forme commerciali più idonee (fresco, surgelato o congelato), si fisseranno le regole base al fine di garantire il mantenimento della salubrità delle derrate.

Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve procrastinarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza. Anche per la merce non deperibile sono comunque da evitare stoccaggi prolungati.

Nelle fasi di preparazione degli alimenti, qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni crociate tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito". Dovrà, infatti, garantirsi la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

La manipolazione delle vivande dovrà avvenire mediante utilizzo di idonei presidi (utensili, palette, guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.

Per quanto riguarda la cottura, la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a +75 °C misurata al cuore.

Tra la cottura e il confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di confezionamento e/o distribuzione.

ART. 14 – PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

ART. 15 – STRUTTURA DEI MENU'

I menù settimanali sono compilati sulla base delle tabelle dietetiche predisposte dal Sian dell'Azienda Asl, allegati al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale.

I menù dovranno essere seguiti scrupolosamente dall'impresa aggiudicataria e i pasti dovranno essere confezionati e distribuiti secondo tecniche ritenute più confacenti per assicurare a tutti gli utenti la possibilità della loro fruizione nelle sedi dei vari plessi scolastici e negli orari di somministrazione indicati nel presente Capitolato.

Un pasto completo (pranzo) dovrà essere composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno di verdura cotta o cruda
- pane
- frutta fresca di stagione
- acqua
- tovaglie e tovaglioli a perdere
- piatti e bicchieri a perdere
- posate a perdere

ART. 16 – VARIAZIONE DEI MENÙ

Eventuali innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico esclusivamente sulla base delle indicazioni concordate tra il SIAN dell'Azienda Asl di Lanusei e l'Ente appaltante. Nessuna variazione può essere apportata dalla impresa aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta da parte del Comune precedentemente approvata dagli uffici competenti della Asl.

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordate con gli Uffici preposti del Comune.

L'aggiudicatario può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

Nel caso in cui si verifichi impossibilità di somministrare il primo o il secondo piatto del giorno stabilito, il menù dovrà essere completamente sostituito con quello di un altro giorno, fermo restando l'obbligo per l'Impresa Aggiudicataria di previa comunicazione agli uffici comunali competenti.

ART. 17 – TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche allegata al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, proposte da parte degli organismi competenti (ASL), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche delle classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa aggiudicatrice.

L'impresa aggiudicatrice è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dalla Impresa affidataria in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

ART. 18 – CONDIMENTI

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare Formaggio (eccetto per gli intolleranti certificati) **Pecorino e/o Caprino** o i formaggi indicati nelle tabelle dietetiche predisposte dal Sian.

Il formaggio grattugiato deve essere aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

ART. 19 – QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle dietetiche, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

ART. 20 DIETE SPECIALI

Per **diete speciali** si intendono tabelle dietetiche personalizzate elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche degli utenti (da patologie di tipo cronico, allergie o intolleranze alimentari).

Alle diete speciali per motivi patologici si affiancano richieste di alimentazione che escludono un particolare alimento per ragioni etico - religiose o ideologiche.

La dieta speciale è quindi un atto terapeutico e pertanto problematica di ordine sanitario. Le autorizzazioni valide per la variazione dei menù previsti dalle normali tabelle dietetiche, a fronte di certificati attestanti intolleranze alimentari o la necessità di regimi dietetici del medico di fiducia, possono essere rilasciate esclusivamente dal Sian.

Fra le richieste di tipo terapeutico le più comuni sono rappresentate da:

- a) le diete per i soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- b) la dieta per i soggetti affetti da morbo celiaco;
- c) la dieta per i soggetti diabetici;
- d) la dieta per i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che prevedano, a scopo terapeutico, l'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.);
- e) le diete per i soggetti in diverso stato di sovrappeso.

L'Impresa aggiudicatrice si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, a seguito della presentazione di idonea certificazione medica del Sian ai competenti Uffici del Comune. L'Impresa affidataria si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza ai competenti Uffici comunali, diete per esigenze etiche ed etnico - religiose.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione, forniti di apposita etichetta indicante il bambino destinatario. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo.

Il menù speciale può essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell'utente, necessariamente con esibizione di adeguata certificazione medica presso gli Uffici comunali.

Si ricorda che la gestione di tale problematica, essendo la patologia un dato sensibile, dovrà attenersi alle procedure definite dal D.Lgs. 196/2003.

ART. 21 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla Legislazione e dalle migliori pratiche vigenti. In particolare si richiede l'osservanza delle seguenti prescrizioni:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- aggiungere i condimenti a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);

- le verdure da consumare crude, dovranno essere perfettamente lavate pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e sanificata, a temperatura ambiente, pronta al consumo con la buccia (se commestibile come nel caso di mele, albicocche, ciliegie, prugne, pesche, fragole, etc.);
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- somministrare la razione di carne o pesce possibilmente in unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola ecc.), ad eccezione della Scuola dell'Infanzia e della classe 1^a della Scuola Primaria, per le quali, allo scopo di agevolare i piccoli utenti, la carne dovrà essere fornita già prodotta in pezzetti di piccole dimensioni da poter essere assunti tali quali;
- è vietata la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- evitare, per limitare la perdita di nutrienti l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura, ed evitare invece di aggiungere olio alla pasta già cotta;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.
- evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Non devono essere utilizzati:

- carni al sangue
- cibi fritti
- dado contenente glutammato
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.

Le lavorazioni consentite il giorno precedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art.5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art.31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi .

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

ART. 22 - CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei cibi devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato DPR. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori per alimenti saranno sanificati ed igienizzati a totale carico della Ditta Aggiudicatrice.

Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART. 23 - NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI

La Ditta dovrà organizzare a propria cura e spese, negli orari e nei modi richiesti, il piano dei trasporti per la consegna dei pasti presso i singoli plessi scolastici, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e sensoriali dei pasti.

Il trasporto dei pasti va eseguito utilizzando appositi contenitori termici forniti dalla ditta, e prodotti in materiali adatti al trasporto di alimenti, in perfette condizioni, con chiusura ermetica, onde consentire rispetto delle seguenti regole:

- i cibi caldi devono mantenere una temperatura non inferiore a + 65°C (o compresa fra 60°C e 65°) sino alla distribuzione;
- il mantenimento della temperatura dei cibi deperibili inferiore a 10°C, fino all'atto della somministrazione;
- i cibi da consumare freddi devono arrivare alla distribuzione ad una temperatura non superiore ai 10°C;
- evitare di aprire, anche per tempi ridotti, i contenitori, di cui deve essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale;
- la pasta ed il riso asciutti o risotti destinati al trasporto saranno preferibilmente conditi solo con olio, mentre verranno aggiunti immediatamente prima della distribuzione i condimenti;
- i condimenti quali formaggi, sugo (precedentemente condizionati in contenitori termici) verranno inviati ai refettori in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43.

I tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato sono delimitati dai requisiti tecnici degli stessi; si ribadisce in ogni caso che, il tempo complessivo di trasporto impiegato dal Centro di Produzione Pasti fino alla distribuzione nell'ultimo Punto di Ristorazione raggiunto, non deve essere superiore ai 30 (trenta) minuti.

L'Amministrazione Comunale o la Asl potranno controllare senza alcun preavviso la temperatura dei cibi con l'utilizzo di appositi termometri.

Si richiede che il trasporto avvenga senza promiscuità alimentari ed altre sostanze non alimentari se non dotate di confezioni atte ad evitare i rischi di contaminazione, alterazione delle caratteristiche. Pertanto i pasti multi porzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi di tenuta calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione.

Dovranno essere inoltre fornite le attrezzature per lo scodellamento (mestoli, ecc.) ed altresì cuffie, grembiuli, ecc. per gli addetti alla distribuzione, in quantità sufficiente e tale da permettere il ricambio.

La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre fatto separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

A refezione ultimata i contenitori termici ed ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e somministrazione dei cibi dovranno venir prelevati a cura della ditta appaltatrice per provvedere alla pulizia e disinfezione (sanificazione) come previsto dalle vigenti norme.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione ogni qual volta necessario ed almeno settimanalmente. Il protocollo di pulizia del mezzo dovrà essere contenuto nell'HACCP.

ART. 24 – ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio a cura della Ditta aggiudicatrice. La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 5' ed i 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:

Scuola dell'Infanzia: ore 12,00

Scuola Primaria: ore 12,30

Scuola secondaria di primo grado: ore 13,10.

In caso di mancato rispetto degli orari come sopra indicati, verranno applicate le penali di cui all'art. 62 del presente Capitolato.

ART. 25 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRUBUZIONE

I pasti sono distribuiti dal personale della Ditta Aggiudicatrice nei locali adibiti a refettorio dei plessi scolastici, in stoviglie a perdere, fornito dalla Impresa Affidataria e conforme ai requisiti indicati nelle Tabelle Merceologiche.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1 - indossare camice e copricapo, di colore chiaro, sempre puliti e decorosi;

2 - esibire il cartellino di riconoscimento;

3 - apparecchiare i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri capovolti ;

4 - servire acqua fresca del rubinetto, prelevata dalle cucine. Nel caso in cui, per qualsiasi motivo, l'acqua dovesse mancare, non risultasse potabile o comunque non chiara e limpida, anche a seguito di temporali e intemperie, è onere della ditta aggiudicatrice rifornire a proprie spese, senza onere di alcun tipo per l'amministrazione appaltante, acqua imbottigliata e confezionata per tutti i fruitori del servizio e per la preparazione dei pasti.

5 - aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

6 - procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;

7 - distribuire il cibo secondo le quantità indicate nelle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;

8 - non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;

9 - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;

10 - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;

11 - la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;

12 - la distribuzione delle portate deve avvenire sempre dalla prima fila di tavoli all'ultima, in modo da dare agli ultimi serviti il tempo necessario per la consumazione e non allungare troppo i tempi di somministrazione delle portate per i minori serviti per primi.

13 - la distribuzione del pane deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;

14 - distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto (sarà possibile concordare altre eventuali modalità con il SIAN e l'Autorità Scolastica);

15 - la frutta, consegnata già lavata e asciugata, dovrà essere riposta in un apposito contenitore per alimenti.

Per la scuola dell'Infanzia e per la prima classe della Scuola Primaria è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta. Per quest'ultima deve essere rispettato il peso nonché il numero (ad. es. la banana deve essere una e del peso stabilito nel menu e non invece una banana divisa a metà per due studenti) cotto e/o a crudo;

ART. 26 - PRESCRIZIONI PER GLI ADDETTI ALLA RISTORAZIONE

A) IGIENE PERSONALE

Gli addetti alla lavorazione, preparazione e distribuzione degli alimenti devono mantenere un ottimo livello di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, se necessario, protettivi (guanti monouso).

