

COMUNE DI SAN GIOVANNI LA PUNTA

Provincia di Catania

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE TERRITORIO COMUNALE ANNO 2014/2015

ART. 1

Oggetto dell'Appalto

Il presente disciplinare ha per oggetto il servizio di refezione scolastica dei pasti a favore dei minori frequentanti le scuole del comune di San Giovanni La Punta nel periodo Gennaio/Giugno (dal g. 01 al g. 05) 2015. Il calendario del servizio sarà stabilito insindacabilmente dal Comune secondo il calendario scolastico dell'anno di riferimento e le esigenze delle scuole.

ART. 2

Importo dell'Appalto

L'importo di partenza posto a base d'asta del servizio in oggetto, per ogni pasto è stabilito in € 5,50 (cinque e cinquanta) oltre IVA al 4% per presuntiva fornitura di 220 pasti pro-die per supposti 100 gg. utili delle attività didattiche per un calcolo dell'importo dell'appalto pari ad € 121.000,00 oltre iva per un importo di € 4.840,00.

Si sottolinea che il numero dei pasti e dei giorni è indicativo e sarà commisurato all'effettiva presenza dei minori fruitori e all'effettivo calendario scolastico deliberato.

ART. 3

Modalità di aggiudicazione.

L'appalto del servizio verrà acquisito previo esperimento di gara mediante procedura aperta ai sensi e per gli effetti dell'art.55 del Decreto leg.vo n. 163/2006 s.m.i..

ART. 4

Modalità di distribuzione dei pasti caldi.

I pasti dovranno essere recapitati, con apposita bolla di consegna indicante data, ora, scuola e quantità a cura e spese del fornitore con appositi mezzi di trasporto presso le singole scuole tra le 12.00 e le ore 12:30 in relazione alle motivate richieste da parte delle scuole interessate e sulle quali il Comune si riserva di decidere l'ora esatta che verrà comunicata alla Ditta.

La consegna dovrà avvenire entro 15 minuti dall'ora stabilita.

Per ogni consegna l'economa della scuola o altro personale appositamente autorizzato rilascerà la relativa ricevuta che costituirà anche documento necessario alle previste fatture di pagamento, effettuate sulla base dei pasti effettivamente erogati nel mese a richiesta dagli utenti.

Al fine di prevenire ritardi e disfunzioni dovranno essere utilizzati, autoveicoli diversi per le destinazioni scolastiche ricadenti in frazioni differenti (almeno numero due autoveicoli). Tali mezzi dovranno possedere i necessari requisiti di efficienza sotto l'aspetto tecnico ed igienico-sanitario. Dovranno, altresì, essere idonei ad assicurare il mantenimento termico per la durata del trasporto, secondo la norma del 26/03/1980 n. 322 e successive modifiche ed integrazioni.

La Ditta affidataria, inoltre, è tenuta ad attenersi nello svolgimento dei servizi alle prescrizioni contenute nell'allegato DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi interferenziali) di cui all'art. 26 del D.lgs 9 aprile 2008, n. 81, al riguardo si specifica che lo stesso potrà essere aggiornato ed integrato anche su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro gg. 10 dall'aggiudicazione, previa valutazione dell'Amministrazione Comunale, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico, od organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio.

ART. 5

Composizione dei pasti e dei Menù

I pasti saranno predisposti attenendosi alle accluse tabelle dietetiche, elaborate dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – Settore Igiene e Sanità Pubblica - dell'A.S.P. di Cl. - TABELLE MERCEOLOGICHE-

L'elaborazione prestabilita dei menù dovrà essere conforme agli allegati prospetti, rispondendo ai requisiti della tipologia, della pesatura e della qualità. La ditta aggiudicataria si impegna a garantire l'utilizzo dei prodotti migliorativi offerti in sede di gara e la disponibilità ad apportare modifiche al menù su specifica richiesta motivata dell'Amministrazione anche durante l'anno scolastico.

