



**COMUNE DI MAZZARINO
PROVINCIA DI CALTANISSETTA**

Internet: www.comune.mazzarino.cl.it

E-mail: servizi.sociali@comune.mazzarino.cl.it

Codice fiscale: **00067840850**

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI PASTI PRONTI E
SUCCESSIVA SOMMINISTRAZIONE PER LA MENSA DELLA SCUOLA MATERNA
ANNO SCOLASTICO 2016/2017**

CIG: 7019011F19

Art. 1

ENTE APPALTANTE

Comune di Mazzarino Provincia di Caltanissetta Piazza Vittorio Veneto – 93013 – Telefono numero 0934/ 300131 300126 - Fax: 0934 381195 - Codice fiscale 00067840850

<http://www.comune.mazzarino.cl.it> / e-mail: servizi.sociali@comune.mazzarino.cl.it

P.E.C.: servizisociali@pec.comune.mazzarino.cl.it

L'appalto verrà aggiudicato previo svolgimento di gara mediante Procedura aperta ex art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c.3 l. a) del D.Lgs n.50/2016.

Art. 2

OGGETTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica nella Scuola Materna Statale che effettua il tempo prolungato, ubicata presso il Plesso "S. La Marca" sito in Via Cappuccini del Comune di Mazzarino.

Tale servizio, in particolare, è costituito:

- dalla fornitura di pasti pronti, preparati presso il centro di cottura indicato in fase di gara, secondo la tabella dietetica, allegata, prescritta dall'ASP ;
- dalla successiva somministrazione dei pasti ai singoli alunni, nell'ora di pranzo, che sarà fissata dalle competenti autorità scolastiche, mediante personale proprio della ditta in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati;
- dalla fornitura di acqua minerale di qualità, stoviglie, posate e tovaglioli di carta;
- dalla predisposizione del refettorio;
- dalla predisposizione dei tavoli per il consumo dei pasti;
- dalla distribuzione dei pasti;
- dalla pulizia e riordino dei tavoli e dei locali dopo il consumo dei pasti;
- dalla gestione dei rifiuti.

Art. 3
CARATTERISTICHE TIPOLOGICHE DEL SERVIZIO DI E MODALITA' DI
ESECUZIONE

Il servizio di erogazione pasti verrà espletato con le seguenti modalità:

- i pasti saranno preparati nel centro di cottura a disposizione della Ditta aggiudicatrice, trasferiti al terminale di consumo e distribuiti secondo le modalità indicate nel capitolato;
- sarà garantita la fornitura di diete speciali;

La sala refettorio dovrà essere allestita come segue:

- tutto il necessario per apparecchiare i tavoli deve essere fornito dalla Ditta aggiudicataria e deve essere in possesso dei requisiti previsti dalla vigente legislazione;

Il servizio prevede inoltre:

- l'esecuzione di tutte le attività connesse all'oggetto dell'appalto previste nel presente capitolato e nei suoi allegati;

In particolare il servizio per gli utenti consisterà nelle seguenti attività:

- la preparazione, il trasporto, l'assemblaggio e condimento dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti a tavola agli alunni, lo sbarazzo e la pulizia dei locali dopo il consumo dei pasti, il ritiro dei contenitori per il trasporto.

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire tassativamente nel rispetto degli orari indicati dal Dirigente scolastico entro trenta minuti dalla preparazione delle pietanze.

Art. 4
STRUTTURA DEL MENU' E DIETE SPECIALI

Il servizio comprende la fornitura completa delle derrate alimentari per ogni pasto che è così composto:

1. un primo piatto;
2. un secondo piatto;
3. un contorno;
4. frutta di stagione;
5. pane;
6. acqua minerale di qualità;

La ditta è tenuta a calendarizzare la frutta fresca variandone la tipologia e rispettandone la stagionalità;

I pasti dovranno essere forniti nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche;

La ditta dovrà garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli pasti;

L'aggiudicatario dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico (celiachia, diabete etc.) o portatori di particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza;

Tutte le richieste per usufruire di diete speciali che pervengono alla Ditta dovranno essere dettate da motivi di salute e accompagnate e dalle opportune certificazioni mediche.