In particolare devono:

- togliere anelli, bracciali ed altri accessori che possono impedire la perfetta pulizia delle mani;
- cambiare l'abbigliamento da lavoro ogni qual volta necessario;
- mantenere una perfetta igiene delle mani, lavarle accuratamente con acqua calda corrente, sapone e spazzolino per unghie (che vanno tenute corte, pulite e senza smalto), asciugarle con salviette monouso;
- lavare le mani in particolare:
 - prima di manipolare il cibo;
 - dopo aver fatto uso dei servizi igienici;
 - dopo aver riparato il naso o la bocca da starnuti o colpi di tosse;
 - dopo ogni contatto con oggetti non attinenti la manipolazione degli alimenti (es. telefono, radio, ecc.)
 - dopo aver effettuato operazioni di pulizia;
 - dopo la manipolazione di rifiuti;
 - quando sono comunque sporche;
- coprire le ferite o lesioni della cute con medicazioni protettive ed utilizzare comunque i guanti monouso.

B) IGIENE DELL'ABBIGLIAMENTO DA LAVORO

Gli indumenti da lavoro devono essere indossati subito prima di entrare nei locali dove avviene la preparazione del cibo, e durante le pause di lavoro devono essere riposti negli appositi armadietti.

Usare sempre camici di colore chiaro che consentano di evidenziare subito lo sporco ed in tessuto che consenta lavaggi ad alte temperature (90°C).

Utilizzare un copricapo che contenga tutta la capigliatura, meglio se formato " cuffia".

Indossare calzature di colore chiaro, impermeabili e ad esclusivo uso lavorativo.

C) NORME DI COMPORTAMENTO

E' vietato:

- fumare;
- starnutire e tossire sui cibi, utensili o piani di lavoro (in caso di raffreddore utilizzare maschere protettive e fazzoletti di carta);
- pulire ed asciugare le mani nel camice;
- manipolare direttamente con le mani i cibi pronti per il consumo.

E' prescritto:

- l'uso di posate sempre pulite o a perdere ogni qual volta si renda necessario assaggiare i cibi;
- afferrare coltelli, forchette e tazze per il manico, i bicchieri dalla base e i piatti dal fondo;

- di indossare, quando sono presenti lesioni cutanee, guanti di gomma, monouso, integri e puliti, da cambiare quando necessario.

ART. 27 - SCODELLAMENTO E DISTRIBUZIONE.

Lo scodellamento e la distribuzione dei cibi dovrà essere effettuata con il personale alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria. Il rapporto numero pasti/operatore è il seguente: almeno 1 operatore ogni 40 pasti da distribuire. La distribuzione, lo sbarazzo, lavaggio e pulizia dei refettori e del locale dispensa sarà a carico del personale della Ditta di gestione.

ART. 28 – INFORMAZIONI ALL'UTENZA

La Ditta è tenuta ad affiggere nei locali del refettorio e in luogo facilmente accessibile alle famiglie dei minori o altri interessati, le tabelle con i menù vistati dal Comune.

ART. 29 – DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/62 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80, Regolamento Europeo 852/04 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto espressamente dal presente Capitolato.

ART. 30 – PERSONALE

E' fatto obbligo per la Ditta di dare attuazione, nei confronti del personale dipendente all'atto dell'assunzione del servizio, alle norme di cui al settore della ristorazione collettiva, così come inserite nel vigente C.C.N.L. del settore turismo – Comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva".

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale a tempo parziale deve essere impiegato per un tempo medio di almeno 2 ore per giornata lavorativa.

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

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione Comunale. Tale sostituzione dovrà avvenire entro cinque giorni dalla richiesta scritta.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, l'Amministrazione Comunale segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

ART. 31 – ORGANICO E ADDETTI

L'impresa affidataria ha l'obbligo di fornire il personale addetto alla preparazione, consegna e somministrazione dei pasti, in possesso dei requisiti secondo le disposizioni di legge, in numero adeguato al corretto svolgimento del servizio. Il numero degli addetti deve essere proporzionato al numero complessivo di pasti prodotti giornalmente ed alle modalità di produzione.

Il rapporto numero pasti/operatore è il seguente: almeno 1 operatore ogni 40 pasti da distribuire.

Prima dell'inizio del servizio, la ditta aggiudicataria, è tenuta a fornire all'Ufficio Servizi Scolastici dell'ente, l'elenco del personale che sarà destinato al servizio, corredato dai contratti di assunzione e da tutta la documentazione prescritta e indicata nel presente capitolato.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dalla Impresa affidataria nell'elenco suddetto come numero, mansioni, livello e monte-ore. Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo da consegnare al Comune con frequenza trimestrale.

La ditta aggiudicataria si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili degli stipendi, debitamente firmate dai lavoratori.

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

ART. 32 – REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera raccomandata, al Comune per l'approvazione formale. In mancanza di tale approvazione la Ditta non può procedere ad alcuna variazione.

ART. 33 – INSERIMENTO LAVORATIVO DEI DISABILI

L'Impresa affidataria deve essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art.17 della legge 12.3.99 n. 68. A tale scopo dovrà rilasciare al Comune, specifica attestazione.

ART. 34 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale addetto alla preparazione e trasporto dei pasti, per quanto di competenza, deve essere formato professionalmente e aggiornato dalla Ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva.

La Ditta aggiudicatrice avrà quindi l'obbligo di garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

Entro un mese dall'attivazione del servizio la ditta dovrà presentare all'ente il piano di formazione del personale e nel corso dell'anno dovrà presentare le relative certificazioni relative ai corsi attivati e svolti.

La formazione del personale **addetto alla produzione del pasto** deve riguardare i seguenti temi:

- aspetti nutrizionali, alimentazione e dietetica della ristorazione collettiva;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale;
- salute, sicurezza ed antinfortunistica sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro.

I temi trattati per la formazione degli **addetti alla distribuzione** devono essere i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo;
- pulizia, sanificazione, disinfezione;
- comunicazione con l'utenza;
- dietetica particolare.

I temi trattati per gli **addetti al trasporto dei pasti** devono essere:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- temperatura di mantenimento del pasto trasportato;

- situazioni di emergenza.

