



COMUNE DI GAETA
Provincia di Latina

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE
DELL'OBBLIGO E CDD.**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 1
OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la seguente fornitura:

- Preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di refezione scolastica delle scuole dell'obbligo del territorio di Gaeta e CDD.
- L'esecuzione della somministrazione di cui trattasi è regolata dalle norme del presente contratto e assicurata nel rispetto delle normative e dei principi atti a garantire la sostenibilità ambientale e sociale dell'appalto ai sensi del D.M. 25 luglio 2011: "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari".

Si prevede una fornitura presunta di n° 70.000 pasti annuali;

Il dato sopra riportato ha valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce alcun obbligo per il Comune.

Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base dei buoni pasto presentati dagli alunni.

Per il personale docente, avente diritto alla mensa gratuita, il numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi mensilmente dall'Istituto scolastico.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti e/o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. L'Ente si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando, comunque, le possibili variazioni con l'impresa appaltatrice.

La natura e la tipologia del servizio affidato in gestione prevede:

- adeguamento immobile e allestimento del Centro cottura di proprietà comunale la messa in funzione degli impianti tecnologici e delle attrezzature idonee per la produzione dei pasti, nonché la fornitura di arredo e utensileria;
- l'approvvigionamento dei generi alimentari, la preparazione, cottura dei pasti secondo il sistema del legame fresco-caldo, cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti o refrigerati, in multirazione, comprese le diete personalizzate e speciali in monoporzione;
- preparazione dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli alunni e al personale preposto;
- la fornitura di materiale infrangibile monouso: piatti, posate, bicchieri, tovagliolo di carta e tovaglietta sottopiatto e quant'altro necessari per il consumo dei pasti;
- sbarazzo e pulizia dei tavoli e dei refettori;
- lavaggio e riordino delle stoviglie;
- la fornitura degli utensili per la distribuzione (pinze, mestoli, carrelli portavivande e quant'altro indispensabile all'espletamento del servizio di distribuzione) e la fornitura dei materiali di consumo, dei detersivi necessari (sia detergenti che sanificanti) per la pulizia dei tavoli e dei locali refettori;
- la pulizia, sanificazione e manutenzione degli impianti e dei locali adibiti a Centro cottura e dei refettori;
- la gestione dei rifiuti.

Nell'adempiere alle prestazioni succitate, verranno utilizzate le strutture e le attrezzature contemplate nell'offerta tecnica presentata.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione dei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc. verrà stabilito dalle autorità scolastiche, e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla Ditta aggiudicataria. Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia, riassetto dei terminali verranno definiti con concerto tra l'Amministrazione comunale, le Autorità scolastiche e comunali e la Ditta appaltatrice.

Art. 2

DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di 5 anni scolastici a decorrere dall'anno scolastico 2014/2015 ovvero dal 1° anno scolastico successivo all'affidamento. E' facoltà dell'Amministrazione di rinnovare il presente appalto per un ulteriore biennio, qualora l'affidatario non sia incorsa in alcuna delle sanzioni definitive previste nel presente capitolato.

La facoltà di disporre il rinnovo dell'appalto sarà esercitata unicamente sulla base di una valutazione dell'Amministrazione, in considerazione dell'interesse pubblico alla eventuale prosecuzione del rapporto si baserà sul positivo andamento della gestione quinquennale.

Art. 3

TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di I grado e CDD, nonché dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione 16.05.1996 o di altre specifiche disposizioni scolastiche.

Eventuali insegnanti che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con la Ditta termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per l'Ente.

Nel corso del rapporto contrattuale il servizio potrà essere esteso, agli stessi patti e condizioni, anche all'Asilo Nido Comunale ed altre realtà comunitarie di natura sociale.

Art. 4

IMPORTO INDICATIVO

Il prezzo offerto in sede di gara è da intendersi bloccato per il primo anno scolastico mentre a partire dall'anno scolastico successivo al primo, viene riconosciuta una revisione prezzi ai sensi dell'articolo 115 del DLgs. 163/2006. Sono consentite solo offerte in ribasso rispetto al singolo prezzo indicato come base d'asta.

Per l'anno successivo al primo il prezzo dell'appalto sarà aggiornato in base alla variazione del costo della vita relativa all'anno precedente.