-DIETE ALTERNATIVE-

ART. 6

Numero dei Pasti e Modalità della Distribuzione

La ripartizione dei pasti per i plessi scolastici per cinque gg. alla settimana, dovrà avvenire da lunedì a venerdì ed ammonterà a presuntivi 220 pro-die, nei soli giorni di effettive lezioni nella scuola, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge ed eventuali giorni che l'Amministrazione comunale comunicherà almeno 24 ore prima dell'evento.

Il numero dei pasti è indicativo e non è assicurato o garantito nel numero minimo.

Il complessivo quantitativo delle confezioni da distribuire, dovrà necessariamente corrispondere all'effettivo numero degli alunni consumatori dei cibi, ivi compresi i pasti per il personale docente e ausiliario preposto alla refezione, previa giornaliera comunicazioni delle scuole, entro le ore 9,30.

Nell'ipotesi di sospensione improvvisa delle attività didattiche, la fornitura verrà parimenti annullata con preavviso dei medesimi organismi direzionali, da effettuarsi entro le ore 9,30 dello stesso giorno, senza che la ditta appaltatrice avrà nulla a pretendere dall'Amministrazione appaltante.

Occorre ribadire che nessun indennizzo potrà pretendere l'appaltatore nell'eventualità di dovere fornire quantitativi di pasti inferiori al prefissato numero anche in percentuali rilevanti e di contro un eventuale consumo superiore alle previsioni sarà assicurato all'utenza fruitrice assumendo, all'uopo, una successiva imputazione per il correlativo importo.

ART. 7

Durata dell'Appalto

Il servizio dovrà coprire il periodo gennaio — giugno (01-05) 2015 per presuntivi 100 gg. del calendario ufficiale delle attività didattiche:

Per i primi 2 (due) mesi di vigenza l'appalto si intende soggetto a periodo di prova, al fine di consentire una valutazione del servizio.

Durante tale periodo, l'Amministrazione Comunale potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di 10 (dieci) giorni, da comunicare alla Ditta appaltatrice con lettera raccomandata AR, qualora si verificassero ripetuti comprovati disservizi anche non gravi o qualora il livello qualitativo del servizio sia giudicato motivatamente inadeguato. La Ditta sarà in ogni caso obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dal Comune.

L'Amministrazione comunale potrà comunque recedere dal servizio in caso di mancata realizzazione dei progetti migliorativi proposti in sede di gara o in caso di difformità tali da non essere più apprezzabili da parte dell'Ente.

Nella eventualità del recesso di cui ai commi precedenti, alla Ditta appaltatrice spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

ART. 8

Cottura, confezione, trasporto e distribuzione dei pasti.

- 1) Prima e durante la fase della cottura la ditta dovrà rispettare le seguenti precauzioni:
 - ✓ La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
 - ✓ La porzionatura in genere deve avvenire in area diversa rispetto a quelle in cui avviene la preparazione e la cottura, con utilizzo di utensili dedicati;
 - ✓ Le carni bovine devono essere DOP, di provenienza italiana e di produzione siciliana;
 - ✓ Dovrà essere utilizzato l'olio extravergine di oliva DOP IGP Sicilia;
 - ✓ Per la lavorazione della carne rossa, della carne bianca e del pesce devono essere utilizzati locali separati, con l'impiego di utensili dedicati, al fine di eliminare il rischio di contaminazioni incrociate, nel rispetto delle vigenti normative in materia di sicurezza alimentare;
 - ✓ Lo scongelamento deve avvenire in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4 C e seguendo le avvertenze impartite dal fornitore. Il consumo deve avvenire nelle 24 ore;
 - ✓ Il lavaggio ed il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti al consumo;
 - ✓ La frutta e la verdura deve essere accuratamente lavata con abbondante acqua corrente e asciugata;
 - ✓ I prodotti deperibili come carne, pesce, latte, formaggio e uova devono essere conservati in frigorifero;
 - ✓ Deve essere evitato l'accatastamento irregolare delle merci;
 - ✓ La panatura deve essere fatta nelle ore immediatamente precedenti alla cottura;
 - ✓ Gli alimenti panati, le patate e le frittate devono essere cotti in forno ventilato ed a media temperatura;
 - ✓ Tutti gli alimenti devono essere cotti in giornata. Gli alimenti vengono cucinati fino al raggiungimento di 75° al cuore del prodotto;
 - ✓ Le porzionature di salumi e formaggi di primissima qualità dovranno essere effettuate in giornata e in linea con l'invaschiamento e lo stoccaggio nei contenitori isotermitici;
 - ✓ I legumi dovranno essere messi a mollo e non è consentita, durante la cottura, l'aggiunta di sostanze che ne alterano i valori nutrizionali;
 - ✓ È privilegiata la cottura delle verdure a vapore;
 - ✓ Non è consentita l'adozione di procedimenti di cottura non previsti dalla legislazione vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare;
 - ✓ Non è consentita l'utilizzazione di cibi precotti;
 - ✓ L'acqua minerale deve essere distribuita in confezioni monouso di cl 250 e trasportata alle temperature previste dalla legge;
 - ✓ Per la tipologia degli alimenti da utilizzare si fa rinvio alle tabelle merceologiche allegate.