ART. 35 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

La Ditta aggiudicatrice deve fornire a tutto il personale addetto indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla vigente normativa.

L'Impresa pertanto fornirà, annualmente, a tutto il personale, per ogni anno della durata dell'appalto almeno due divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo), nonché guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/2008.

L'Impresa deve fornire, inoltre, almeno due divise complete per il servizio di pulizia.

Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e ss.mm.ii.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

L'Impresa, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale, deve provvedere che il suddetto vestiario sia in perfette condizioni.

L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentanti dell'Amministrazione Comunale e al personale di vigilanza e ispezione, camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che effettuerà presso il centro di cottura.

L'Impresa aggiudicataria deve fornire a tutto il personale disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 17 del D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari dalla medesima Impresa affidataria.

ART. 36 – RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'Impresa affidataria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dal Committente così come previsto dal D.Lgs 81/08 e ss.mm.ii.

L'Impresa affidataria deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, 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'Impresa affidataria deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto sul Libro Unico del Lavoro (LUL) della Impresa affidataria.

ART. 37 – MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI PULIZIA

L' Impresa affidataria deve fornire i necessari prodotti di detergenza senza alcun onere a carico dell'Ente.

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni, le temperature indicate sulle confezioni, i tempi di contatto, le incompatibilità con altre sostanze.

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.

Tutto il materiale di pulizia e sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente ed esclusivamente a tale funzione.

ART. 38 - PULIZIE ESTERNE

La pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico della ditta aggiudicatrice che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite e ordinate.

ART. 39 – RIFIUTI

Il cibo avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma deve essere gettato nei sacchi di rifiuti.

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

I contenitori di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) dovranno essere depositati secondo la vigente normativa sulla raccolta differenziata.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

La ditta aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

ART. 40 - SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici annessi alla cucina del Centro di Produzione Pasti devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

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, unicamente utilizzati dal personale dell'impresa aggiudicataria è a carico della stessa.

ART. 41 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo alla Ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L.gs.81/08 e successive integrazioni.

L'impresa aggiudicataria deve, prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 17 del D.Lgs. 81/08, tenendolo a disposizione.

ART. 42 – REFERENTI DELLA SICUREZZA

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

L'impresa aggiudicataria deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 43 – NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolo quanto previsto dal D.Lgs.81/08 e successive integrazioni.

ART. 44 – SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'impresa aggiudicataria deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 45 – NORME DI SICUREZZA NELL'USO DI DETERGENTI E SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

ART. 46 – VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Sian dell'Azienda ASL di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, è facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i Punti di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dell'impresa affidataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Pertanto l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta sarà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il soggetto appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e alla dispensa, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

ART. 47 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il SIAN, Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Asl territorialmente competente;
- i responsabili e/o funzionari dell'Ufficio Servizi Scolastici del Comune;
- la Commissione per il controllo della Mensa (La Ditta deve provvedere a fornire ai rappresentanti degli organismi preposti al controllo idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Qualunque controllo sull'attività posta in essere dalla ditta affidataria sia nella sede di preparazione dei pasti sia nei refettori non può e non deve essere effettuato da soggetti diversi da quelli autorizzati. Gli organi preposti al controllo di cui sopra sono infatti solo ed esclusivamente quelli elencati nel presente articolo del Capitolato.

Ne consegue che i soggetti non rientranti nel suddetto elenco (ad es. i genitori degli alunni non facenti parte della commissione mensa) non sono autorizzati in alcun caso e per nessun motivo ad accedere nei Centri di Produzione o nelle sale mensa durante la somministrazione dei pasti. Tanto meno a tali soggetti è consentito effettuare controlli di varia natura sui cibi allo scopo di verificarne la bontà, la quantità o in generale la rispondenza degli stessi ai requisiti previsti dal Capitolato.

Il Comune di riserva la facoltà di avvalersi della consulenza di esperti e tecnici esterni.

ART. 48 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli si sostanziano in ispezioni, controlli sensoriali e accertamenti analitici di laboratorio. I responsabili e i funzionari dell'Ufficio Servizi Scolastici del Comune, i membri della Commissione Mensa e gli esperti o tecnici esterni non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta aggiudicatrice.

Il personale della Ditta non deve interferire nelle procedure di controllo o ostacolarle in alcun modo.

a) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio degli alimenti;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 5 porzioni)
- modalità di manipolazione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- garanzia della rintracciabilità dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

b) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti. È previsto, senza alcun onere per l'Ente, l'assaggio di tutte le portate del menù del giorno da parte dei soggetti deputati al controllo.

c) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori della Asl locale sia dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D. Lgs.vo 123/93 e successive modificazioni.

I tecnici del Settore Ristorazione Scolastica ed i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Le spese delle analisi sono a carico del Comune; solo in caso di esito positivo saranno imputate alla ditta appaltatrice.

ART. 49 – MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente Appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta deve altresì redigere e implementare il piano di autocontrollo come previsto dal D. Lgs. 24 maggio 1997 n. 155.