Art. 5

STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Art. 6

PRODOTTI AGRICOLI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI CORRETTA EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il Comune di Gaeta, nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini, intende promuovere il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali per la diffusione di una corretta educazione alimentare nelle quantità minime previste dal decreto ministeriale del 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente e del Mare; in tale ottica tutti i prodotti e tutte le lavorazioni dovranno rispettare quanto prescritto nel suddetto DM e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti da utilizzare per le diete speciali relative a soggetti affetti da celiachia dovranno essere conformi a quanto indicato nel Vademecum dell'A.I.C. (Associazione Italiana celiachia).

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

Art. 7

SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'I. A. Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma

pubblica amministrativa. Nelle more della stipula del contratto si procederà alla consegna del servizio sotto le riserve di legge.

Art. 8

RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio ovvero a cause ad esso complementari e/o connesse, derivassero al Comune a terzi, ovvero a cose, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa appaltatrice

Pertanto l'impresa appaltatrice deve stipulare adeguata polizza di assicurazione della responsabilità civile, con un massimale non inferiore a € 3.000.000,00 unico per danni a terzi nell'espletamento del servizio sino al termine del contratto d'appalto.

L'assicurazione, inoltre, deve comprendere i danni a terzi dai prodotti somministrati.

Art. 9

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il comune e/o l'impresa appaltatrice dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'impresa appaltatrice come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

In ogni caso la Ditta non potrà sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione.

Art. 10

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

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

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'impresa appaltatrice in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà mediante trattativa privata con le Ditte dichiarate idonee all'aggiudicazione in sede di gara.

Qualora le suddette Ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

Art. 11

CORRISPETTIVI

Il prezzo indicato in offerta è comprensivo di 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 del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Il prezzo contrattuale si intenderà fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto.

Si ribadisce che il costo unitario di ciascun pasto, come derivante dall'offerta di gara, comprende primo, secondo, contorno, pane, frutta, compresi anche tutti gli oneri derivanti dal presente capitolato secondo lo schema di menù allegato alla Determinazione di approvazione atti di gara che potrà essere adeguato d'intesa con i soggetti interessati.

La fatturazione dovrà avvenire ogni mese e le fatture, con allegati i buoni pasto ritirati giornalmente dalle rispettive sedi scolastiche, dovranno pervenire entro i primi giorni del mese successivo all'ufficio protocollo del Comune.

Le fatture trasmesse dovranno contenere il numero delle quantità giornaliere ordinate per ogni plesso scolastico, affinché l'ufficio comunale addetto al servizio possa provvedere al dovuto riscontro attraverso le copie dei moduli di ordinazione depositati nei plessi.

Entro trenta giorni dalla data di consegna delle fatture, sarà provveduto al loro controllo e alla liquidazione, che sarà effettuata in esecuzione delle norme regolamentari.

AUTOCONTROLLO E CONTROLLO

Art. 12

CONTROLLO DI QUALITA'

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Reg. CE n.178/2002 e n. 852/2004.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

La Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico – sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso il centro cottura e i locali di somministrazione del pasto.

In particolare, presso i locali di somministrazione del pasto, il Responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione, delle procedure, così riassumibili:

- controllo per l'assicurazione igienico – sanitaria del pasto proposto;
- riassetto dei locali al termine della somministrazione;
- pulizia e sanificazione dei refettori;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate.

A tutte le fasi operative del servizio dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP (DLgs. N.155/97). Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari, dal DLgs. n. 155/97.

Art. 13

MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E DELLA AUSL

L'attività della AUSL, nello specifico del SIAN (Servizio igiene, alimenti e nutrizione), si esplica in:

- sorveglianza sulle caratteristiche igienico – nutrizionali dei pasti, ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate;
- attività di vigilanza e controllo della conformità alle normative vigenti;
- controlli (ispezioni, verifiche, audit) sulla base dei criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienico – sanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza dati storici, non conformità pregresse, ecc.);
- educazione alimentare al personale docente.

Al Comune, in qualità di responsabile del servizio, competono:

- scelta della tipologia del servizio che si intende offrire;
- localizzazione del Centro cottura nel territorio comunale e/o concessione in comodato d'uso precario, ai sensi dell'art. 1803 e seguenti del Codice Civile, di un immobile di proprietà comunale, per la preparazione dei pasti;
- programmazione di investimenti e risorse;
- controllo complessivo sul servizio e sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, con controlli rivolti alla qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito, al rispetto delle porzioni, alla buona organizzazione e conduzione del servizio, alla accettazione del pasto;
- pianificazione di eventuali progetti speciali e del welfare.

