

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DI ACCOMPAGNAMENTO SUGLI SCUOLABUS DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA PER IL PERIODO 05 OTTOBRE 2009/30 GIUGNO 2012.

ART. 1 – DEFINIZIONI

Per **S.A.** si intende il Comune di Roccastrada quale Stazione Appaltante.

Per **I.A.** si intende l’Impresa Affidataria

Per **Responsabile comunale** si intende il dipendente comunale il cui nominativo è comunicato dalla S.A. alla I.A. prima dell’avvio del servizio

Per **Codice degli Appalti** si intende il D.Lgs 12 aprile 2006 n.163 e s.m.i

ART. 2 - OGGETTO E LUOGO DI SVOLGIMENTO

Oggetto dell’appalto e’ la gestione del Servizio di Refezione scolastica per gli alunni e i docenti aventi diritto delle scuole materna, elementare e media inferiore del comune di Roccastrada e di accompagnamento sugli scuolabus degli alunni della scuola materna, come descritti nel successivo art.6) del presente capitolato e nell’Allegato D)

ART. 3– PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà aggiudicato, mediante gara con procedura aperta, ai sensi dell’art. 55 del Codice degli Appalti. L’aggiudicazione verrà effettuata a favore dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 83 Codice degli Appalti, valutata sulla base dei criteri di cui al Bando di Gara (Art. 4)

ART.4 - VALORE DELL'APPALTO

Il valore presunto dell'appalto è stimato in €1.156.000,00 (unmilione centocinquantesimila) esclusa IVA 4%.

ART. 5- DURATA DELL'APPALTO

La durata dell’appalto è 5 ottobre 2009/30 giugno 2012. Avrà decorrenza dalla data indicata nella Determinazione di aggiudicazione definitiva del Funzionario responsabile del Settore Affari Socio Educativi ed Economici - Cultura – Sistema Informativo del Comune di Roccastrada.

ART. 6 - SERVIZI DA APPALTARE E MODALITA' DI ESECUZIONE

6.1) Approvvigionamento, ricevimento e stoccaggio dei generi alimentari, dei beni di consumo e varie occorrenze

Tutti i prodotti devono rispondere alle caratteristiche dettagliate nell’allegato A).

Il personale addetto al ricevimento delle merci deve accertare che i singoli prodotti corrispondano alle caratteristiche indicate e ne rispettino i tempi massimi di scadenza indicati e che le confezioni siano perfettamente integre.

Lo stoccaggio deve essere garantito nell’assoluto rispetto delle norme relative alle diverse tipologie di prodotti: le derrate alimentari a lunga scadenza devono essere collocate nelle scaffalature della dispensa; i prodotti ortofrutticoli freschi nella apposita cella frigorifero; i prodotti

surgelati nella apposita cella; la carne e i latticini negli appositi frigoriferi rigorosamente separati in modo da evitare ogni rischio di contaminazione incrociata. Deve essere inoltre garantito che nessun prodotto sia a diretto contatto con il pavimento. I prodotti per la pulizia e sanificazione devono essere stoccati in idonei separati spazi.

Il personale addetto allo stoccaggio dovrà avere cura, ad ogni rifornimento, di collocare le singole tipologie di prodotti in modo tale da garantire via via il consumo di quelli "più vecchi".

La S.A. richiede la garanzia della completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che, unitamente al confezionatore, concorrono per sicurezza e qualità alla formazione del prodotto alimentare e, pertanto, la I.A. deve acquisire dai fornitori e rendere disponibile alla S.A. idonee certificazioni e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia e agli standard contrattuali. Tali certificazioni e/o dichiarazioni dovranno specificare il fornitore del prodotto ed essere sostituite od integrate nel caso di variazione del fornitore stesso o di qualsiasi caratteristica o tipologia del prodotto, e saranno conservate a cura dell'I.A. presso il centro cottura.

6.2) preparazione dei pasti

I pasti saranno preparati, nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, presso il centro cottura di Roccastrada in quantità congrue al numero degli utenti del servizio autorizzati dalla S.A. secondo le quantità previste per categorie di utenza e nel rispetto del menù Allegato B).

Il personale dovrà provvedere ogni mattina alla raccolta telefonica del numero degli utenti del servizio presso i 4 plessi di scuola elementare e i 4 plessi di scuola materna e una volta alla settimana presso 1 plesso di scuola media.