Art. 5
MODALITÀ DI VISIONE E RICHIESTA DEL CAPITOLATO E DEL BANDO DI GARA

Il Capitolato d'appalto, che disciplina l'affidamento del servizio, ed il bando di gara sono visionabili sul sito internet del Comune di Mazzarino (www.comune.mazzarino.cl.it) e presso l'Ente dalle ore 10 alle ore 12,00 di tutti i giorni lavorativi, escluso il sabato. Negli stessi giorni ed orari, al fine di potere valutare l'offerta che il soggetto intenderà fare, l'Ente è disponibile a far

visitare il Plesso scolastico presso cui verrà effettuato il servizio di mensa, con l'ausilio di un dipendente comunale, previa richiesta telefonica di tale visita.

Art. 6 **DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto per l' A.S. 2016/2017 avrà durata con decorrenza dalla data di avvio effettivo, tenuto conto delle interruzioni per le festività religiose e civili secondo il calendario ministeriale e/o per sospensioni, interruzioni e differimenti richiesti dall'Ente committente, fino alla data presumibile del 31 maggio 2017.

Art. 7 **IMPORTO A BASE DI GARA**

A titolo indicativo, si prevede in via presuntiva la fornitura di n. 298 pasti giornalieri; detto valore è puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune in quanto il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito in base alle presenze effettive ordinate giornalmente, per cui l'impresa appaltatrice non può richiedere alcun indennizzo per il non raggiungimento del numero mensile dei pasti previsti.

L'impresa appaltatrice, tramite proprio personale, avrà cura giornalmente di rilevare il numero dei pasti da preparare;

L'importo dell'appalto presunto è di €. 30.247,00 oltre IVA al 4%, oltre oneri di sicurezza pari ad €. 0,025 per pasto, non soggetti a ribasso.

Il prezzo unitario del pasto, onnicomprensivo di tutti i servizi, derrate, prestazioni del personale, spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di che trattasi, è fissato in €. 3,50, oltre IVA ed oneri di sicurezza (pari ad € 0,025 per pasto).

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

- a.** - mediante la riscossione diretta della quota spettante alla famiglia, attraverso la vendita dei buoni pasto da parte della Ditta aggiudicataria;
- b.** - mediante il pagamento da parte dell'Ente della quota parte del costo del servizio posta a suo carico.

Art. 8 **CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

Le condizioni generali dell'appalto consistono nelle modalità seguenti:

- Riscossione diretta del costo pasto da parte della Ditta aggiudicataria;
- Oneri per l'autorizzazione sanitaria a totale carico della Ditta aggiudicataria;
- Consumo dell'energia elettrica e dell'acqua a carico dell'Ente committente;

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

1. Sul piano tecnologico organizzativo:

- Non congelare le materie prime acquistate fresche;
- Non congelare il pane;
- Non scongelare le derrate a temperatura ambiente o sotto l'acqua corrente;
- Non utilizzare i prodotti in scatola limitando, altresì, l'uso di pelati, conserve, o altri prodotti in scatola e preferendo confezioni in vetro;
- Non detenere i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;

- Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza e la salubrità dei prodotti;
- Garantire l'adeguata conservazione dei prodotti deperibili;

2. Sul piano igienico nutrizionale:

- Non effettuare il riciclo dei pasti nonché degli avanzi poiché il numero dei commensali è calcolabile fin dal mattino;
- Non preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli del consumo;
- Non effettuare la precottura, poiché alle perdite iniziali di nutrienti si aggiungano ulteriori perdite dovute al riscaldamento e si ha il peggioramento delle caratteristiche organolettiche;
- Evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure ecc.;
- Non friggere gli alimenti: frittate, crocchette, pesce, patate etc. saranno cotte al forno;
- Limitare le preparazioni alla griglia e le cotture alla piastra;
- Privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo dei grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene;
- Curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- Utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- Preferire i brodi vegetali preparati con verdure fresche;
- Non utilizzare "preparati" per purè, per brodo o altri similari prodotti;
- Preferire il sale, sia grosso che fine, marino e integrale anche considerata la presenza di fluori in essi contenuti, utile per la profilassi della carie dentaria;
- Preferire verdure fresche o surgelate;
- Non utilizzare come base della preparazione dei pasti fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti;
- Preferire le cucinature che prevedono il condimento finale a freddo;
- Non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso che saranno cambiate ad ogni assaggio;
- Non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione del pasto;
- Lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti crudi, quali carne, uova, pollami, pesci, frutta e ortaggi, nonché dopo essersi recati ai servizi e/o starnutito.