Al gestore del servizio competono, in particolare:

- svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali;

- progettazione, adattamento funzionale e/o eventuale manutenzione straordinaria/ordinaria dei locali da destinare a Centro Cottura;
- attrezzatura ed integrazione, con quanto necessario, a proprie cure e spese gli stessi per cucina, magazzino, deposito e servizi igienici;
- offerta di prodotti – pasto nella logica di un sistema di qualità;
- formazione / aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione;
- verifica attenta e puntuale del numero dei pasti erogati giornalmente con il numero dei buoni pasti consegnati dalla struttura scolastica di riferimento.

Sulla base di quanto sopra, si ribadisce che la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o per regolamento in materia di igiene e sanità agli altri Enti preposti. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate e ciò sia nel Centro di cottura che nei Refettorio/aule, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato.

L'Amministrazione comunale sulla base dei rilievi di cui sopra ed in contraddittorio con la Ditta aggiudicataria attiverà le opportune procedure di verifica, applicando, se del caso, le relative penali. La Ditta è sempre tenuta a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

PERSONALE

Art. 14

PERSONALE

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

Il personale addetto a manipolazione, preparazione e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Art. 15

ORGANICO ADDETTI

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune il responsabile dell'esecuzione del servizio, che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione.

Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve essere diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale e, ove richiesto, della Commissione Mensa del Comune di Gaeta.

Dovrà essere garantita altresì la disponibilità di un dietista che garantirà la predisposizione dei menù ordinari e delle diete speciali previe intese con il Servizio Sanitario.

L'impresa appaltatrice dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente

Su richiesta dell'Amministrazione la Ditta comunicherà, in qualsiasi momento, la consistenza numerica, la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.

Gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.

Art. 16

FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, la distribuzione, il rassetto, deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari (capitolo X dell'Allegato II al Regolamento CE n. 852/2004). Informare e sensibilizzare il personale, attraverso corsi di formazione/informazione sulla Celiachia ai ristoratori, agli albergatori e al personale della ristorazione collettiva operante nel territorio della regione, organizzati e coordinati da Lazio sanità - ASP, con il finanziamento della Regione Lazio.

Art. 17

VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'impresa appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del DLgs. 626/94 e s.m.i.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

Art. 18

RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'impresa. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa. L'impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dai lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L'impresa si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi sino alla loro sostituzione.

L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza e alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative. Al Comune di Gaeta spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal comune di Gaeta o ad esso comunicata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati sino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per tutto quanto sopra previsto, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Comune di Gaeta né avrà titolo al risarcimento dei danni.

In caso di subentro all'impresa che attualmente gestisce il servizio, l'impresa deve garantire la continuità dei contratti attualmente in vigore e cioè dovrà assumere alle proprie dipendenze tutto il personale impiegato nelle mansioni esecutive e di supporto alla data di pubblicazione del bando di cui al presente appalto, secondo le vigenti normative. L'impresa si impegna a mantenere il personale in forza, riservandosi variazioni in difetto dell'organico solo in relazione ad una diminuzione del numero degli utenti che lo giustifichi, previa comunicazione ed approvazione del Comune di Gaeta.

Tutti gli oneri diretti o indiretti, relativi al personale, si intendono ad esclusivo carico dell'impresa, rimanendo il Comune di Gaeta sollevato da ogni tipo di responsabilità.

L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune di Gaeta da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Gaeta deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa e i suoi dipendenti.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 19

CARATTERISTICHE DELLA MERCE – Norme Legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione, DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, al Reg. CE N. 852, 853 e 854/2004 e s.m.i., nonché dal presente Capitolato.

Le derrate dovranno rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni (Direttiva 2003/89/CE e successivo DLgs. 114/2006).

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CE n. 2092/91, Regolamento 1804/99, Regolamento CE n. 331/00, regolamento CE n. 1437/00, regolamento CE n. 2020/00, DLgs. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

La Ditta appaltatrice dovrà essere dotata di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e dovrà inderogabilmente rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il DLgs. n.155/97 e successive modifiche e integrazioni.

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso e/o convenzionata con una struttura adeguatamente attrezzata di laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologico, condotta da un tecnico responsabile iscritto all'albo professionale oppure avere una convenzione con un laboratorio con le caratteristiche suindicate.

Tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti nonché consegnate tal quali per il consumo dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle prescrizioni vigenti (es. DLgs. 109/92 e s.m.i. etichettatura, DLgs. 110/92 e s.m.i. alimenti surgelati, Reg. CE 1830/2003 Cons. 22.9.03 tracciabilità ed etichettatura OGM, DLgs 8.2.06 n. 114 e s.m.i. allergeni, Reg. CEE 2092/91 Cons. 24.6.91 e s.m.i. alimenti biologici, Legge n.4 del 03.02.2011).

Non sono ammesse etichettature incomplete o non espresse in lingua italiana.

Art. 20

QUALITA' DEI PRODOTTI

Il Comune di Gaeta nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini intende promuovere il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali nelle mense scolastiche e la diffusione di una corretta educazione alimentare.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa vigente. E' fatto obbligo alla Ditta, durante lo stoccaggio nei suoi magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali. I prodotti destinati ai bambini celiaci devono essere conservati separatamente. I prodotti alimentari non conformi devono essere identificabili come " PRODOTTI NON CONFORMI" ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

Il Comune, conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n.488 del 23.12.1999, promuove per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP-IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE n. 2092/91 del Consiglio del 14.07.1992 s.m.i. – Regolamento CE n. 1804/99 – Regolamento CE n. 81/92 come modificato dal Regolamento n.382/2004 e s.m.i. Reg. CE N. 852, 853 e 854/2004 e s.m.i.), nonché quelli provenienti dal circuito del commercio equo solidale (Risoluzione del parlamento Europeo 2005/2245 (INI) approvata il 6.7.2006.

E' assolutamente vietata la consegna ed utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

I prodotti tipici e tradizionali della Regione Lazio e del territorio del Comune di Gaeta devono trovare la giusta collocazione nella preparazione dei pasti nella mensa scolastica ai fini di promuovere la cultura e la valorizzazione della cucina tipica e delle tradizioni territoriali locali.

La Ditta dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale l'elenco aggiornato dei fornitori qualificati e le eventuali variazioni. La certificazione o altre prove documentali in grado di comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata sulla base di un piano predefinito.

A tale scopo le ditte dovranno dichiarare espressamente la sussistenza di tale requisito, con dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

I prodotti da utilizzare per le diete speciali relative a soggetti affetti da celiachia dovranno essere conformi a quanto indicato nel Vademecum dell'A.I.C. (Associazione Italiana celiachia).

Art. 21

APPROVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La Ditta appaltatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche. La separazione delle materie prime potrà avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, se la temperatura di conservazione è quella dell'alimento più deperibile e se si evita la commistione tra le varie derrate alimentari.

Art. 22

CENTRO COTTURA

Il Centro Cottura, da realizzarsi in locali comunali, come previsto nel bando, dovrà essere munito degli arredi necessari e/ o ritenuti utili dall'appaltatore, e le spese di adeguamento e arredo saranno a carico della Ditta.

Il Centro Cottura dovrà rispondere alle specifiche norme di legge in materia, tra cui quanto previsto dal DPR 151/2011.

Le caratteristiche minime del centro cottura, dovranno essere:

1. Percorso obbligatorio per prodotti alimentari (immagazzinamento, stoccaggio e lavorazione);
2. Aree di lavorazione specifiche (lavorazione carni, verdure, ecc.);
3. Uno spazio, fisicamente separato e attrezzato, destinato alle diete speciali nell'ambito del centro cottura;

Restano a totale carico della Ditta le spese inerenti la fornitura di combustibile necessario per la cottura dei pasti e del materiale di pulizia per il centro cottura ed alle attrezzature. Sono altresì a carico della Ditta l'adeguamento della struttura alle norme e così pure quelli relativi alla fornitura di energia elettrica, acqua e telefono.

E', altresì, a carico della ditta la fornitura, per il periodo dell'appalto, delle attrezzature necessarie per il funzionamento dei vari refettori scolastici.

In particolare, la ditta dovrà provvedere alla fornitura di:

- carrelli e banconi scaldavivande destinati alla distribuzione e di quant'altro necessario per rendere agevole l'operazione, presso ogni refettorio, qualora se ne ravvisi la necessità e su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori scaldavivande al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio;
- vassoi, caraffe in materiale ecocompatibili, cestini per il pane e per la frutta, contenitore per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni, oltre a quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine, sale);
- detersivi e attrezzi necessari per la pulizia dei locali mensa;
- carrelli per la raccolta rifiuti;
- rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per ogni locale mensa;

La ditta recapiterà le attrezzature suddette a proprie spese presso i refettori dei singoli plessi scolastici.