Per la fornitura dei pasti ai plessi periferici saranno utilizzati appositi contenitori termici multirazione e ceste (vedi All.D)

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

Tutti i sacchetti contenenti alimenti, le scatole, i contenitori metallici e non, una volta aperti, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va posto in idonei recipienti per alimenti, coperti, sui quali va posta l'etichetta corrispondente al contenuto e recante ben leggibile la data di scadenza.

Per la preparazione dei piatti freddi il personale deve utilizzare mascherine e guanti monouso o utensili evitando il contatto diretto con gli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo

Gli orari di cottura dovranno essere scaglionati tenendo conto degli orari di consumo nei singoli plessi, dei tempi di porzionamento nei contenitori multirazione e di trasporto degli stessi dal centro cottura ai plessi periferici garantendo, al momento del consumo, la giusta temperatura senza ulteriore o sussidiario impiego di fonti di calore.

I contorni trasportati nei plessi periferici dovranno essere conditi nel punto di consumo.

Dovrà essere garantita, previo preavviso di almeno 48 ore, la disponibilità di ogni altro prodotto funzionale alla realizzazione di ricette ulteriori richieste in sostituzione delle precedenti e/o ad integrazione della tabella dietetica, dalla S.A.

In caso di guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto, interruzioni dell'energia elettrica, metano ecc., avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, la I.A. è tenuta comunque a garantire il pasto, anche con piatti freddi di equivalente valore nutrizionale ed economico, raccordandosi con il Responsabile comunale.

Nel solo caso di inagibilità temporanea del centro cottura, la I.A. potrà servirsi di altra cucina o di un proprio centro di cottura, purchè muniti di idonea autorizzazione sanitaria, previo accordo con la S.A. Laddove l'inagibilità derivasse da incuria da parte della I.A. (es. blocco della struttura in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite) la stessa sarà soggetta alle penali di cui al successivo art.20.

Rimane a carico della I.A. l'autorizzazione sanitaria di legge.

6.3 diete speciali

Le richieste di dieta speciale saranno trasmesse alla I.A. in forma scritta dalla S.A. almeno 48 ore prima dell'avvio della somministrazione e conterranno l'indicazione dettagliata degli alimenti da utilizzare e delle modalità di preparazione.

Per le sole diete di transizione o diete in bianco per indisposizioni temporanee la richiesta sarà inoltrata entro le ore 8.30 del giorno di inizio della somministrazione.

La I.A. deve garantire le forniture per la somministrazione di diete speciali personalizzate sia per esigenze religiose e/o culturali che sanitarie (intolleranze, allergie, celiachia...).

La I.A. è obbligata al rispetto rigoroso della normativa nazionale e regionale sulla preparazione e somministrazione dei cibi senza glutine nonché alla sottoscrizione di specifico protocollo di intesa con la Associazione Italiana Celiachia del quale dovrà produrre copia alla S.A.

I pasti previsti dalle diete speciali devono garantire la stessa struttura del pasto normale: 1 primo, 1 secondo, contorno, pane, frutta.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete speciali devono essere confezionate in contenitori termici monoporzione idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge.

6.4) trasporto dei pasti dal centro cottura ai plessi scolastici periferici

Il trasporto, effettuato con i mezzi autorizzati di proprietà della S.A. e concessi in comodato d'uso gratuito alla I.A., deve essere tale da garantire il rispetto dei tempi previsti dalla normativa di autocontrollo ed in modo che il pasto arrivi nei plessi scolastici nei tempi stabiliti.

6.5) apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli dei refettori; ricevimento, porzionatura e scodellamento pasti agli utenti,

Il servizio deve essere svolto in tutti i plessi scolastici funzionalmente agli orari di consumo.

Il personale addetto deve provvedere all'apparecchiatura dei tavoli con stoviglie e posate in dotazione dei refettori. L'impiego di stoviglie a perdere (piatti, bicchieri, posate di plastica) dovrà essere limitato a situazioni di eccezionalità e comunque concordato con il Responsabile comunale.

La I.A. dovrà affiggere nei locali di consumo dei pasti la tabella dietetica mensile e giornaliera.

6.6) lavaggio e sanificazione

- plessi periferici: tavoli e sedie dei refettori, punti di porzionamento e relativi arredi e attrezzature, contenitori per il trasporto pasti, stoviglie e utensili;
- centro cottura: locali e arredi punto di cottura e a suo servizio (dispensa, bagno, antibagno...); celle e frigoriferi; attrezzature e macchinari; piani di lavoro; stoviglie e utensili; tavoli e sedie refettori e stoviglie plesso di Roccastrada.