Per ulteriori avvertenze in argomento, si fa rinvio alla legislazione vigente in materia di igiene e sicurezza degli alimenti ed in particolare al Decreto Leg.vo n. 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE, alle direttive CE 2004/852/853/854/882. Per i prodotti IGP-DOP siciliani (olio, frutta, formaggio, salumi, carne ecc) si rimanda alle Linee Guida Regione Sicilia.
- 2) I pasti in programma, appena cucinati, dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in contenitori termici singoli, in conformità con le norme vigenti in materia. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione: le relative operazioni, pertanto, devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti.

In applicazione della normativa comunitaria CE come recepita dalle leggi nazionali in materia di sicurezza degli alimenti, i contenitori isotermitici utili al trasporto delle vaschette monoporzione devono essere del tipo riciclabile, dovranno essere adoperati esclusivamente per il servizio di refezione scolastica e dovranno essere lavati e disinfettati giornalmente con idonee attrezzature prima della consegna.

I pasti devono essere confezionati in vaschette monoporzione, sigillati tramite termosaldatura con pellicola trasparente in polipropilene e poliestere. Le vaschette una volta confezionate devono essere allocate in idonei contenitori per il trasporto. I contenitori da utilizzare devono essere in polipropilene non espanso e ad alta densità, conformi alla normativa vigente.

I contenitori devono essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (D.P.R. 327/80 art. 31) con una caduta termica non superiore a 5° l'ora.

La ditta appaltatrice dovrà fornire anche i piatti per la frutta, posate, bicchieri e tovaglioli con sistema a perdere, ed in apposite confezioni che salvaguardino l'igiene con la dicitura "alimenti".

- 3) I pasti appena confezionati dovranno essere trasportati presso le singole scuole (fino all'ingresso dei punti di refezione) a mezzo di speciali automezzi il cui numero dovrà risultare sufficiente anche nell'eventualità di guasti e incidenti, a garantire la distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici entro l'ora stabilita.

Il trasporto deve essere effettuato nel completo rispetto della vigente normativa igienico-sanitaria.

Per il trasporto la ditta dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- ✓ Il pane dovrà essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti. Ogni panino dovrà avere una confezione cellofanata per alimenti.
- ✓ Il parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere trasportato in sacchetto monoporzione di plastica per alimenti, posto all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta ben visibile.
- ✓ L'olio extravergine di oliva per condimento come aceto e sale devono essere trasportati in sacchetto monoporzione di plastica per alimenti, identificato con etichetta ben visibile.
- ✓ I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e devono possedere i requisiti igienico – sanitari di cui al DPR 327/80, art. 43, e s.m.i e le eventuali autorizzazioni previste dalle altre norme nazionali e regionali vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate. Le attrezzature per il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al citato DPR 327/80 e s.m.i. I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e disinfettabile. E' fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione indiretta ai pasti trasportati, la qual cosa deve risultare da apposita scheda da inserire nel piano di autocontrollo.
- ✓ I contenitori isotermitici dovranno essere opportunamente identificati e dovrà essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.
- ✓ Gli automezzi in parola, dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie (con chiusura ermetica) e perfettamente idonei dal lato igienico-sanitario e dovranno essere muniti dell'autorizzazione ex art. 44 del D.P.R. n. 327 del 26/3/1980.
- ✓ La ditta documenterà quanto sopra esposto annualmente prima dell'attivazione del servizio fornendo l'elenco dei mezzi.
- ✓ La ditta dovrà risultare inoltre in regola con le leggi sulla prevenzione, infortuni incendi e sicurezza sul lavoro, osservando scrupolosamente i decreti del Presidente della Repubblica 27/4/85 n. 547, ed il Decreto Leg.vo n. 80\2008 e le altre leggi concernenti le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro e quelle per l'igiene del lavoro.

