

ALLEGATO A) Capitolato speciale d'appalto



**COMUNE DI
TELTI**

Via Kennedy n° 2 07020 Telti (OT)

Tel. 0789/43007- 43074- 43098 Fax 0789/43580

www.comune.telti.ss.it

**APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA
NELLE SCUOLE MATERNE E DELL’OBBLIGO**

Anni scolastici 2008/2009-2009/2010-2010/2011

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

Indice

ART. 1	Oggetto dell'appalto
ART. 2	durata dell'appalto
ART. 3	Obblighi dell'appaltatore
ART. 4	Preparazione e cottura dei pasti
ART. 5	Menù: Variazione – Diete Speciali
ART. 6	Uso del Centro di Cottura
ART. 7	Esclusione del minimo garantito e prenotazione pasti
ART. 8	Raccolta e smaltimento rifiuti
ART. 9	Obblighi del Comune e corrispettivi
ART. 10	Subappalto e cauzione
ART. 11	Responsabilità ed assicurazioni
ART. 12	Oneri diversi dell'Impresa appaltatrice
ART. 13	Penalità – Richiami - Diffide
ART. 14	Risoluzione dell'appalto
ART. 15	Piano di Autocontrollo
ART. 16	Autorizzazioni sanitarie
ART. 17	Vigilanza e controlli
ART. 18	Personale
ART. 19	Igiene e controlli sul personale addetto
ART. 20	Controversie giudiziarie
ART. 21	Spese contrattuali
ART. 22	Disposizioni finali

Art. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto:
 - Preparazione, cottura e distribuzione di pasti caldi senza l'utilizzo di prodotti precotti o precucinati pronti per il consumo; e destinati al servizio mensa scolastica per gli alunni ed il personale avente diritto nei plessi scolastici di Telti;
 - Adeguata assistenza al pasto a favore degli alunni, in particolare delle scuole materne, per tutto quanto può, ragionevolmente, rappresentare un ostacolo al regolare consumo dei pasti.
 - Approvvigionamento delle derrate alimentari, acqua minerale naturale, gas liquido per la cucina e materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina e di quelli adibiti a refettorio, delle attrezzature e delle stoviglie e, nel caso di utilizzo della cucina presso il centro sociale: l'eventuale reintegro di quanto mancante ed occorrente; La riparazione a proprie spese dei guasti che venissero a verificarsi ; La buona cura dell'attrezzatura e delle stoviglie concesse in uso all'appaltatore;
 - Fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto;
2. La preparazione e distribuzione dei pasti deve essere effettuata prevedendo sempre l'utilizzo del proprio centro di cottura, impegnandosi all'utilizzo dei locali cucina del centro sociale di proprietà del Comune qualora questo risulti disponibile ed agibile, curandone la conformità alla normativa igienico- sanitaria;
3. Il servizio si articola su cinque giorni feriali, escluso il sabato e la domenica, in orari stabiliti dalla competente autorità scolastica secondo il calendario delle attività didattiche.
4. L'appaltatore che utilizza i locali e le attrezzature del Comune, ha l'obbligo di restituire gli stessi nella quantità e nello stato d'uso efficiente che le stesse presentano al momento della consegna.

Art. 2

DURATA DELL'APPALTO

1. L'appalto viene conferito per il periodo relativo agli anni scolastici : 2008/2009-2009/2010-2010/2011.
2. L'appaltatore dovrà garantire l'attuazione del servizio a decorrere dall'avvio dell'attività didattica e sino all'ultimazione della stessa, in base al calendario scolastico stabilito dalle competenti autorità.
3. L'effettivo inizio e termine del servizio per ciascun anno scolastico verrà stabilito dall'Amministrazione Comunale, sentita l'Autorità Scolastica competente e comunicato all'appaltatore a mezzo posta o fax.
4. L'appalto avrà scadenza 30 settembre 2011 e potrà essere prorogato ai sensi di legge qualora sussistano le condizioni. Eventuali proroghe potranno essere concesse per il tempo eventualmente necessario per il completamento delle procedure di gara.