All'atto della presentazione dell'offerta, la Ditta dovrà allegare alla proposta tecnica, un elenco dettagliato recante l'indicazione di tutta l'attrezzatura che sarà disponibile.

Restano a totale carico della Ditta la conformità del Centro Cottura alle norme di legge e alle indicazioni del presente Capitolato.

Art. 23

UTILIZZO DI LOCALI DI PROPRIETA' COMUNALE DA DESTINARE A CENTRO COTTURA.

L'Amministrazione Comunale metterà a disposizione, in comodato d'uso, i locali individuati nella allegata planimetria, relativa ai locali, ubicati presso la Scuola dell'infanzia e primaria Sebastiano Conca, ed attualmente destinata a Ludoteca.

La Ditta aggiudicatrice si farà carico di tutti gli oneri e adempimenti necessari per la realizzazione del Centro Cottura, nonché al rilascio delle relative autorizzazioni, ferme restando le prescrizioni operative di cui al precedente articolo.

La Ditta che ricorre all'utilizzo dei locali individuati dal Comune:

1. dovrà entro 30 gg dalla sottoscrizione contrattuale presentare le necessarie istanze agli Enti competenti al rilascio delle prescritte autorizzazioni;
2. effettuare le necessarie opere di adeguamento entro 60gg dalla data di rilascio dell'ultima autorizzazione;
3. attivare il Centro Cottura nei 30 gg successivi.

Trascorsi 180 gg dalla sottoscrizione contrattuale senza che il centro Cottura sia stato attivato, il contratto si intenderà risolto di diritto restando a carico della Ditta tutti gli oneri eventualmente sostenuti ed il Comune incamererà il deposito cauzionale a parziale ristoro del mancato adempimento contrattuale.

Non potranno essere fatti valere eventuali ritardi burocratici nel rilascio delle autorizzazioni.

Nelle more della realizzazione del Centro Cottura, fermo restando i termini di cui sopra, qualora motivate e giustificate ragioni condivise con atto formale del Comune, il Centro Cottura non fosse fruibile con l'inizio del servizio di refezione scolastica, la Ditta dovrà comunque assicurare un Centro Cottura nel territorio del Comune di Gaeta.

Art. 24

LOCALI DI PROPRIETA' COMUNALE

Il Centro Cottura, realizzato come indicato nel precedente articolo, diventa di proprietà comunale.

La Ditta aggiudicatrice potrà essere autorizzata a confezionare pasti anche in favore di altri Enti, in tal caso dovrà essere preventivamente comunicato al Comune, dichiarando che tale nuova attività non altera la qualità di servizio in favore del Comune di Gaeta e che tale ampliamento non determina modifica alle autorizzazioni e certificazioni di qualità. Il Comune di Gaeta si riserva di autorizzare, previo accordo economico o in servizi da concordare con il Comune.

Art. 25

PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

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

La Ditta appaltatrice deve uniformarsi al DLgs. n.155/97, sia per assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuazione, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (analisi dei Pericoli e punti Critici di Controllo).

Il Centro Cottura deve essere in possesso dei requisiti di legge e delle prescritte autorizzazioni.

Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro di cottura devono essere preparate possibilmente nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti (se in presenza di abbattitore di temperatura):

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4° C);
- cottura di budini, arrostiti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10° C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a + 4° C in contenitori coperti).

Nell'approntare il servizio la Ditta appaltatrice deve:

- produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima della somministrazione;
- consegnare pane, yogurt e frutta il giorno stesso della distribuzione e conservarli in luoghi e secondo le modalità confacenti alla natura del prodotto;
- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il parmigiano reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e 4° C, immerse in acqua acidulata con limone;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

Art. 26

DISTRIBUZIONE DEI PASTI E PULIZIA LOCALI

Nello svolgere il servizio oggetto dell'appalto la Ditta deve garantire presso ogni plesso scolastico il servizio al tavolo consistente nella:

- distribuzione dei pasti secondo i criteri di confezionamento sopra indicati facendo uso di carrelli termici in dotazione della Ditta;
- fornitura di formaggio grattugiato ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti;
- invio ai terminali periferici della giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di mele di buona qualità e sale fino iodato per il condimento;
- fornitura di tovaglie e tovaglioli di stoffa e/o di carta, bicchieri, piatti e posate, utensili per la porzionatura;
- approntamento dei refettori;
- distribuzione dei pasti e di eventuali supplementi di cibo, acqua e quanto necessario;
- pulizia della frutta per i bambini;
- lavaggio e disinfezione di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, ecc), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
- pulizia e disinfezione quotidiana dei locali refettorio, sanificazione degli arredi e pulizia periodica delle vetrate dei medesimi locali, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
- lavaggio delle tovaglie e di quant'altro utilizzato, da effettuarsi a proprio carico e con propri mezzi.
- Smaltimento rifiuti della refezione scolastica.