ART. 9

Tempi di stazionamento e di trasporto dei cibi caldi

La distanza tra il centro di produzione ed il punto di consumo non deve essere superiore a 50 Km ed in ogni caso la durata del trasporto dal centro di produzione all'utenza non deve essere superiore ad un ora. Si fa carico all'Ente appaltante la verifica frequente delle qualità organolettiche in relazione alla distanza ed i tempi di percorrenza che devono essere calcolati nella punta di massimo traffico in relazione all'orario previsto per il consumo (Allegato 2 – Decreto Assessorato Sanità 20 Maggio 1996. GURS n. 30 DEL 08/06/1996).

ART. 10 –

Conservazione degli alimenti

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore – oltre a mettere a disposizione delle autorità di vigilanza un pasto completo in ogni plesso a proprie spese – dovrà giornalmente prelevare presso il centro di cottura due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato (pasto completo del giorno previsto in menù) confezionarli in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (Comune di San Giovanni La Punta, data del prelievo, nomi dei cuochi responsabili della preparazione, ecc) e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a + 4° C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di - 18° C per 72 ore.

I suddetti campioni – sempre a spese della ditta – potranno essere utilizzati in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 11 –

Misure per la salvaguardi della qualità. Obblighi della ditta. Rintracciabilità di filiera. Controlli.

L'appaltatore deve acquisire dai fornitori e rendere disponibile ogni idonea certificazione di qualità delle derrate, onde garantire l rintracciabilità degli alimenti impiegati (rintracciabilità di filiera) a norma del regolamento C.E. 178\2002 e successive modifiche ed integrazione. A tale scopo inoltre, l'appaltatore entro 15 giorni dell'avvio del servizio deve presentare al Settore P.I. l'elenco dei fornitori degli alimenti impiegati per la preparazione dei pasti previsti in menù per il servizio dei refezione reso al Comune di San Giovanni La Punta. Ogni modifica che si dovesse rendere necessaria sull'elenco dei fornitori, deve essere tempestivamente comunicata al Comune. Per i prodotti Dop e IGP deve essere redatta apposita lista delle marcature prima dell'inizio del servizio. Al fine di garantire la qualità del servizio reso, L'appaltatore ha l'obbligo di fornire a proprio spese, le analisi chimiche e batteriologiche sull'interno del pasto fornito in menù (sia sugli alimenti utilizzati che sul prodotto finito) per la data ed il giorno indicato a campione, a richiesta DELL'Amministrazione per almeno 7 analisi di ciascun anno scolastico.

ART. 12 –

Ispezioni e penalità.

L'Amministrazione Comunale si riserva della facoltà insindacabile di effettuare attraverso l'autorità sanitaria competente, ispezioni e controlli dei centri di cottura e delle relative attrezzature del personale addetto, dei recipienti, utensili e apparecchi, che possono venire a contatto con le sostanze alimentari, dei recipienti, degli utensili da cucina e da tavola, dei mezzi adibiti al trasporto, nonché sostanze destinate all'alimentazione, crude o cotte, per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia.

Il Comune potrà conseguentemente disporre in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alla attrezzature, locali, magazzini, ecc. e su quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché controllare la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo, la ditta appaltatrice, è obbligata a fornire al personale degli uffici Comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessari, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa. Inoltre il Comune potrà richiedere al competente servizio A.S.L. periodici interventi, con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre

ad esami di laboratorio, oltre a disporre a carico dell'appaltatore le analisi chimiche e batteriologiche sui pasti serviti presso la mensa scolastica come descritto nel precedente art. 14.