Art.3

OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Oltre quanto previsto nelle restanti parti del presente capitolato, l'appaltatore ha l'obbligo di:

- 1) Garantire il rispetto della normativa relativa al contratto di lavoro del personale impiegato, della sicurezza sul lavoro e le norme relative all'assicurazione del personale

- 2) L'Amministrazione si riserva il diritto di controllare periodicamente l'applicazione delle clausole contrattuali da parte della ditta aggiudicataria, mediante richiesta della documentazione probatoria. La mancata applicazione delle norme contrattuali sarà motivo di risoluzione del contratto.
- 3) L'attività del gestore dovrà svolgersi nel rispetto delle norme di sicurezza e di quelle sanitarie, e comunque nelle migliori condizioni di pulizia, igiene e decoro.
- 4) Il Comune di Telti ha la facoltà di accertare, attraverso il Responsabile del Servizio o suo delegato, la conformità del servizio effettuato alle condizioni fissate dalla legge e dal presente capitolato.
- 5) Provvedere alla stipula del contratto per lo smaltimento d'olio vegetale esausto, derivante dall'esercizio della propria attività, con una ditta abilitata che sia in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per la raccolta, il trasporto e lo stoccaggio provvisorio di rifiuti speciali;
- 6) Approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative rispondono ai requisiti previsti dall'allegato **"B"** al presente Capitolato;
- 7) Osservare tassativamente il menù settimanale di cui all'allegato **"B"** alternando ciclicamente le quattro settimane previste;
- 8) Osservare nella preparazione dei pasti le grammature riportate per i diversi tipi di Scuola nel ricettario allegato **"C"**. Inoltre, nella confezione dei pasti, le grammature minime indicate nel menù devono intendersi a crudo e al netto degli scarti, diversificate per tipo di scuola.
- 9) È fatto divieto assoluto all'impresa di subappaltare o demandare a terzi tutto o parte dei servizi oggetto del presente appalto;
- 10) Esporre il menù nelle scuole. Tale menù potrà essere variato, su richiesta del competente ufficio comunale previa certificazione sanitaria, in caso di alunni con problematiche alimentari;
- 11) Le prescrizioni di cui ai punti **7)** e **8)**, mentre sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate a richiesta dell'Amministrazione comunale, su indicazione o parere delle competenti autorità sanitarie, tenuto conto dell'importo di aggiudicazione.
- 12) Garantire la distribuzione dei pasti, secondo gli orari annualmente indicati dalla autorità scolastica. A tal fine l'appaltatore dovrà, prima dell'inizio del servizio di ogni anno scolastico, acquisire gli orari per la mensa dal Comune o dalla Direzione Scolastica. L'elenco come sopra dovrà essere trasmesso al Servizio Pubblica Istruzione del Comune, entro otto giorni dall'inizio del servizio stesso.
- 13) Garantire la continuità del servizio.
- 14) L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità, per l'appaltatore, se comunicata tempestivamente alla controparte.
- 15) Si conviene che per causa di forza maggiore è da intendersi: interruzione totale di energia, calamità naturali gravi.
- 16) In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero. Qualora invece la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità prescritte all'apposito articolo. In ogni caso la ditta appaltatrice non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.
- 17) La manutenzione ordinaria e straordinaria pertinente le attrezzature della cucina rimarrà a completo carico della ditta; qualora si verificasse l'obsolescenza o la necessità di sostituzione di parti funzionali e di macchine o attrezzature, la ditta provvederà a proprio carico alla sostituzione, le macchine acquisite permarranno di proprietà comunale al termine dell'appalto senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, in qualunque caso la stessa ditta non dovrà sostenere spese per i consumi idrici ed elettrici, saranno a suo carico gli altri consumi .
- 18) La ditta aggiudicataria dovrà garantire la massima riservatezza nell'utilizzo dei dati personali e delle informazioni relative agli utenti, vincolando in tal senso i propri operatori al segreto d'ufficio e dovrà inoltre assicurare continuità al rapporto tra utenza e operatore, limitando quanto più possibile la sostituzione del personale.

- 19) Stipulare idonea polizza assicurativa di responsabilità civile per danni a cose e/o a terzi, il cui massimale minimo deve ammontare ad Euro 1.000.000,00. La copertura assicurativa decorre dalla data di inizio delle prestazioni e cessa alla data di effettiva conclusione delle prestazioni.