ART. 50 – IDONEITÀ SANITARIA DEI MEMBRI DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo devono indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso il Centro di Produzione Pasti, apposito camice bianco e copricapo (forniti dall' Impresa aggiudicataria.) ed adottare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

ART. 51. – METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli utilizzando le metodiche ritenute più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

ART. 52 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Il concorrente dovrà provare, a pena di esclusione dalla gara, attraverso le dichiarazioni o certificazioni sotto richieste, che la ditta partecipante alla gara:

- 1) con riferimento all'ultimo esercizio finanziario (2015) ha prodotto un fatturato complessivo, pari almeno al valore netto presunto dell'appalto oggetto del presente capitolato (€ 96.000 IVA esclusa); In caso di R.T.I. tali importi si intendono cumulabili, ma devono essere posseduti, nelle rispettive percentuali, dall'impresa capogruppo nella misura almeno pari al 60% e da ciascuna delle imprese mandanti almeno nella misura del 20%.
- 2) ha maturato un'esperienza, certificabile, di almeno n. 3 anni scolastici in servizi di mensa scolastica o analoghi nell'ultimo anno decorrente dalla data del bando, contratti e/o convenzioni con enti pubblici e/o privati. In caso di R.T.I. tale requisito si intende cumulabile, ma deve essere posseduto, nelle rispettive percentuali, dall'impresa capogruppo nella misura almeno pari al 60% e da ciascuna delle imprese mandanti almeno nella misura del 20%.

Inoltre il concorrente dovrà provare, a pena di esclusione dalla gara, attraverso le dichiarazioni o certificazioni sotto richieste, che la ditta:

- 3) è in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e non si trova in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di servizi previsti dall'art. 38 del Codice dei contratti emanato con D.Lgs. n. 163/2006;

- 4) è iscritta al registro delle imprese istituito presso la competente C.C.I.A.A. o ad analogo registro dello Stato aderente all'U.E., per almeno una delle seguenti attività: "ristorazione collettiva" o per attività loro equivalenti;
- 5) ha adottato una procedura di controllo secondo il sistema HACCP, ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 155/97;
- 6) è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro ai disabili (legge 12.3.1999 n. 68).
- 7) è in regola con gli adempimenti in materia di contributi sociali e previdenziali a favore dei lavoratori dipendenti ex L. 266/2002 e secondo la legislazione vigente.
- 8) non si trova in una delle situazioni di controllo e/o collegamento diretto o come controllante o come controllato ai sensi dell'art. 2359 del C.C. con altro partecipante alla gara.
- 9) non ha a proprio carico procedimenti in corso per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n° 142, e non si trova in alcuna delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31.05.1965, n. 575 e ss.mm.ii. (antimafia)
- 10) non ha a proprio carico sentenze definitive di condanna passate in giudicato, o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, o sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale per reati gravi in danno dello stato o della comunità che incidono sulla affidabilità morale e professionale o per uno o più reati di partecipazione a una organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari di cui all'art. 45, paragrafo. 1, direttiva CE 2004/18:

"In caso di raggruppamento di imprese i requisiti richiesti al punto 1) e 2) s'intendono cumulabili, ma devono essere posseduti dall'impresa capogruppo nella misura di almeno pari al 60% e da ciascuna ditta del costituendo RTI nella misura di almeno pari al 20%, comunque in misura tale da coprire il 100% del requisito stesso.

Le imprese del costituendo RTI devono tutte avere i requisiti di cui ai punti 2) - 3) - 4) - 5) - 6) - 7) - 8) - 9) - 10) - 11) e dovranno pertanto presentare le relative dichiarazioni di cui fatta eccezione per la cauzione, che sarà prestata solo dall'impresa capogruppo.

Non saranno ammesse alla Gara le Imprese fra le quali vi siano forme di controllo ai sensi dell'art. 2359 c.c. o che abbiano in comune il Titolare per le Imprese individuali, uno dei Soci per le Società di persone o uno degli Amministratori con poteri di rappresentanza per le Società di capitali.

Non è consentito ad una stessa ditta di partecipare alla gara in più di un R.T.I. o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara in forma individuale qualora partecipi alla gara stessa in R.T.I. o consorzio ordinario di concorrenti.

È vietata la contemporanea partecipazione alla gara di un consorzio stabile e dei suoi consorziati; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del Codice Penale. È vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile";

- 11) si impegna ad assumere il personale attualmente in forza alla ditta uscente in ottemperanza al CCNL di categoria in merito ai cambi di gestione, fermo restando l'obbligo, a carico della ditta aggiudicataria, della sua formazione e idoneità;
- 12) si impegna, in caso di aggiudicazione a produrre, entro il termine indicato dall'Amministrazione, il piano operativo della sicurezza ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008;

- 13) ha preso conoscenza dello stato di fatto dei locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sullo svolgimento del servizio di ristorazione e ha ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta presentata;

A riprova di avvenuto sopralluogo sarà rilasciata un'attestazione, che dovrà essere allegata alla domanda, dalla quale risulti che i concorrenti si sono recati sul posto dove deve eseguirsi il servizio e hanno preso visione del Centro di produzione pasti, dei locali annessi e dei refettori scolastici. Per il sopralluogo ci si deve rivolgere al Comune di Villagrande Strisaili, previo appuntamento.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal titolare della Ditta, legale rappresentante e/o direttore Tecnico della Società o dipendente munito di delega rilasciata dalla ditta concorrente.

In caso di raggruppamento temporaneo sarà sufficiente la presa visione dei luoghi attestata per la sola impresa capogruppo ovvero per una delle mandanti o loro procuratori muniti di apposita procura generale o speciale. In caso di Consorzio, la presa visione dei luoghi potrà essere effettuata dal legale rappresentante (o procuratore) del consorzio, ovvero dal legale rappresentante (o procuratore) della consorziata per la quale il consorzio concorre o rispettivi direttori tecnici.

La mancata esecuzione del sopralluogo impedirà la partecipazione alla gara d appalto o se presentata istanza in assenza dell' attestazione di intervenuto sopralluogo, ne determinerà l' esclusione.