Art. 27

IGIENE DEI LOCALI

La Ditta aggiudicataria deve presentare ed applicare programmi di pulizia e disinfezione, di disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio offerto.

La scelta dei prodotti, categoria detersivi e categoria disinfettanti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati di schede tecniche e di sicurezza.

La Ditta deve provvedere alla fornitura degli stessi prodotti anche per i plessi terminali per le operazioni di propria competenza.

Art. 28

PRENOTAZIONE DEI PASTI

Il numero dei pasti di cui all'art. 1 (Oggetto dell'appalto) è da intendersi a carattere meramente indicativo. La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive di utenti risultanti dal numero dei buoni pasto presentati dagli alunni al dipendente incaricato dalla Ditta per la loro raccolta.

Il ritiro, la raccolta e la verifica giornaliera dei buoni pasto delle scuole dovranno essere curati dalla Ditta appaltatrice.

Art. 29

MENU' - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante, in linea di massima, dalle tabelle dietetiche e dal menù allegato (potranno essere apportate variazioni stagionali o a seguito di indicazioni dell'ASL).

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'Amministrazione comunale, attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

Oltre al menù del giorno, deve essere sempre previsto un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con carote e patate lesse.

Il menù dietetico generale può essere richiesto su semplice ordinazione, in caso di indisposizione temporanea e per un massimo di tre giorni consecutivi.

I Centri di cottura devono garantire la preparazione di diete "speciali" che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Tali diete "speciali" richieste dall'utenza sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie o intolleranza alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, e cc.);
- soggetti affetti da altre patologie (celiachia, insufficienza renale, ecc.)

Le patologie e/o le intolleranze alimentari che comportino l'adozione di un menù speciale dovranno essere debitamente attestate da certificazione medica. I menù relativi alle diete di cui sopra dovranno essere confezionati secondo le specifiche che verranno fornite dall'AUSL su richiesta della Ditta, anche utilizzando materie prime non comprese e/o specificate nell'allegato menù.

Con le diete sopra citate, la Ditta appaltatrice garantirà inoltre il rispetto dei regimi alimentari conseguenti all'appartenenza a determinate confessioni religiose.

I Centri di cottura devono garantire anche il "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per il pasto, da utilizzare in occasione di visite d'istruzione.

Art. 30

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il responsabile, indicato dalla Ditta appaltatrice come referente del servizio oggetto dell'appalto, è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù base.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a + 2/4° C + 4° C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti apportati per eventuale verifica".

Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Art.31

PIANO DEL TRASPORTO

La Ditta deve predisporre il Piano dei Trasporti relativo alla distribuzione dei pasti dal centro Cottura ai centri refezionali, presso gli istituti scolastici, di consumo.

Il piano dovrà contenere le seguenti indicazioni:

- a) la tipologia dei mezzi di trasporto che dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2004 e s.m.i..
- b) Il numero dei mezzi di trasporto previsti;
- c) La targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- d) la percorrenza e i tempi per il raggiungimento degli istituti scolastici ridotti al minimo (le consegne dovranno essere effettuate nell'arco di max 20 minuti, a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e la consegna presso i vari refettori non deve avvenire prima dei 10 minuti dall'orario stabilito per la refezione scolastica).

E' fatto obbligo di provvedere, almeno con cadenza settimanale e, in maniera più frequente, nel caso se ne ravvisi la necessità, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta. Si specifica, inoltre, che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate all'espletamento del presente appalto.

Il piano per il trasporto dovrà prevedere una mappa di percorrenza che riesca a ridurre al minimo i tempi, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Art. 32

RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani, provenienti dalla distribuzione, dai refettori e dai centri di cottura gestiti dalla Ditta, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta siti presso gli "eco punti", e comunque smaltiti definitivamente, utilizzando il servizio in loco o definito con le ditte incaricate per il servizio di smaltimento rifiuti. E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi, causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta.