ART.4

PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

1. La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire con i sistemi tradizionali (fresca cottura). Di conseguenza è esclusa la somministrazione dei cibi e alimenti precotti e sottovuoto.
2. Gli alimenti utilizzati devono essere quelli inclusi nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato "A", possedere le caratteristiche ivi indicate ed essere preparati nella quantità riportate nel Menù e secondo le ricette di cui all'allegato "B".
3. La frutta e la verdura dovranno essere preventivamente lavate con ogni cura ;
4. Le posate, i bicchieri e le salviette dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità e igienicità. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.
5. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283 del 1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 327 del 1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.
6. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso. In particolare si precisa:
 - la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
 - tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
 - tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
 - è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
 - tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità
 - curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglie, latte, ecc;
 - non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
 - non ricongelare le materie prime surgelate;
 - non congelare le materie prime acquistate fresche;
 - non congelare il pane;
 - non scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente;
 - mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;
 - mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
 - le uova pastorizzate una volta aperte, vanno consumate in giornata;
 - curare, nella cottura dei cibi in acqua il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;

- aggiungere i condimenti unitamente a fine cottura;
 - non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
 - usare esclusivamente sale marino iodato;
 - usare brodo vegetale granulare a basso contenuto di glutammato di sodio, meglio se privo di tale sostanza;
 - non utilizzare "preparati" per purè o per brodo;
7. deve tassativamente essere esclusa la compensazione delle grammature previste per ciascun ordine di scuola.
8. Per tutto quanto non previsto si applica l'allegato al D. Lgs. 26.05.1997 n° 155.

ART. 5

MENU': VARIAZIONE – DIETE SPECIALI

1. In occasione delle uscite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di un cestino picnic individuale, così composto: panino farcito con formaggio molle, panino farcito con prosciutto cotto senza polifosfati, banana o frutti di stagione, un succo di frutta, un vasetto di yogurt alla frutta o budino, mezzo litro d'acqua minerale, un pacchetto mono porzione di biscotti secchi, un bicchiere, un cucchiaino e tovagliolo a perdere.
2. Lo stesso pasto sarà previsto anche per gli accompagnatori dei bambini.
3. L'impresa appaltatrice deve rendersi disponibile a preparare diete "speciali" e, pertanto, diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica, che rispondano, sulla base di certificazione medico- specialistica convalidata dal medico dell'ufficio di Igiene degli alimenti e della nutrizione, alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti
4. Deve sempre essere previsto, oltre al menù del giorno, un menù "dietetico" generale così composto:
 - 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine di oliva o minestrina di brodo vegetale);
 - 2° piatto: formaggio (parmigiano reggiano, o mozzarella) oppure prosciutto cotto;
 - frutta di stagione
5. Il menù dietetico può essere prenotato giornalmente, entro le ore 9,30, sia in caso di indisposizione temporanea che quale scelta alternativa.
5. Tutti i casi di variazione al menù di cui sopra non possono comportare alcun ulteriore onere per l'Amministrazione comunale.
6. E' consentita una variazione del menù, su iniziativa della ditta appaltatrice, solo nei casi documentati di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura di conservazione. Detta variazione dovrà essere ricercata nell'ambito delle pietanze previste nella tabella allegata al presente capitolato. L'impresa dovrà comunque, in ogni caso, darne comunicazione all'Amministrazione comunale prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti.
7. Qualora gli eventi di cui al precedente comma dovessero protrarsi per più di due giorni la ditta appaltatrice deve garantire la produzione dei pasti quotidianamente necessari aventi le medesime caratteristiche richieste dal presente capitolato.

ART. 6

USO DEL CENTRO DI COTTURA

1. Dovrà essere disponibile un idoneo centro di produzione localizzato entro 30km dal dalla sede municipale di Telti, in tutti i casi di indisponibilità, non idoneità o inagibilità dei locali cucina presso il centro sociale, sulla base della relazione e della dichiarazione appositamente predisposte dalla ditta in sede di gara.
2. Il servizio dovrà comunque essere effettuato secondo le seguenti indicazioni di massima:

3. in centro di produzione con capacità adeguata al presente appalto;
4. con metodo di confezionamento, trasporto dei pasti e caratteristiche dei mezzi (riservati e per tale finalità regolarmente autorizzati) che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla L. 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80);
5. con distribuzione dei pasti nei locali refettorio ubicati nei due plessi scolastici di Telti;
6. (quant'altro indicato nella relazione e nella dichiarazione di cui sopra);