- 14) ha tenuto conto, nella predisposizione della propria offerta, degli obblighi derivati dal C.C.N.L. di categoria e delle relative disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza, nonché di tutti gli oneri connessi al servizio.
- 15) si impegna, a pena di decadenza, in caso di aggiudicazione a dare inizio al servizio, anche nelle more della stipula del contratto, entro il termine fissato dall'Amministrazione;
- 16) si impegna a provvedere, in caso di aggiudicazione, all'effettuazione dei corsi di formazione e aggiornamento del personale.
- 17) ha acquisito ed esaminato la lettera di invito, il capitolato e la documentazione tecnica allegata ad esso che ne costituisce parte integrante e sostanziale, e ne accetta integralmente ai sensi dell'art.1341 codice civile, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in essi contenute e che i servizi, oggetto dell'appalto, saranno effettuati e condotti conformemente a tutti i patti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara.
- 18) ha tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che possono intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- 19) è a conoscenza che, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
- 20) Per partecipare alla gara, i concorrenti dovranno presentare apposita domanda redatta in lingua italiana, secondo lo schema predisposto dal competente ufficio comunale, sottoscritta dal legale rappresentante, unitamente a copia fotostatica (fronte e retro), ancorché non autenticata ma chiaramente leggibile, di un documento d'identità del sottoscrittore in corso di validità.

Sarà esclusa dalla gara l'impresa che negli ultimi tre anni (2013/2014/2015) abbia subito una risoluzione contrattuale per inadempienza.

E' in ogni caso escluso dalla contrattazione chi ha giudizi pendenti con la stazione appaltante, ovvero, avendo eseguito altra prestazione o fornitura a favore della medesima, si sia reso colpevole di negligenza, inadempienza o malafede definitivamente accertata e/o documentata.

ART.53 – RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'appaltatore non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

ART.54 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

La Ditta aggiudicatrice dovrà presentare all'Ufficio Servizi Scolastici del Comune di Villagrande Strisaili in relazione al Centro di Produzione Pasti:

- elenco delle attrezzature installate ad integrazione di quelle già presenti nel Centro di Preparazione Pasti di Villagrande;
- autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n. 283/1962 per l'attività di Centro Produzione Pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dal SUAP del Comune ove lo stesso centro è ubicato, previo parere dell'Organo Tecnico dell'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari e delle attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti, rilasciata dall'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli alimenti e della Nutrizione;
- documento di cui all'art. 17 del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni.
- manuale HACCP ai sensi del REG CE 852/04;

Tutte le autorizzazioni e/o attestazioni dovranno essere intestate alla Ditta aggiudicataria.

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente Appaltante o del SIAN dell'Asl competente o qualsiasi altro Ente di controllo, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

ART. 55 - ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese di fornitura del gas e di fornitura dei materiali occorrenti per il servizio dei locali adibiti a cucina, dispensa e refettorio, le spese per attrezzature antinfortunistiche, le spese di contratto, le spese per il pagamento di imposte o tasse o autorizzazioni varie senza diritto di rivalsa.

E' inoltre dovuto al Comune di Villagrande un canone pari a € 1.000,00 all'anno, per l'utilizzazione del Centro Produzione comunale e per le attrezzature in dotazione al medesimo. Il canone dovrà essere versato in un'unica rata entro il mese di dicembre 2016.

ART. 56 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, 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'appaltatore che verserà quanto dovuto prima della stipulazione del contratto.

ART. 57- RILEVAZIONE PRESENZE

La rilevazione delle presenze dei fruitori del servizio è a carico della Ditta aggiudicataria secondo le modalità di cui all'art. 4 del presente capitolato.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti, ne è prova la consegna del buono mensa datato e intestato al fruitore, corrispondenti alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti. In caso di mancata effettuazione del servizio per cause di forza maggiore (esemplificativamente: maltempo, scioperi.) qualora la sospensione giornaliera del servizio non sia comunicata entro le ore 9.30 del mattino, l'appaltatore avrà diritto a un compenso minimo garantito della metà dei pasti previsti per il giorno.

Nessun compenso è previsto se la sospensione delle lezioni è comunicata entro le ore 9.30 del giorno di effettuazione della mensa.

Il Comune garantirà all'appaltatore la corresponsione di un minimo di pranzi per tutti i giorni di frequenza compresi nel periodo di attività della mensa.

Tale minimo è individuato per ogni giorno nel 5% del corrispettivo dei pasti dei bambini e degli insegnanti iscritti alla mensa.

Il minimo di cui sopra non verrà applicato per il mese di giugno, in riferimento al quale in caso di particolare riduzione dei fruitori del servizio, potrà valutarsi l'interruzione anticipata.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito di intervenute nuove esigenze del Comune o della Scuola.

ART. 58 - PUBBLICITA' E INFORMAZIONE AGLI UTENTI

L'impresa affidataria è tenuta ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana - all'ingresso delle singole scuole o in apposita bacheca, in maniera che sia ben visibile - il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente Capitolato. Ogni variazione dovrà essere concordata con il Servizio Sian della Asl di Lanusei e con l'Amministrazione Comunale. L'impresa aggiudicataria deve inoltre esporre nella sala distribuzione del pasto il menù del giorno, con le quantità in grammi delle pietanze da distribuire. Qualora venga richiesta dagli organismi di controllo, dovrà essere messa a disposizione dalla Ditta, nella cucina e nei Centri di Distribuzione, una bilancia automatica per la verifica del peso delle pietanze.

ART. 59 – CAUZIONI

A garanzia dell'adempimento del contratto, l'appaltatore è tenuto a versare una cauzione partecipativa (provvisoria) e, in caso di aggiudicazione del servizio, una cauzione definitiva, entrambe infruttifere.