Prima dell'inizio del servizio la I.A. deve produrre al Responsabile comunale l'elenco dei prodotti che intende utilizzare per le diverse operazioni corredato dalle relative schede tecniche e di sicurezza.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Il personale addetto dovrà utilizzare i prodotti rispettando le modalità di impiego indicate nelle schede tecniche e garantire la loro conservazione nel rispetto delle norme vigenti, in idonei ed esclusivi spazi chiusi, ben separati da ogni altro prodotto, o stoviglia o utensile.

Le operazioni di sanificazione non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Il

personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati per la somministrazione e preparazione degli alimenti.

Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e tovaglette a perdere.

6.7) integrazione attrezzature per il lavaggio e sanificazione stoviglie

La I.A. deve garantire la disponibilità e installazione di idonee lavastoviglie (di rinomata marca, tipo industriale, a norma CE) nei plessi di Montelattaia e Sassofortino e nel centro cottura di Roccastrada, con la clausola che le stesse, che saranno inserite tra i beni concessi in comodato d'uso gratuito per tutto quanto concerne gli obblighi della I.A. come specificati nel successivo art.12, al termine del contratto di affidamento resteranno di proprietà della S.A.

6.8) gestione rifiuti

il servizio sarà reso, limitatamente ai rifiuti derivanti dai servizi affidati, sia nei plessi periferici che nella cucina centralizzata, nel rispetto di quanto previsto dalla raccolta differenziata nel territorio comunale.

6.9) accompagnamento sugli scuolabus degli alunni delle scuole materne

Il trasporto viene effettuato con gli scuolabus comunali con modalità e orari predisposti dall'Ufficio P.I. della S.A. prima dell'inizio di ogni anno scolastico, sulla base degli utenti del servizio. Nel corso dell'anno potranno comunque essere apportate modifiche alle tabelle di marcia in presenza di rinunce o di nuove iscrizioni al servizio. Nell'Allegato C) si indicano gli orari e i tempi di percorrenza riferiti all'anno scolastico in corso che presumibilmente potranno essere confermati, nel loro complesso, senza sostanziali variazioni.

Il personale della I.A. dovrà trovarsi negli orari e luoghi comunicati dalla S.A. e la mattina provvedere ad accogliere e far salire sul mezzo tutti i bambini, farli sedere e garantire la sorveglianza lungo il percorso, aiutarli a scendere e consegnarli al personale della scuola, il pomeriggio invece dovrà provvedere a ritirare i bambini dal personale della scuola, farli salire sullo scuolabus, garantire la sorveglianza lungo il percorso, consegnarli alle fermate stabilite ai genitori o persone formalmente delegate dai genitori. La consegna e il ritiro dei bambini dal personale della scuola dovrà avvenire al cancello di ogni singola scuola.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. eventuali estensioni del servizio/prestazioni occasionali o continuative nell'ambito dei servizi di ristorazione, previo accordo in relazione alle modalità di erogazione ed ai costi.

ART. 7 - CALENDARIO E ORARIO DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

I servizi, fatte salve straordinarie interruzioni delle attività didattiche, periodi di vacanze natalizie, pasquali e svolgimento di tornate elettorali, devono essere resi funzionalmente al calendario scolastico della Regione Toscana e alle specifiche disposizioni dell'autorità scolastica locale, tutti i giorni dal lunedì al venerdì.

L'orario di svolgimento dei servizi appaltati è determinato dal Responsabile comunale, sulla base degli utenti iscritti, in accordo con il Responsabile nominato dalla I.A., e comunicato alla I.A. in forma scritta, prima dell'avvio dei servizi e potrà variare, per esigenze della S.A., previa semplice comunicazione scritta del Responsabile comunale.

Il Responsabile comunale comunicherà, altresì, l'elenco degli utenti autorizzati specificandone la natura: alunni, personale docente, eventuali altri, garantendone l'aggiornamento ogni qualvolta lo stesso subisca variazioni.

ART. 8 – ACCERTAMENTO DELLA QUALITA' – CONTROLLI

La S.A. procederà alla verifica della corrispondenza della qualità agli standard richiesti attraverso specifiche forme di controllo:

8.1 controlli microbiologici: sulle materie prime utilizzate nella preparazione dei pasti e sui pasti stessi e controlli cariche batteriche sui piani di lavoro e di consumo, attrezzature e macchinari, sia tramite i competenti servizi A.S.L. sia avvalendosi di Istituti di analisi legalmente riconosciuti. La I.A. si obbliga, nel caso in cui l'esito delle analisi rilevi una non conformità alle norme prescritte, a pagare le relative spese, oltre alle sanzioni previste dal presente capitolato.