ART. 7

ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO E PRENOTAZIONE PASTI

1. Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti risultante dalla dichiarazione del numero medio dei pasti descritto nel bando, trattandosi di previsione subordinata alla naturale fluttuazione della platea scolastica che fruisce del servizio e alla organizzazione scolastica dei plessi interessati, relativamente agli anni scolastici interessati dall'appalto.
2. Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile.
3. Della sospensione del servizio, l'appaltatore deve essere informato ove è possibile almeno entro il giorno precedente .
4. La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per la motivazioni di cui al comma precedente, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.
5. Il servizio potrà altresì essere interrotto dal Comune per il venir meno di idonei finanziamenti da parte della Regione Sardegna per l'attuazione del diritto allo studio.
6. In tale ultimo caso l'appaltatore dovrà essere informato dell'interruzione con preavviso di almeno di trenta giorni, con esclusione di qualsiasi risarcimento.
7. L'appaltatore ha diritto soltanto esclusivamente al pagamento dei pasti richiesti giornalmente dalle singole scuole entro le ore 9,30, comprese eventuali motivate rettifiche in diminuzione entro la stessa ora. Rettifiche in aumento operate dalle scuole medesime nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono non essere accolte dall'appaltatore.

ART. 8

RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

1. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti presso i locali cucina e refettorio deve essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche.
2. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.
3. Per quanto non previsto si applica l'allegato al D. Lgs 26.05.97 n° 155.

ART. 9

OBBLIGHI DEL COMUNE E CORRISPETTIVI

1. Il prezzo unitario a pasto resterà invariato per la durata degli anni scolastici di riferimento .

2. il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato a seguito di fatturazione mensile posticipata, entro trenta giorni dalla presentazione della stessa, previo riscontro e consegna dei buoni pasto effettivamente utilizzati durante il mese di riferimento.
3. L'Appaltatore ha diritto soltanto ed esclusivamente al pagamento dei pasti effettivamente erogati giornalmente nei due plessi.
4. L'Amministrazione si obbliga ad effettuare esclusivamente la manutenzione straordinaria sulle strutture e su gli impianti di approvvigionamento energetico e idrico dei locali di sua proprietà ed eventualmente concessi in uso all'impresa appaltatrice per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.
5. Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati, e quelli quantificati dall'Ufficio Pubblica Istruzione sulla base dei riepiloghi trasmessi dalle scuole, l'appaltatore dovrà fornire necessari chiarimenti entro otto giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte del Comune. La richiesta di chiarimenti sospende i termini dei 30 giorni per la liquidazione. La fatturazione sarà effettuata mensilmente distinta per ciascun grado di scuola: a) scuola materna; b) scuola elementare; c) scuola media, previa effettuazione del riscontro, in contraddittorio fra l'incaricato del Comune ed il rappresentante abilitato dall'appaltatore, dei buoni mensa ritirati agli utenti e eventuali tabulati riepilogativi mensili inviati dalle scuole e dalla ditta appaltatrice.
6. I tabulati forniti dalla ditta appaltatrice dovranno contenere:
7. la totalizzazione parziale per grado di scuola e per plesso, per ogni giorno di servizio, con distinzione fra pasti/alunni e pasti/personale docente avente diritto;
8. la totalizzazione generale mensile;
9. timbro e firma del legale rappresentante;
10. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali pene pecuniarie applicate e quant'altro dovuto dalla Ditta appaltatrice.
11. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune di Telti o tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.
12. E' in ogni caso esclusa l'applicazione delle previsioni dell'art. 1664 C.C. ("Onerosità e difficoltà dell'esecuzione") che darebbe facoltà di chiedere una revisione dei prezzi, oppure diritto ad un equo compenso.
13. L'appaltatore ed il Comune si impegnano a ricercare, nel corso dell'appalto, soluzioni migliorative alle modalità di riscontro dei pasti forniti in accordo con le scuole interessate.

ART. 10

SUBAPPALTO E CAUZIONE

- 1) Il servizio dovrà essere svolto dall'impresa appaltatrice alla quale è fatto divieto di subappaltare il servizio stesso.
- 2) A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi inerenti il servizio l'impresa appaltatrice dovrà versare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione che dovrà essere costituita in uno dei modi previsti dalla normativa vigente.
- 3) Resta convenuto che alla scadenza dell'appalto la cauzione sarà svincolata con provvedimento dell'Ufficio competente, previa verifica dello stato d'uso dei locali, arredi e attrezzature qualora l'impresa utilizzi quelli di proprietà del Comune.