1) La cauzione provvisoria, a garanzia dell'offerta, è stabilita nella misura del 2% (€ 1.924,20) dell'importo a base d'asta per il quale concorre, da corrispondersi in una delle seguenti modalità:

- Assegno circolare non trasferibile intestato al Comune di Villagrande Strisaili;
- Fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa, rilasciata da azienda di credito o imprese di assicurazione debitamente autorizzate.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per volontà dell'aggiudicatario e sarà svincolata al momento della sottoscrizione del contratto stesso.

Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

2) La cauzione definitiva, a garanzia degli obblighi contrattuali, è stabilita nella misura del 10% dell'importo del contratto (I.V.A. esclusa). Detta cauzione potrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi minimi:

- a) Generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) Estremi della garanzia con indicazioni del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata.

La garanzia deve:

- Espressamente prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 del cod. civile;

- Espressamente escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;

- Espressamente prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;

La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in corso del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione. In caso di variazioni di chilometraggio o riduzioni/aumenti di percorso, l'importo della cauzione non viene modificato.

La cauzione definitiva resterà vincolata fino alla scadenza del contratto e comunque fino a che non sia stata definita ogni eventuale eccezione o controversia.

ART. 60 - RESPONSABILITÀ CIVILE DELL'APPALTATORE

La ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura.

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi dell'Amministrazione comunale e di terzi, di ogni e qualsiasi danno a cose e/o persone derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi i casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte dell'Amministrazione Comunale. La Ditta stessa è tenuta a stipulare, per tutta la durata del contratto, apposita polizza contro i relativi rischi, per un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per qualsiasi sinistro derivante dall'espletamento del servizio come sopra descritto. La polizza dovrà contenere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale. È altresì ammessa l'estensione di polizze eventualmente esistenti, nel rispetto del suddetto massimale.

ART. 61 - PERSONALE

La ditta si impegna ad assumere il personale attualmente alle dipendenze della ditta uscente in ottemperanza al CCNL di categoria in merito ai cambi di gestione, fermo restando l'obbligo, a carico della ditta aggiudicataria, della sua formazione e idoneità ai sensi della normativa vigente. La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire prima dell'inizio del servizio l'elenco del personale che sarà allo stesso destinato, corredato dai contratti di assunzione e da tutta la documentazione prescritta e indicata nel presente capitolato.

Il numero degli addetti deve essere proporzionato al numero complessivo di pasti prodotti giornalmente ed alle modalità di produzione.

La ditta aggiudicataria deve tenere un foglio firma giornaliero e riepilogativo mensile del personale addetto, completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione Comunale. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

La ditta aggiudicataria si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili degli stipendi, debitamente firmate dai lavoratori.

La ditta, se cooperativa, è vincolata ad applicare, per soci – operatori impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo di Lavoro di Categoria.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, l'Amministrazione Comunale segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

ART. 62 – PENALI

La ditta nell'esecuzione del servizio in oggetto, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente Capitolato Speciale.

Qualora non attenda o violi gli obblighi di cui sopra, è tenuta al pagamento di una penalità che varia secondo la gravità dell'infrazione.

Si individuano alcune circostanziate casistiche che danno luogo all'applicazione di penali, come di seguito indicato:

- 1 - mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- 2 - derrate non rispondenti per qualità merceologica e organolettica e non rispondenti per stato fisico batteriologico e parassitologico;
- 3 - quantità e qualità dei cibi inferiore a quelle precisate negli allegati del presente capitolato;
- 4 - violazione alle norme d'igiene e ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- 5 - interruzioni del servizio per cause imputabili alla ditta.

Le mancanze di cui ai precedenti punti n. 1 - 2 - 4 sono tollerate entro un massimo annuo di n. 3 episodi. Superati detti limiti, per ogni inadempimento l'appaltatore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 100% della fornitura del giorno nel plesso dove viene accertato l'inadempimento.

Le mancanze di cui ai precedenti punti n. 3 e n. 5 non ammettono tolleranza dando luogo alla risoluzione del contratto.

La casistica di cui sopra ha carattere meramente esemplificativo e non esaustivo; pertanto potranno essere altresì sanzionati ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione tutti gli ulteriori comportamenti (ivi incluse le omissioni), in violazione del presente capitolato e che comunque incidano negativamente sulla qualità del servizio, con una sanzione da € 100,00 a € 500,00. In particolare il mancato rispetto degli artt. 6, 8, 9, 21, che verrà verificato mediante il controllo delle fatture e delle dispense, sarà tollerato nel limite massimo di n.1 episodio annuo dando comunque luogo all'applicazione di una sanzione pari ad € 250,00, oltre tale limite vi sarà la risoluzione del contratto.

Per reiterati inadempimenti - a giudizio insindacabile della stazione appaltante - il Comune avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza preavviso salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le controdeduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla notifica della contestazione inviata dal Responsabile del Servizio.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale tramite il Settore competente attraverso ritenuta diretta sul corrispettivo mensile nel quale sarà assunto il provvedimento. Se non vi fossero crediti o se essi risultino insufficienti, l'ammontare della penalità viene addebitato sulla cauzione.

L'ammontare delle penalità è addebitato sui crediti dell'impresa dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono.

L'Amministrazione comunale può procedere poi, nei confronti dell'impresa aggiudicataria, alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, qualora ciò non fosse sufficiente a coprire i danni, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

ART.63 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- venir meno dei requisiti contrattuali;
- impiego di personale non dipendente dalla impresa affidataria;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo REG CE 852/04;

- casi di grave tossinfezione alimentare;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali, ivi compreso il mancato pagamento degli emolumenti ai dipendenti della I.A. che si protragga oltre novanta giorni;
- interruzione non motivata del servizio;
- sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- difformità nella realizzazione del Servizio da quanto indicato nel capitolato e nel contratto di appalto ed accettato dal Committente.
- cessione dell'attività ad altri;
- n. 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- per fallimento della ditta;
- inadempimenti di cui agli artt. 2, 5, 10, 11 e 69 del presente capitolato d'appalto;

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica in alcun modo la messa in atto, da parte dell'Amministrazione comunale, di risarcimento per i danni subiti.