La I.A. è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Lo stesso va posto in idoneo ed igienico contenitore chiuso, munito dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del responsabile della preparazione e conservato in frigorifero a temperatura idonea (0°+4°) per 48 ore con un cartello riportante la dizione "campionatura del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

La I.A. dovrà effettuare, nelle modalità di legge, tramite Laboratorio di Analisi riconosciuto ed autorizzato dal Ministero della Sanità ai sensi di legge, e del quale dovrà comunicare le generalità a questo Ente, le analisi di laboratorio previste dalle procedure di autocontrollo, sia per i Centri di Distribuzione che per la Cucina Centralizzata. Dei risultati delle analisi dovrà fornire copia al responsabile comunale.

8.2 controlli organolettici dei pasti (temperatura, consistenza, odore...) attraverso il proprio personale, i componenti il Comitato mensa o altri genitori autorizzati. Tutti i soggetti saranno muniti di formale autorizzazione della S.A. La I.A. deve garantire la propria collaborazione consentendo ai suddetti soggetti di verificare la gradevolezza del pasto. Gli esiti di detti controlli saranno registrati su apposite schede di rilevazione predisposte dalla S.A.

La S.A. potrà di conseguenza vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato.

8.3 controlli sulla tenuta dei locali e attrezzature La S.A. procederà al controllo sia attraverso il proprio personale, sia attraverso visite dei componenti il Comitato mensa o altri genitori comunque autorizzati dalla S.A. Gli esiti di detti controlli saranno registrati su apposite schede di rilevazione predisposte dalla S.A.

ART. 9 – AUTOCONTROLLO IGIENICO

La I.A. deve produrre e consegnare in copia alla S.A. il proprio manuale del Piano di Autocontrollo Igienico, basato sul sistema HACCP conformemente a quanto previsto dal D.Lgs.155/97 e dal Regolamento CE n. 852/2004, che si impegna a rispettare in ogni struttura interessata dal servizio di refezione. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia alla S.A. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile nominato dalla I.A. La I.A., a richiesta della S.A., deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le norme cogenti specifiche del settore, tra cui il Regolamento CE n.178/2002 concernente la rintracciabilità dei prodotti alimentari. La procedura di gestione della rintracciabilità dovrà essere inclusa nella documentazione relativa all'autocontrollo igienico, le registrazioni prodotte dovranno essere tenute a disposizione della S.A. presso i centri cottura comunali, così come le registrazioni previste dal piano di autocontrollo.

ART. 10 - PERSONALE

10.1 Obblighi

La I.A. dovrà:

- fornire, almeno sette giorni prima dell'avvio dei servizi, dettagliato elenco nominativo degli operatori e del Responsabile che la stessa impiegherà nei servizi come titolari delle posizioni lavorative. Tale elenco dovrà essere tempestivamente aggiornato ad ogni variazione;
- fornire l'elenco del personale di riserva incaricato delle sostituzioni del personale titolare e del Responsabile in caso di assenza;
- comunicare i nominativi dei lavoratori responsabili per la sicurezza, l'antincendio, il primo soccorso;
- procedere alla immediata sostituzione del personale in caso di assenza o malattia dello stesso in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato nell'offerta;
- nel caso di variazione del numero di utenti l'I.A. deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento;
- procedere, in caso di indizione di sciopero che può interessare la categoria di appartenenza del personale, a darne comunicazione al Responsabile comunale almeno cinque giorni prima del verificarsi dell'evento, al fine di permettere alla S.A. di darne la dovuta informazione agli utenti;
- garantire stabilità del personale impiegato, evitando sostituzioni che non si rilevino indispensabili;
- sostituire quel personale che, in base a valutazione motivata della S.A., ha dato luogo ripetutamente all'inosservanza delle norme contenute nel presente capitolato e/o non abbia dato sufficienti garanzie di professionalità, mantenuto un contegno decoroso e irreprensibile, sia venuto meno all'obbligo di mantenere il segreto di ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti;

La I.A. si impegna ad assumere le unità lavorative già impegnate nei servizi oggetto del presente appalto. Nel caso di nuove assunzioni si impegna, previa verifica del possesso dei titoli professionali richiesti, ad assumere personale locale.