3. Sul piano igienico sanitario:

- pulizia straordinaria dei locali, impianti e attrezzature, all'avvio e al termine del servizio e/o ogni qualvolta l'Amministrazione o l'A.S.L. ne facciano richiesta, a giudizio insindacabile delle stesse nonché la normale pulizia ordinaria dei locali.

Art. 9

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Organizzazione:

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

Preparazione:

s'intende la preparazione del pranzo completo costituito da: 1° piatto, 2° piatto, contorno, pane, frutta di stagione e acqua minerale di qualità in bottiglie da cl 50.

La **TABELLA DIETETICA** è descritte nell'allegato "A1" - MENU' tipo - che la ditta è vincolata a rispettare.

Eventuali modifiche saranno concordate con il Responsabile del Servizio Igiene dell' ASP.

Eventuali cambi di menù da parte della Ditta dovranno essere autorizzati dal Responsabile del Servizio Igiene dell' ASP con richiesta da effettuarsi almeno 48 ore prima.

Le specifiche tecniche relative alle **TABELLE MERCEOLOGICHE** delle derrate alimentari sono descritte negli allegati "A2" - "A3".

A corredo del pasto dovrà essere fornito un set di apparecchiatura composto da:

N.1 tovaglietta, N. 1 bicchiere, N.1 piatto fondo per il primo, N.1 piatto piano per il secondo, N.1 piatto piano per il contorno, N.1 piattino da frutta, N.1 confezione contenente N. 2 forchette, N. 1 cucchiaio, N. 1 coltello e N. 2 tovaglioli di carta.

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

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

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

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

-a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;

-a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di riduzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali);

-a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna dei pasti;

-a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

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

Art. 10

DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

La dimensione presunta dell'utenza dei pasti è complessivamente quantificabile in 8.642 pasti per il periodo dal 19 Aprile al 31 maggio 2017 ;

Art. 11

CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO, MODALITÀ E ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni dell'effettivo funzionamento delle scuole. La somministrazione dei pasti avverrà secondo le modalità e gli orari fissati dalle autorità scolastiche a cura della ditta appaltatrice che se ne assume tutte le responsabilità.

Art. 12

PRENOTAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a ritirare quotidianamente l'elenco con il numero dei pasti da erogare predisposto dalle autorità scolastiche. Tale numero può variare in più o in meno, senza alcuna pretesa da parte della ditta appaltatrice .

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso il refettorio nell'orario stabilito dalle competenti autorità scolastiche.

Art. 13

RICICLO E RESIDUI ALIMENTARI

I pasti forniti presso il centro di distribuzione devono essere consumati in entro la giornata, senza alcuna riutilizzazione nel giorno successivo.

Tutti i cibi dovranno essere preparati nella giornata .

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 14

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Per il confezionamento ed il trasporto dei pasti ,la ditta appaltatrice deve utilizzare i contenitori termici multi porzione di propria proprietà, conformi al D.P.R n. 327/1980 dal D.Lgs n.155 /1997, D.Lgs 109/1992 e ss.mm.ii. che dovranno garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensioni gastronomiche in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica , essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pasto caldo deve arrivare alla sede di consumo in condizioni sensoriali ottimali ed essere distribuito per il consumo non più tardi di 30 minuti dal suo confezionamento.

Art. 15

MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. n. 327/80.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che da essi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 16

MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta ex art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, a favore della Ditta in possesso dei requisiti richiesti che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c.3 l. a) del D.Lgs n.50/2016.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata in base ai seguenti parametri:

A. Offerta economica : Punteggio massimo punti 40

B. Offerta tecnica : Punteggio massimo punti 60

Offerta economica	Totale 40 Punti
<p>Importo a base d'asta 3,50 (Costo unitario del pasto)</p> <p>Il maggior punteggio verrà attribuito all'impresa partecipante che avrà offerto il maggior ribasso percentuale, fatte salvo quanto disposto per le offerte anomale.</p> <p>Per le altre offerte il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula :</p> <p>X = $\frac{P. \text{ off. migliore} \times 40}{P. \text{ off. in esame}}$</p>	