ART. 64 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Esclusi i 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'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Alla conclusione di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Il Comune comunicherà le inadempienze di cui al precedente articolo a mezzo lettera raccomandata A/R, alla ditta appaltatrice; essa avrà cinque giorni di tempo per trasmettere eventuali controdeduzioni. Nel caso in cui non pervenga nessuna eccezione da parte dell'appaltatore o nel caso in cui queste non giustificano le inadempienze, il contratto sarà risolto di diritto a seguito della dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione incamererà la cauzione definitiva, e applicherà alla ditta le penali previste dall'art. 62.

ART. 65 - RISARCIMENTO DEI DANNI SUBITI DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Nel caso di risoluzione unilaterale del contratto per inadempimento la ditta, e per essa il garante, corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

- 1) una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
- 2) un risarcimento danni forfetariamente determinato per spese non dimostrabili per il disagio creato all'Amministrazione.

ART. 66 - CLAUSOLE RELATIVE ALL'OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI NORMATIVE E CONTRIBUTIVE RISULTANTI DAI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO

La ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione ecc.). La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La ditta assegnataria s'impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro, nonché all'osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamenti in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

La ditta aggiudicataria fornirà all'Amministrazione Comunale una dichiarazione con la quale si attestano gli avvenuti versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi ecc.

La ditta è obbligata altresì ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in generale, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

In caso di inottemperanza agli obblighi in precedenza precisati, accertata dall'Ente appaltante o a esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà a una detrazione del 20% sull'importo dei pagamenti mensili da eseguirsi, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla ditta delle somme accantonate non sarà compiuto sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra la ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo a risarcimento danni.

ART. 67 - RISOLUZIONE CONTRATTUALE – NUOVO CONTRAENTE

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

ART. 68 - DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata alla ditta appaltatrice, pena la rescissione del contratto, ed incameramento del deposito cauzionale in favore del Comune di Villagrande Strisaili, la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto, totale o parziale, del servizio in oggetto.

ART. 69 - PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

Il Comune s'impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'appaltatore, dopo la stipulazione del contratto, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti forniti durante il mese.

Il corrispettivo per il servizio prestato dall'Impresa appaltatrice, risultante dall'offerta economica, è onnicomprensivo e rimarrà invariato per tutta la durata dell'affidamento.

La liquidazione avverrà con autorizzazione di pagamento del Responsabile del Servizio su presentazione di regolare fattura entro sessanta giorni dalla data di presentazione della fattura stessa, salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la sua regolarità e proceda conseguentemente a contestazioni. In tal caso sarà eseguito nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Ogni fattura riportante il totale dei pasti forniti, in ciascuno dei plessi serviti, distinti in pasti alunni e insegnanti e in relazione alle Scuole dell'Infanzia, Scuola Primaria, e Scuola secondaria di primo grado,

dovrà fare riferimento ai tabulati delle presenze degli alunni e degli insegnanti. Rappresenta condizione essenziale per la liquidazione delle fatture la presentazione di un' attestazione rilasciata dal Dirigente scolastico circa il regolare svolgimento del servizio.

La liquidazione della fattura è condizionata alle verifiche previste per legge ai fini della regolarità contributiva e fiscale della Impresa aggiudicataria. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

ART. 70 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi dell' art. 3, comma 1, della Legge 136/2010, al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane spa, dedicati, anche non esclusiva, fermo restando quanto previsto dal comma 5, alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi al contratto in oggetto devono essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto dal comma 3, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. L'impresa è obbligata a comunicare al Comune, ai sensi del comma 7, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui al medesimo comma 1 entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. E' onere della Ditta, altresì, comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi. Le transazioni eseguite senza avvalersi dell' utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto. L' Amministrazione verifica, in occasione di ogni pagamento all' appaltatore, l' assolvimento da parte dello stesso degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

ART.71 - RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per tutto quanto non espressamente citato e previsto nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nel Codice Civile, nelle leggi e regolamenti specifici vigenti e quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle normative richiamate.

L'impresa è tenuta, inoltre, all'osservanza di tutte le norme emanate ai sensi di legge o che venissero emanate dalle competenti Autorità governative, regionali, provinciali e comunali che hanno giurisdizione nei territori nei quali si svolgono, in qualsiasi modo, le attività e le operazioni inerenti e connesse al presente appalto.

ART. 72 - DISPOSIZIONI NON RIPORTATE

Per tutto quanto non tassativamente stabilito nel presente capitolato speciale valgono le vigenti disposizioni di legge regolanti la materia.

ART. 73 - SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, conseguenti alla stipulazione e alla registrazione del contratto, saranno a carico della Ditta appaltatrice.

ART. 74 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13, del D. Lgs. 30.6.2003 n. 196, s'informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo sia magnetico anche in seguito all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti previsti dal citato decreto legislativo, tra i quali figura il diritto di accesso agli atti che lo riguardano e il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

ART. 75 – CONTENZIOSO

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal competente giudice del Foro di Lanusei. Le spese di giudizio saranno a carico della parte soccombente.

ART. 76 – ALLEGATI

Formano parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

- Tabelle ASL di Lanusei: tabelle menù - ricette - caratteristiche delle sostanze alimentari - vincoli e garanzie.
- Menù estivo
- Menù invernale
- Ricette nuove
- Ricette vecchie
- Stagionalità frutta e verdura

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Giuseppe Loi