Per effetto dell'appalto nessun rapporto di lavoro autonomo o subordinato, né a tempo determinato né indeterminato, viene instaurato tra la S.A. e il personale della I.A..

10.2 organico

La I.A. dovrà:

- garantire idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, per espletare in condizioni ottimali, nel rispetto delle norme igienico sanitarie e in modo da non pregiudicare le caratteristiche organolettiche del pasto, il servizio come descritto nell'Allegato D);
- nominare un Responsabile del Servizio. Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della S.A. cui garantirà la massima collaborazione, parteciperà ad incontri periodici con il Responsabile comunale e con gli addetti alla produzione dei pasti nonché agli incontri che la S.A. riterrà di dover convocare con i rappresentanti dei genitori dovrà essere reperibile in maniera continuativa nell'arco della giornata e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza alle prescrizioni di legge e del presente capitolato. Dovrà essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.
In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'I.A. provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti
- nominare un proprio Responsabile del centro cottura, sempre reperibile presso il terminale di produzione;
- disporre di una figura professionale di dietista per sovrintendere agli aspetti dietetici connessi alla preparazione delle diete speciali;

Tutto il personale deve essere dotato di divisa e cartellino di riconoscimento.

Il personale addetto alla preparazione, porzionamento e somministrazione dei pasti dovrà essere dotato di idonea divisa che copra completamente le maniche dei vestiti e grembiuli chiari, copricapo

che non lascino fuoriuscire i capelli e scarpe lavabili e antiscivolo. Il vestiario dovrà essere indossato all'arrivo sul luogo di lavoro. Non è consentito l'uso dello stesso vestiario per altri servizi.

Deve essere garantita la presenza costante dell'organico di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'I.A. in sede di offerta. A tale proposito in fase di offerta deve essere indicato il numero di personale, suddiviso per ogni centro di cottura e refettorio, presente nelle diverse fasi del servizio, ivi compreso il servizio di distribuzione e pulizia, e ne devono essere dettagliate le mansioni nelle diverse fasce orarie di servizio.

ART.11 - OBBLIGHI CONTRATTUALI E PREVIDENZIALI

La I.A. si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori da essa dipendenti condizioni contrattuali, normative e retributive in regola con quelle risultanti dai contratti di lavoro di categoria nazionali e integrativi provinciali/aziendali. Su richiesta della S.A. si obbliga a produrre copia dei contratti individuali di lavoro.

Qualora l'I.A. non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra, la S.A. denuncerà al competente Ispettorato del Lavoro le violazioni riscontrate, procederà alla sospensione del pagamento delle fatture fino a quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che la I.A. si è posta in regola. Per tale sospensione o ritardo di pagamento la I.A. non potrà opporre eccezioni, ne' avrà titolo a risarcimento dei danni.

ART. 12 - BENI DELL'ENTE IN USO ALLA I.A.

Sono concessi alla I.A., in comodato d'uso gratuito, dalla data indicata nella determina di aggiudicazione definitiva e fino alla scadenza del contratto, i seguenti beni mobili e immobili:

12.1 i locali del centro cottura e a servizio dello stesso, ubicati nel plesso scolastico di Via S. d'Acquisto in Roccastrada;

12.2 i locali dei punti di porzionamento nei plessi periferici di: Ribolla, Roccatederighi, Sassofortino, Montelattaia, Sticciano Scalo;

12.3 gli arredi, le attrezzature, i macchinari, le stoviglie e utensili in dotazione al centro cottura, ai punti di porzionamento e ai refettori;

12.4 gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti dal centro cottura ai plessi periferici.

All'atto della presa in possesso dei beni sopra elencati sarà redatto un verbale sottoscritto dalle parti contenente l'inventario dei beni e la descrizione dello stato di fatto degli stessi.

La I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture, alle attrezzature ed ai macchinari senza previa autorizzazione della S.A.. Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzata dalla S.A. apportata dall'I.A. alle strutture, agli impianti, ai macchinari e alle attrezzature o agli arredi, restano di proprietà della S.A. e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, attrezzature e arredi, e la manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna è a carico dell'I.A., che dovrà garantire la loro perfetta efficienza.

Qualora l'I.A. non esegua gli interventi necessari, provvederà la S.A. ponendone il relativo costo a carico dell'I.A. inadempiente, anche mediante decurtazione dei compensi da corrispondere, e ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato.

Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

manutenzione ordinaria: si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura nonché le imbiancature della cucina e dei punti di porzionamento;

manutenzione straordinaria: si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature e arredi.