ART. 11

RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

- 1) La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.
- 2) L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esse appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne, l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa.
- 3) L'impresa appaltatrice, conseguentemente, è tenuta a stipulare l'assicurazione di cui al comma 19 del precedente art.3.

ART. 12

ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

- 1) al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato senza diritto di rivalsa; per l'IVA si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- 2) a fornire all'Amministrazione copia di tutte le fatture inerenti all'acquisto dei latticini che si riferiscono ai pasti dell'intero anno scolastico (qualora l'impresa appaltatrice disponga di fatture cumulative, riferendosi anche ad acquisti non relativi al presente appalto, dovrà contestualmente fornire apposita documentazione da cui si rilevano i quantitativi impiegati per il solo servizio di ristorazione scolastica presso il Comune di Telti ed i costi conseguentemente suddivisi), così da permettere al Comune di espletare le procedure per l'ottenimento dei contributi CEE/AIMA. In caso contrario si procederà all'applicazione di una o più penali come previsto all'articolo penalità.

ART. 13

PENALITA' – RICHIAMI – DIFFIDE

- 1) L'impresa appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di seguire perentoriamente:
 - le disposizioni del presente Capitolato e dei relativi allegati;
 - le disposizioni contenute nel Bando di gara;
 - le clausole del contratto d'appalto;
 - le vigenti disposizioni di legge e di regolamenti che riguardano il servizio stesso.
- 2) In particolare, si conviene che per ogni giorno di ingiustificato ritardo nell'avvio del servizio, per cause imputabili all'appaltatore, verrà applicata una penale pari a €. 250,00. in caso di interruzione prolungata del servizio, superiore a 10 giorni effettivi, l'Amministrazione potrà provvedere a suo insindacabile giudizio alla risoluzione del contratto, con conseguente incameramento della cauzione.
- 3) L'Ente appaltante, nell'eventualità ritenga i prodotti utilizzati dall'appaltatore non conformi alle caratteristiche tecniche indicate potrà chiedere la sostituzione immediata dei prodotti
- 4) In caso di persistente inosservanza delle norme contrattuali, fino ad un massimo di tre contestazioni, l'Ente appaltante ha facoltà di ricorrere alla risoluzione del contratto, ed all'incameramento dell'intera polizza fideiussoria.
- 5) In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore, il Comune applicherà una penale, che sarà pari al 25% del costo dei pasti non erogati, trattenendo tale importo dalla liquidazione della fattura.
- 6) La constatata negligenza nell'esecuzione del servizio e gli eventuali disservizi provocati agli utenti, saranno contestati per iscritto all'impresa appaltatrice alla quale sarà consentito presentare tutte le giustificazioni ritenute utili, entro un termine di 10 giorni.
- 7) Nel caso di mancato riscontro o qualora le giustificazioni siano insindacabilmente ritenute insufficienti dall'Amministrazione Comunale, sarà applicata una pena pecuniaria che varia a seconda della gravità dell'infrazione da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00 con moltiplicazione delle sanzioni per il numero delle volte che viene contestato.
- 8) Si conviene che unica formalità preliminare è la contestazione degli addetti.
- 9) L'importo della penale sarà detratto dalla prima fattura in liquidazione del periodo di riferimento.

ART. 14

RISOLUZIONE DELL'APPALTO

- 1) Oltre a quanto è genericamente previsto all'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 le seguenti ipotesi:
 - a) apertura di una procedura fallimentare a carico dell'impresa appaltatrice;
 - b) messa in liquidazione dell'impresa appaltatrice;
 - c) mancata osservanza del divieto di subappalto e/o impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice;
 - d) inosservanza delle norme igienico- sanitarie nell'esecuzione del servizio;
 - e) accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
 - f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione del contratto collettivo di lavoro;
 - g) destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilita dal contratto;
 - h) interruzione prolungata del servizio, per cause imputabili all'appaltatore, superiore a 10 giorni effettivi;
 - i) persistente inosservanza delle caratteristiche tecniche indicate fino ad un massimo di tre contestazioni pervenute per iscritto.
 - j) In caso di interruzione prolungata del servizio, superiore a dieci giorni, l'Amministrazione potrà provvedere alla risoluzione del contratto con conseguente incameramento della cauzione depositata.
- 2) L'Amministrazione si riserva di considerare motivo di risoluzione anche la cessione dell'attività dell'impresa, previa valutazione dell'idoneità della ditta subentrante.