Ove X P. Off. Migliore P. off. In esame 40	= Punteggio da attribuire all'offerta = Prezzo più basso = Prezzo Offerto = Punteggio Massimo assegnabile	
--	--	--

Offerta Tecnica	Totale 60 punti
Il punteggio per la valutazione della qualità sarà assegnato secondo il giudizio insindacabile della commissione di gara secondo i seguenti criteri:	
1.Organizzazione del servizio: La commissione di gara attribuirà: - 0.50 punti per ogni operatore addetto , distribuzione dei pasti , preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio(fino a un massimo di sei punti) - 0.50 punti per ogni corso di almeno 6 ore di formazione/qualificazione cui il suddetto personale ha partecipato nel triennio 2013/2015 (fino a un massimo di cinque punti)	Max 11 punti
Disponibilità ad utilizzare prodotti provenienti da colture biologiche Per ogni tipo di prodotto utilizzato verranno assegnati due punti (fino a un massimo di 22 punti)	Max 22 punti
Certificazioni : sarà valutato il possesso delle seguenti certificazioni rilasciate da enti autorizzati: Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare Punti 3 Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001: 2008 applicato al servizio di ristorazione punti 2	Max 5 punti
Disponibilità di un Centro di cottura in proprietà o in locazione nel raggio di 25 Km dal centro del Comune di Mazzarino (allegare copia dell'autorizzazione sanitaria e contratto di locazione o proprietà: la valutazione avverrà come di seguito: fino a 25 km punti 15 da 26 a 30 Km punti 12 da 31 a 35 km punti 9 da 36 a 40 km punti 6 oltre 40 km punti 3	Max 15 punti
Operatività nel campo della ristorazione scolastica da comprovarsi con il certificato del registro imprese: fino a 5 anni punti 1 da 6 a 10 anni punti 3 da 11 a 15 anni punti 5 oltre 15 anni punti 7	Max 7 punti

Art. 17**ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

L'aggiudicatario è tenuto:

- 1) a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto alla preparazione, al confezionamento, ed alla distribuzione dei pasti nonché alla pulizia dei relativi ambienti (cucina e refettorio);
- 2) all'acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato;
- 3) alla preparazione, cottura dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato ed utilizzando le derrate "biologiche" del tipo e nella percentuale prevista dal presente capitolato;
- 4) alla porzionatura e alla distribuzione dei pasti nel refettorio;
- 5) alla realizzazione di tutte le attività previste dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.P.P.) previsto dal D.Lgs. n. 155/97;
- 6) alla tenuta del registro giornaliero degli alunni che usufruiscono della mensa nonché dei pasti erogati e alla successiva consegna di copia di detto registro agli uffici preposti del Settore Pubblica Istruzione;
- 7) alla fornitura di personale qualificato per garantire la distribuzione dei pasti caldi;
- 8) alla fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.Lgs. n.626/94 al personale operante nelle mense scolastiche;
- 9) alla fornitura di prodotti e/o materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione per assicurare l'igiene e la funzionalità di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
- 10) alla fornitura dei vuoti a perdere: piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (in plastica o carta). In casi eccezionali, in sostituzione dei piatti in plastica potranno essere utilizzate le vaschette in alluminio monoporzione specifiche per alimenti;
- 11) a rispettare quotidianamente l'orario di erogazione dei pasti ;
- 12) ad impiegare nel servizio personale idoneo;
- 13) alla consegna dei rifiuti e degli imballaggi secondo le norme in materia e quanto altro connesso e derivante dallo svolgimento del servizio;
- 14) a segnalare immediatamente all'ente concedente quelle circostanze o fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possono pregiudicare il regolare svolgimento del servizio;
- 15) tutte le spese relative a imposte e/o tasse connesse allo svolgimento del servizio sono, altresì, a totale carico della ditta aggiudicataria.