Le spese derivanti dalla eventuale sostituzione della attrezzatura primaria (forno, cucina, frigoriferi, mezzi trasporto pasti, ecc.), laddove non fosse più idonea allo svolgimento del servizio, sono a carico della S.A. In caso di sostituzione, la I.A. dovrà assicurare collaborazione nella ricerca di mercato e nella valutazione della scelta. La I.A. dovrà comunque impegnarsi, al fine di garantire la continuità del servizio, a mettere a disposizione, previo accordo con la S.A., attrezzature e/o mezzi sostitutivi fino al momento in cui la S.A. avrà provveduto alla necessaria sostituzione e comunque per un periodo di tempo non superiore ai 30 giorni: La S.A., previa verifica di congruità, e nei limiti di detta verifica, si farà carico delle spese sostenute dalla I.A. per gli interventi sostitutivi.

La S.A. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine e degli impianti.

L'I.A. è tenuta ad inviare trimestralmente alla S.A. copia dei atti attestanti gli interventi di manutenzione effettuati.

Per quanto riguarda i beni di cui al punto 12.4 fanno carico alla I.A. oltre alla normale manutenzione dei mezzi anche gli oneri RCA, Tassa automobilistica regionale, carburante, rinnovo autorizzazione sanitaria nonché ogni altro eventuale onere assicurativo.

Alla scadenza del contratto la I.A. dovrà procedere entro 15 giorni alla riconsegna dei beni nello stato in cui sono stati ricevuti fatto salvo il normale deterioramento per effetto dell'uso. Di ciò sarà redatto apposito verbale sottoscritto dalle parti.

I beni mobili e immobili concessi in comodato d'uso gratuito possono essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato.

ART.13 – UTENZE

La S.A. è intestataria dei contratti relativi alle utenze di Energia elettrica, metano, telefono relative al centro cottura di Roccastrada. Semestralmente la S.A. invierà alla I.A., per il rimborso dei costi, copia delle bollette.

ART. 14 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA

14.1) sicurezza sul lavoro la Ditta si obbliga all'osservanza delle norme in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori e in specifico ad assolvere tutti gli adempimenti previsti dal D.lgs 626/94 e successive modifiche.

14.2) Responsabilità civile per danni verso terzi e verso prestatori di lavoro. La Ditta risponde direttamente verso il Comune, i terzi e i prestatori di lavoro, dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nell'ambito dell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa e di compensi da parte del Comune. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale della Ditta per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi i rischi di intossicazione e/o avvelenamenti dei fruitori del servizio di refezione, nonché per danni a persone o cose a qualsiasi titolo trovantesi nell'ambito di esecuzione del servizio o in consegna al gestore a qualsiasi titolo o destinazione.

I massimali di copertura per la R.C. e R.C.T. non potranno essere inferiori a € 2.600.000,00 per ogni sinistro, con il limite di € 500.000,00 per ogni persona e di € 500.000,00 per danni a cose.

Estratto della polizza dovrà essere inviata a questo Ente entro i termini che saranno comunicati dalla S.A..

La Ditta in ogni caso dovrà provvedere senza indugio, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati per omissione o negligenza dei dipendenti nell'esecuzione del servizio.

ART.15 - MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo da erogare alla I.A. avverrà su presentazione di fattura mensile, che verrà liquidata e pagata entro 60 giorni dalla data di ricevimento.

La I.A. dovrà far pervenire all'ufficio scuola della S.A., entro i primi 5 giorni del mese successivo, un report per ciascuna scuola, secondo il modello standard concordato con il Responsabile comunale, dal quale risulti: il numero giornaliero dei pasti ordinati dai centri di distribuzione (l'ordine viene effettuato dal personale scolastico) e il numero giornaliero dei pasti consumati

e un report riepilogativo, secondo il modello standard concordato con il Responsabile comunale, dal quale risulti il numero totale dei pasti consumati nei vari centri di distribuzione.

In base alla suddetta comunicazione la ditta emetterà fattura per i pasti prodotti.

ART. 16 - REVISIONE DEI PREZZI

E' consentita la revisione dei prezzi, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 115 del Codice degli Appalti e all'art. 44 della L. n.724/1994, a partire dal secondo anno di vigenza contrattuale.

ART. 17 – VARIAZIONE DEL CONTRATTO

L'importo dell'appalto potrà subire variazioni in diminuzione o in aumento nel limite del 20% ai sensi dell'art.11 R.D. 2240/23 senza che la I.A. possa sollevare alcuna obiezione.