Il Comune provvederà col suo personale alla vigilanza, restando esonerato da ogni responsabilità per l'espletamento dell'appalto.

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- in caso di mancata consegna di interi pasti, o di parte di questi, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità oltre alla detrazione del prezzo dei pasti mancanti;
- qualora le grammature delle derrate alimentari risultassero inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato e non di procedesse all'immediata integrazione delle stesse, una penalità di €. 516,456;
- qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art. 8 del presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti a norma, una penalità di €.516.456. La stessa penale sarà applicata nel caso in cui non fossero utilizzati i prodotti DOP-IGP laddove richiesto;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la ditta appaltatrice, una penalità di €. 516,456;
- in caso di ritardo, almeno 30 minuti, nella consegna quotidiana dei pasti verrà applicata una penale del 30% dell'importo dei pasti da somministrarsi nella sede, per ogni giornata in cui dovesse verificarsi l'evento;
- in caso di mancata consegna o errata preparazione dei pasti e/o delle Diete speciali verrà applicata una penale pari ad €. 516,456;
- qualora fosse accertata carenza igienica dei mezzi di trasporto e/o dei contenitori di trasporto verrà applicata una penale pari ad €. 516,456, salvo segnalazione alla competente autorità sanitarie;
- qualora il pane, il parmigiano, l'olio, l'aceto ed il sale di condimento non dovessero essere trasportati in sacchetti monoporzione come prescritto dal presente capitolato, verrà applicata una penale del 30% dell'importo dei pasti da somministrarsi nella sede, per ogni giornata in cui dovesse verificarsi l'evento;
- nel caso in cui gli alimenti dovessero essere trasportati senza etichettatura laddove essa è prescritta per legge, verrà applicata una penale del 30% dell'importo dei pasti da somministrarsi nella sede per ogni giornata in cui dovesse verificarsi l'evento, salvo segnalazione all'autorità competente;
- nel caso in cui non dovessero essere prodotte le analisi richieste nel presente CSA, verrà applicata una penale pari ad €. 516,456 per ogni caso in cui dovesse verificarsi l'evento;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.lgs 155/1997: penale pari ad € 300,00 alla risoluzione del contratto.
- in caso di recidiva nel periodo di vigilanza dell'appalto, le penalità indicate saranno raddoppiate e quindi triplicate;
- in caso poi di ulteriore recidiva e qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

Per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il comune si riserva di applicare ulteriori penalità da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 750,00;

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue contro deduzione entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta nel corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento del Dirigente del Settore.

ART. 13

Obblighi dell'Impresa

Qualsiasi onere diretto ed indiretto inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione dei pasti, il personale preposto, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi e per la sicurezza, nonché il trasporto a destinazione nei plessi convenuti, saranno a carico dell'azienda appaltatrice.

L'impresa, altresì, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per causa propria e/o dei suoi dipendenti potrà derivare all'Ente e/o a terzi, oltre, ovviamente, ai destinatari del servizio.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento delle forniture, ivi incluse le procurate conseguenze per l'ingestione di cibi avariati, l'azienda dovrà essere coperta da idonea assicurazione per salvaguardare direttamente gli eventuali danni, sollevando totalmente l'Amministrazione Comunale da ogni azione risarcitoria pretesa da terzi, da presentare entro la data della stipula del contratto.

Inoltre è tassativamente vietato, a pena della rescissione immediata del contratto ed incameramento del deposito cauzionale, nonché rivalsa dei conseguenti danni, subappaltare in tutto ed in parte il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti.

ART. 14

Rispetto delle Norme vigenti

L'impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso d'esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A. C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra e, presentare il DURC nei modi di legge.

L'impresa si impegna a rispettare le disposizioni previste dal D.lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" per i dati di cui verrà in possesso durante lo svolgimento dell'appalto. L'impresa si impegna a rispettare le disposizioni previste dalla legge 68/99 avente ad oggetto il collocamento obbligatorio dei disabili.

L'impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi.

Art.15

Autocontrollo da parte dell' Impresa

L'impresa deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del D. Lgs.n. 155/97, concernente la sicurezza dei prodotti alimentari.