ART. 15

PIANO DI AUTOCONTROLLO

1. L'appaltatore deve essere in regola con quanto disposto dal Decreto Legislativo 26.05.97, n° 155 e successive modifiche, in tema di autocontrollo.
2. A tal fine l'autocontrollo dovrà essere parte integrante del sistema aziendale in modo da garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti.
3. L'autocontrollo non dovrà consistere unicamente in "PIANI DI CAMPIONAMENTO" e nelle relative analisi di laboratorio, ma l'impresa appaltatrice dovrà dotarsi obbligatoriamente di un PIANO DI AUTOCONTROLLO basato sui principi dell' H.A.C.C.P., che dovrà essere elaborato in maniera specifica per tipo di attività produttiva. Ciò significa che il piano di autocontrollo dovrà essere compatibile con le dimensioni ed il tipo di attività svolta dall'impresa interessata.
 4. Il Comune declina ogni responsabilità qualora il Piano di Autocontrollo, redatto dall'impresa, venga giudicato inadeguato da parte degli organi della USL che pongono in essere gli opportuni controlli.
 5. L'appaltatore ha l'obbligo di istituire un servizio periodico mensile di "autocontrollo" per la verifica costante della qualità dei prodotti somministrati, non solo sotto l'aspetto igienico-sanitario, ma anche, e soprattutto, in considerazione delle caratteristiche organolettiche delle materie prime utilizzate e delle fasi di lavorazione e preparazione dei cibi, da eseguire con personale dipendente qualificato.

ART. 16
AUTORIZZAZIONI SANITARIE

1. L'appaltatore ha l'obbligo di:
2. Essere in possesso delle **autorizzazioni sanitarie** e di ogni altra autorizzazione necessaria per l'esercizio dell'attività.
3. Oltre ai **locali** e attrezzature, anche i mezzi impiegati per il trasporto dei pasti, dovranno essere muniti di regolare autorizzazione sanitaria. I materiali impiegati per la eventuale confezione dei pasti medesimi, gli altri elementi e dotazioni individuali devono essere conformi alle norme vigenti in materia igienico-sanitaria. L'appaltatore è tenuto a sostituire i materiali medesimi dietro motivata richiesta dell'Amministrazione.
4. Nelle operazioni di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale munito di libretto sanitario.
5. Nei locali e mezzi destinati alle operazioni di cui sopra, deve essere inibito l'accesso alle persone non autorizzate.

ART. 17
VIGILANZA E CONTROLLI

1. L'Amministrazione Comunale si riserva ogni più ampia facoltà di ispezioni e controlli dei locali, delle attrezzature e dei mezzi eventualmente impiegati dall'appaltatore nell'attuazione del servizio, demandandone il compito agli organi dell'Unità Sanitaria Locale o a propri funzionari.
2. Le procedure di Controllo si esplicheranno in:
 - valutazione periodica e sistematica del gradimento del menù, come previsto dal presente capitolato;
 - verifica sulla qualità degli alimenti e sulla loro rispondenza alle tabelle merceologiche e alle grammature previste dalla tabella dietetica con particolare riferimento ai cibi provenienti da coltivazioni a lotta integrata e da allevamenti controllati;
 - programmazione dei controlli e verifica degli esiti dei controlli stessi sugli alimenti, sulle strutture, sugli ambienti e sul personale di mensa;
 - verifica degli esiti dei monitoraggi e autocontrollo da parte della ditta appaltatrice
3. L'Appaltatore assume formale e incondizionato obbligo a consentire agli addetti al controllo, senza diritto di preavviso alcuno, l'accesso ai locali di preparazione e di distribuzione dei pasti.
4. Analogo obbligo è assunto dall'appaltatore in caso di ispezioni e controlli ai sensi del 1° comma del presente articolo.
5. Fatte salve le competenze dell'autorità sanitaria e degli organi dell'azienda ASL, ai fini del controllo del servizio in ogni e qualsiasi fase della sua attuazione, l'ente appaltante potrà, nell'eventualità ritenga che i prodotti utilizzati dall'appaltatore non siano conformi a caratteristiche tecniche indicate, chiedere la sostituzione immediata dei prodotti
6. L'appaltatore assume formale e incondizionato obbligo a consentire alle persone incaricate dall'Amministrazione Comunale, l'accesso ai locali di preparazione dei pasti per una verifica sul confezionamento degli stessi e sull'appetibilità dei cibi, ai locali di deposito, di conservazione delle derrate, agli automezzi destinati al trasporto dei pasti (in caso di attivazione del piano di emergenza) e a consentire inoltre l'eventuale controllo dei requisiti sanitari dei lavoratori.