ART. 18 – DIVIETO DI CESSIONE DELL'APPALTO E DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO

E' vietata la cessione dell'appalto sia totale che parziale.

La I.A. deve indicare le parti del servizio che intende subappaltare e la mancata dichiarazione comporterà la non autorizzazione al subappalto. La I.A. non può comunque cedere in subappalto, in tutto o in parte i servizi, senza formale autorizzazione della S.A. pena la risoluzione del contratto; dovrà provvedere, almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni, al deposito presso la S.A. del contratto di subappalto, della certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art.38 del Codice degli Appalti.

Con riferimento ai subappalti, la S.A. non provvederà a corrispondere direttamente al subappaltatore l'importo delle prestazioni eseguite. E' fatto obbligo alla I.A. di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti al subappaltatore, con indicazione delle ritenute a garanzia. Qualora l'I.A. non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore entro il predetto termine la S.A. sospende il successivo pagamento a favore della I.A.

ART. 19 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fermo restando quanto previsto in caso di inadempienze, la S.A. a suo insindacabile giudizio, ha facoltà di risolvere immediatamente il contratto al verificarsi delle seguenti circostanze:

- cessione totale o parziale del contratto o di subappalto in contrasto con quanto previsto all'art.18;
- danni agli utenti, alla S.A. e ai beni di proprietà della stessa, derivanti da colpa grave o da incuria e negligenza;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge relativi al servizio;
- frode nell'esecuzione dei servizi;
- casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie sul personale;
- abbandono del servizio senza giustificato motivo;
- perdita da parte della I.A. dei requisiti per l'esecuzione dei servizi appaltati, quali il fallimento o l'erogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrattare con la P.A.;
- utilizzo dei beni mobili e immobili concessi in comodato d'uso gratuito di cui al precedente art.12 per finalità diverse da quelle previste dal capitolato, senza preventiva formale autorizzazione della S.A.;

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'I.A., la S.A. procede ad incamerare la cauzione definitiva prestata e ad addebitare alla I.A. inadempiente l'eventuale maggior costo sostenuto in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto, fatta salva la possibilità di rivalersi per gli eventuali danni subiti.

ART. 20 – PENALI

La S.A. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, l'I.A. , per il primo giorno sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo relativo al servizio stesso; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 19 del presente capitolato.

Per inadempienze a seguito dei controlli previsti nel presente capitolato saranno applicate le seguenti penali:

1. qualità delle derrate non conforme a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche, Allegato A): penale di € 1.500,00 per ogni derrata non conforme;
2. mancanza delle certificazioni e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia e agli standard contrattuali: penale di €.500,00 per ogni fornitore più € 150,00 per ogni giorno di ritardo;
3. quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto richiesto e concordato: penale di €. 500,00 per ogni inadempienza rilevata;
4. fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente: penale di €.1.000,00;
5. veicolazione contorni conditi: penale di € 250,00;

6. menù differente, se non autorizzato per iscritto, da quanto previsto dalle tabelle dietetiche: penale di € 1.000,00;
7. mancata somministrazione di dieta speciale: penale di € 500,00 per ogni dieta; per ogni giorno di ritardo tale penale sarà maggiorata di € 100,00. Nel caso di dieta per celiachia la penale è raddoppiata;
8. mancato approntamento del campione testimone di cui all'art.8.1 del presente capitolato, penale di € 250,00;
9. rinvenimento corpi estranei nelle pietanze somministrate: penale di € 500,00 per ogni deficit;
10. utilizzo di contenitori termici deficitari nella loro integrità (per esempio rotti), penale di € 50,00 per ogni contenitore termico deficitario utilizzato e per ogni giorno di utilizzo;
11. consegna dei pasti in orario che pregiudichi il rispetto dell'orario di consumo degli stessi, senza giustificato motivo: penale di € 500,00; per reiterazione presso la medesima scuola: penale di € 1.000,00;
12. igiene o manutenzione carenti verificate presso il centro di cottura e/o i refettori e/o i locali d'appoggio e/o gli automezzi e/o le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: penale di € 1.000,00 per ogni voce interessata al deficit;
13. mancato rispetto tempi consegna Report di cui all'art. 15: penale di € 100,00 per ogni giorno interessato al deficit;
14. mancato rispetto dei tempi stabiliti per l'accompagnamento sullo scuolabus degli alunni delle scuole materne: penale di € 500,00 per ogni giorno interessato al deficit;
15. mancato rispetto dell'organico dichiarato in sede di offerta, relativamente alle figure professionali richieste: penale di € 1.000,00 per ogni figura professionale mancante più € 150,00 per ogni giorno di assenza;
16. mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta, € 250,00 per ogni giorno di inadempienza;
17. mancata attuazione delle migliorie, di cui all'offerta: penale di €. 50,00 ponderate ispektivamente per ogni giorno di ritardo, per ogni miglioria offerta e per ogni scuola interessata al/i ritardo/i;

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato con raccomandata o tramite fax) e l'assegnazione di un termine di giorni 3 (tre) lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe. In assenza di giustificate motivazioni la sanzione decorre dalla data della contestazione.