Art. 18**DISPOSIZIONI PER LA SICUREZZA E LA PREVENZIONE SUI LUOGHI DI LAVORO:**

- 1) La ditta deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte.
- 2) Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche della manipolazione sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente;
- 3) La ditta appaltatrice, dovrà redigere entro un massimo di 60 giorni la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro e trasmetterlo alla stazione appaltante;
- 4) La ditta appaltatrice dovrà predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali dove si consumano i pasti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- 5) Nell'esecuzione del servizio del presente capitolato, l'Aggiudicatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul

- lavoro, di previdenza e disoccupazione, nonché ogni altra disposizione in vigore per la tutela dei lavoratori;
- 6) Le parti (ditta appaltatrice e stazione appaltante) si impegnano a redigere, approvare ed applicare entro il primo mese di avvio del servizio un piano di cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dei rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dall'art.26 comma 4 D.Lgs 81/2008, per tutti i luoghi di lavoro interessati dal servizio oggetto del presente capitolato.
 - 7) Il Comune di Mazzarino promuove la cooperazione ed il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto di appalto.
 - 8) Quanto sopra non fa venire meno l'obbligo per le imprese di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, con costi a proprio carico.

Art. 19

ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- a) la manutenzione straordinaria o il rinnovo dei locali e degli impianti;
- b) gli oneri per i consumi di energia elettrica ed acqua.

Art. 20

PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE

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

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

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

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

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

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

Art. 21

DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C. saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica

professionale adeguata, designato dalla ditta aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio del servizio.

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

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

Art. 22

VIGILANZA E VERIFICA DI CONFORMITÀ DELLE PRESTAZIONI ESEGUITE

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

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

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

Art. 23

SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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

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

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

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

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

Art. 24

ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

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

Art. 25

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

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

Art. 26**RESPONSABILITÀ E POLIZZA ASSICURATIVA**

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

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

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

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

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

Art. 27**OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI**

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

La ditta aggiudicataria si considera all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali mensa.

Art. 28**PENALITÀ DECADENZA E REVOCA**

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

- **516,46** ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità;
- **516,46** per ciascuna non conformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo dell'Impresa Appaltatrice;
- **516,46** per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- **103,29** per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Dietetiche, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- **774,69** per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati dalla ditta;
- **258,23** per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80;
- **516,46** per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
- **164,57** per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità Amministrative Giudiziarie;
- **258,23** per carenza igienica dei locali adibiti a mensa;
- **258,23** per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione della derrate o quanto altro previsto dalle legge in materia;
- **258,23** non conformità operative rispetto a quanto previsto nel manuale per l'autocontrollo igienico (M. A. I.);
- **258,23** per ogni mancato rispetto di quanto previsto all'Art. 13;

- **€ 1.500,00** per la mancata osservanza del Piano Operativo di Sicurezza predisposto dalla ditta appaltatrice;
- **€ 250,00** per ogni giorno di ritardo nell'applicazione del P.O.S.

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

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

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

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

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

1. Abbandono dell'appalto, salvo per cause di forza maggiore;
2. Ripetute contravvenzione ai patti contrattuali o alle disposizione di legge o regolamento relativi ai servizi;
3. Contegno abituale scorretto presso gli utenti da parte della ditta appaltatrice o del proprio personale adibito al servizio;
4. Inosservanza da parte della ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
5. In caso di fallimento e/o frode;
6. Quanto ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
7. Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, e nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le circostanze che possono verificarsi.

Art. 29 **PAGAMENTI**

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

Art. 30 **DIVIETO DI SUBAPPALTO**

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

Art. 31 **ONERI FISCALI E SPESE**

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

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

Art. 32

DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a norma di legge a prestare la cauzione definitiva, fissata in misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione. Il deposito cauzionale è svincolato e restituito alla ditta, previa autorizzazione della A.C., solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali e previa verifica di regolarità contributiva da parte di INPS e INAIL.

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

Art. 33

AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione si intende definitiva per l'Amministrazione soltanto dopo le approvazioni intervenute a termine di legge mentre la ditta aggiudicataria rimarrà vincolata sin dal momento dell'aggiudicazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di non procedere ad alcuna aggiudicazione senza che nessun offerente possa vantare diritto alcuno.

ART. 34

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'impresa è responsabile del trattamento dei dati personali del Comune dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/2003. Tali dati potranno quindi essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente contratto. L'impresa si impegna a comunicare al Comune i nominativi dei soggetti incaricati del trattamento dei dati personali prima della stipula del contratto.

Art. 35

Foro competente

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

Art. 36

Domicilio Legale

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

Art. 31

Allegati

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

- Allegato A1 " Tabella Dietetica";
- Allegato A2 "specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari";
- Allegato A3 "specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche dei prodotti ottenuti col metodo della coltivazione biologica";