ART.18
PERSONALE

1. L'appaltatore si obbliga ad eseguire il servizio direttamente avvalendosi di personale proprio.
2. A tal fine, lo stesso si doterà di personale avente idoneo profilo professionale per l'espletamento del servizio e tra questo personale dovranno essere presenti due figure con la qualifica di "Cuoco" e due assistenti ausiliari.
3. Per le assunzioni derivanti dal presente appalto, l'impresa aggiudicataria dovrà privilegiare manodopera locale.
4. La ditta dovrà garantire il rispetto della normativa relativa al contratto di lavoro del personale impiegato, della sicurezza sul lavoro e le norme relative all'assicurazione del personale.
5. L'Amministrazione si riserva il diritto di controllare periodicamente l'applicazione delle clausole contrattuali da parte della ditta aggiudicataria, anche mediante la richiesta della documentazione probatoria (DM 10 – Assicurazione I.N.A.I.L.).
6. In caso di inottemperanza degli obblighi sopra precisati, accertata dall'Amministrazione o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro suddetto, l'Amministrazione medesima comunicherà alla ditta ed anche all'Ispettorato suddetto, se del caso, l'inadempienza accertata e procederà alla sospensione del pagamento del servizio, destinando le somme così accantonate a garanzia degli obblighi di cui sopra.
7. Il pagamento alla ditta delle somme accantonate, non sarà effettuato sino a quando l'Ispettorato del Lavoro non abbia accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.
8. Per le sospensioni dei pagamenti di cui sopra, la Ditta non potrà opporre eccezioni o accampare pretese di qualsiasi sorta all'Amministrazione che avrà diritto al risarcimento dei danni.
9. L'impresa appaltatrice dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio contemplato dal presente appalto, tutte le norme vigenti per l'assicurazione dagli infortuni, la Previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi previsti per ditte della categoria.
10. La violazione della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione di dichiarare la risoluzione immediata del contratto.

ART. 19
IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO

1. Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche previste dalla legge curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo dovrà essere impiegato sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.
2. La ditta appaltatrice deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:
 - guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
 - guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
 - mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
 - cuffie ove raccogliere sempre i capelli;
 - rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare, nei locali cucina, dispensatori di sapone liquido.

3. Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.
4. Tutto il personale deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo la vigente legge.
5. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari occasionali

ART.20

CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Tempio Pausania

ART.21

SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto sono a carico dell'appaltatore.

Art. 22

DISPOSIZIONI FINALI

1. Nessun rapporto di lavoro di carattere continuativo e dipendente si instaura tra il Comune e l'impresa appaltatrice e l'eventuale personale da essa assunto, i cui compiti vengono regolati dalla legislazione vigente in materia.
2. L'impresa appaltatrice presta servizio attraverso i propri dipendenti che agiscono esclusivamente secondo le sue direttive e dei quali garantisce la copertura assicurativa e previdenziale relativa all'attività svolta, esonerando il Comune da ogni responsabilità.
3. I dipendenti, durante l'espletamento del servizio, dovranno mantenere un contegno riguardo e corretto.
4. L'appaltatore si impegna al pieno ed incondizionato rispetto e osservanza di tutte le clausole contenute nel presente Capitolato nonché di quanto prescritto nell'allegato , B) , che saranno espressamente confermate dall'appaltatore con separata sottoscrizione in sede di stipulazione del contratto.
5. Il presente capitolato speciale è costituito da articoli 22 articoli, n. 14 pagine e n. 1 allegati, che si approvano e si accettano integralmente.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AFFARI GENERALI

Istr.Dir. Umberta Denti