Si procederà al recupero della penalità da parte della S.A. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale con impegno da parte della I.A. al reintegro del medesimo.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla S.A. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie in un anno la S.A. potrà risolvere il contratto con l'I. A.

ART. 21 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

La garanzia fideiussoria di cui all'art. 30 del bando di gara, prevista con le modalità di cui all'art.75 comma 3. del Codice degli Appalti deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della S.A.

La garanzia fideiussoria dovrà essere costituita entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione dell'esito della gara e comunque prima della stipula del contratto.

Si provvederà allo svincolo della garanzia fideiussoria entro due mesi dalla risoluzione del rapporto, previo accertamento del regolare adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal rapporto instaurato.

Nel caso in cui il deposito cauzionale definitivo subisse riduzioni a seguito d'incameramento parziale di somme da parte della S.A., la I.A. dovrà provvedere al reintegro dello stesso entro 30 giorni.

Nel caso di R.T.I. la garanzia fideiussoria dovrà essere intestata espressamente a tutte le imprese che faranno parte del raggruppamento.

ART.22 ONERI FISCALI, TRIBUTARI, SPESE CONTRATTUALI

L'IVA è a carico della S.A.. Tutti gli altri oneri tributari sono invece a carico della I.A. Sono inoltre a carico della I.A. tutte le eventuali spese relative al contratto.

ART. 23 – CLAUSOLA COMPROMISSORIA

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti in relazione alla interposizione e alla esecuzione del contratto dovrà essere risolta con giudizio arbitrale, ai sensi dell'art 806 e ss. del cpc.

La richiesta di arbitrato deve essere inoltrata nel termine di 30 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione scritta relativa alle decisioni della S.A., ovvero dalla data del verbale redatto in ordine alle conclusioni sulla materia controversa.

Decorso inutilmente detto termine, le conclusioni della S.A. s'intendono definitivamente accettate dalla I.A., che decade dal diritto di esercitare ogni impugnativa.

Il collegio arbitrale giudicante sarà costituito a richiesta da una delle parti e sarà composto da n. 3 arbitri, dei quali uno nominato dalla S.A, uno dalla controparte, ed il terzo, con funzioni di Presidente, concordemente indicato dalle parti o, in assenza, dal Presidente del Tribunale di Grosseto.

Il collegio arbitrale svolgerà la propria attività in Roccastrada, presso domicilio eletto dal Presidente e giudicherà secondo diritto e in via rituale.

La decisione del collegio sarà pronunciata in Roccastrada entro 90 gg. dalla nomina del Presidente.

Le spese del procedimento vanno liquidate sulla base delle vigenti tariffe professionali.

La decisione del collegio determinerà altresì la misura con la quale tali spese dovranno essere ripartite tra le parti, con esclusione della solidarietà per il pagamento delle stesse.

ART. 24 – GIURISDIZIONE ORDINARIA

La parte attrice ha facoltà di escludere la competenza arbitrale, ponendo la causa innanzi al giudice competente per materia e territorio.

La parte convenuta nel giudizio arbitrale ha facoltà di escludere la competenza arbitrale. A questo fine, entro 30 gg. dalla notifica della domanda di arbitrato, deve notificare all'altra parte la sua determinazione e la parte attrice, ove intenda proseguire il giudizio, deve proporre domanda innanzi al giudice ordinario.

ART.25 – NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto nel presente capitolato si rinvia alle norme comunitarie statali e regionali in materia di appalti pubblici di forniture in generale nonché alle altre disposizioni applicabili ed al Bando di gara.

ART. 26 – DOMICILIO LEGALE

La I.A. si obbligherà a dichiarare espressamente il proprio domicilio presso la sede municipale del Comune di Roccastrada ad ogni effetto di legge per tutti gli atti inerenti e conseguenti al contratto di appalto.