Pertanto l'impresa deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, compreso il confezionamento e il trasporto, che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P., nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie (Organi Ufficiali di controllo), l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

E' fatto altresì obbligo all'Impresa di mettere a disposizione degli incaricati dell'A. C. le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano controllo.

Art. 16

Diete speciali

L'I. A., su richiesta dell'A.C., deve approntare diete speciali – menù standard – per gli utenti interessati. Per la fornitura della dieta speciale in bianco, ove nel certificato medico ovvero nella richiesta non sia indicata la durata della dieta, questa s'intende per un periodo di non oltre 20 giorni scolastici.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione sigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dalla tipologia del menù, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata (per quanto attiene all'osservanza della normativa relativa alla privacy da parte della Ditta fornitrice, si fa riferimento all'Art. 14 del presente capitolato), dagli ingredienti che compongono la pietanza, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi freddi o caldi, fino al momento del consumo.

ART. 17

Oneri Fiscali

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalle forniture, compresa la registrazione del contratto e diritti vari sono a completo carico dell'impresa appaltatrice ad eccezione dell'I.V.A.

ART. 18

Pagamenti

La distribuzione dei pasti dovrà essere accompagnata da apposite bolle di consegna, in duplice esemplare, una per l'appaltante ed una per l'appaltatore, le quali vidimate con l'orario di ricevimento, e firmate, in maniera leggibile, per ricevuta dagli incaricati alla distribuzione e dal referente della struttura scolastica costituiranno documenti per l'emissione della corrispondente fattura mensile.

L'appaltante entro 90 gg. dalla presentazione della fattura provvederà alla liquidazione del maturato, espletata la verifica che gli importi siano conformi all'effettivo consumo:

ART. 19

Cauzione definitiva

La cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto dell'appalto con l'espressa previsione, a pena d'esclusione, della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante.

L'Amministrazione si riserva l'esperienza di ogni altra azione, nell'eventualità in cui la cauzione risultasse insufficiente: la Ditta aggiudicataria potrà essere obbligata a reintegrarne l'importo, qualora l'Amministrazione dovesse avvalersi della stessa, in tutto o in parte, durante il periodo contrattuale e al risarcimento dei danni derivanti dall'inosservanza delle obbligazioni medesime, nonché al rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per cause imputabili all'appaltatore relative a inadempienze o cattiva esecuzione della fornitura. In caso di inottemperanza la cauzione potrà essere reintegrata de iure a spese dell'appaltatore prelevandone l'importo dal canone d'appalto.

L'Amministrazione procederà allo svincolo della cauzione a completamento della fornitura e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione, su comunicazione del Settore SS. AA. CC. all'Ufficio Contratti, attestante che il servizio si è svolto regolarmente.

ART. 20 –

Ipotesi di risoluzione del contratto.

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimenti delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per l'esercizio del diritto di risoluzione contrattuale per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di procedura concorsuale e fallimentare in corso di servizio;
- b) accertata grave negligenza nell'espletamento del servizio;
- c) accertata grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- d) utilizzo e conservazione di derrate alimentari in violazione delle norme vigenti in materia;
- e) casi di intossicazione alimentare;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, e mancata applicazione dei contratti collettivi di categoria, o mancato versamento dei contributi per legge;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) applicazione di oltre quattro penalità fra quelle previste dal precedente art. 12 nel corso dell'anno scolastico;
- i) scarso rendimento nell'espletamento del servizio, debitamente accertato.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del responsabile del settore a mezzo di proprio provvedimento, da notificare alla Ditta a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'appaltatore a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione ed il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione contrattuale.

ART. 21 –

Divieto di subappalto.

E' assolutamente vietato alla ditta appaltatrice di concedere subappalto in tutto o in parte o comunque cedere il contratto di fornitura, sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e dei danni.

ART. 22

Controversie

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere fra i due contraenti l'azienda non potrà sospendere le forniture, né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Ente, ma potrà avanzare le proprie riserve e, comunque, per eventuali contenziosi resta competente il Foro di Catania.

IL DIRIGENTE SS. AA. CC.
(Dott.ssa M. A. Angemi)