La Ditta. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione Comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Art. 33

COMMISSIONE MENSA

La commissione mensa può operare verifiche sull'andamento del servizio attraverso sopralluoghi presso il centro di cottura e i centri di distribuzione, comunicando al responsabile del Comune gli eventuali disservizi.

La Commissione elabora proposte sull'andamento del servizio.

La composizione il funzionamento sono definiti con apposito atto a cura dell'Amministrazione Comunale.

CONTENZIOSO E NORME FINALI

Art. 34

PENALITA'

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all'impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

- utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza;
- qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e distribuzione secondo le norme citate, con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menù;
- quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati. La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 15 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menù in vigore; l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale.

| Penalità: | |
|--|------------------------------|
| 1. Standard merceologici | |
| A) Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche | € 300,00 |
| B) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia | € 300,00 |
| C) Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia | € 300,00 |
| D) Mancato rispetto delle grammature, verificato su 5 pesate della stessa preparazione | € 1.000,00 |
| 2. Quantità | |
| A) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati | Per ogni pasto € 1.000,00 |
| B) Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico | € 1.000,00 |
| C) Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico | € 1.000,00 |
| D) Mancata consegna dei pasti destinata alle diete speciali personalizzate | € 1.000,00 |
| E) Mancata consegna di stoviglie, piatti ecc | € 1.000,00 |
| 3. Rispetto del menù | |
| A) Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) per ogni giorno | € 300,00 |
| B) Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) per ogni giorno | € 300,00 |
| C) Mancato rispetto del menù previsto (contorno) per ogni giorno | € 300,00 |
| D) Mancato rispetto del menù previsto (frutta) per ogni giorno | € 300,00 |
| E) Mancato utilizzo dei prodotti biologici e/o DOP e/o IGP e/o equo solidali nel genere, nella quantità e nei tempi indicati nell'offerta, non preventivamente comunicato e autorizzato dall'A.C., per ogni giorno (alla penale sarà cumulata la decurtazione del 5% di cui all'art. 67 | € 350,00 |
| F) Temperatura dei cibi inferiore o superiore agli standard previsto dal Capitolato per ogni infrazione | € 500,00 |
| 4. ISO 9001:2008 | |
| A) Mancato rispetto delle norme di qualità | € 2.500,00 |
| B) Mancato rinnovo delle certificazioni | € 2.500,00 |
| 5. Igienico-sanitario | |
| A) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici | € 5.000,00 |
| B) Rinvenimento di parassiti | € 5.000,00 |
| C) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti | € 3.000,00 |
| D) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili € 500,00 | € 500,00 |
| E) Inadeguata igiene degli automezzi , per ogni automezzo | € 1.000,00 |
| F) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica | € 500,00 |
| G) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana | € 5.000,00 |
| H) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro cottura o presso i refettori | € 3.000,00 |
| I) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente | € 2.000,00 |
| J) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro cottura | € 2.000,00 |
| K) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti | € 2.000,00 |
| L) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali adibiti a refettori | € 2.000,00 |
| 6. Tempistica | |
| A) Mancato rispetto degli orari di consegna per un ritardo superiore a 15 minuti, € 50,00 per ritardo compreso tra i 16 e i 40 minuti per ogni consegna €100,00 | € 100,00 |
| 7. Personale | |
| A) Mancata sostituzione del personale cuoco/aiuto cuoco/ altri addetti | € 1.000,00 |
| B) Mancato rispetto dei rapporti minimi tra operatori e utenza | € 1.000,00 |
| 8. Struttura | |

| | |
|---|------------|
| A) Mancato adempimento degli interventi manutentivi ordinari presso il Centro Cottura e i refettori | €1.500,00 |
| 8. Non corrispondenza del programma prenotazione pasti | |
| A) Impedimento di accesso alle famiglie al dì | € 250,00 |
| B) Impedimento di accesso al personale incaricato del Comune al dì | € 250,00 |
| C) Ritardo superiore a due giorni nel ripristino delle funzioni in caso di mal funzionamento al dì | € 500,00 |
| 9. Trasporto | |
| A) Mancato rispetto delle modalità di trasporto, e di sanificazione dei mezzi adibiti al trasporto | € 1.500,00 |

- inosservanza degli orari previsti per la distribuzione dei pasti;
- preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre il termine di legge;
- ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti ed inosservanze da parte del personale addetto alla distribuzione.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione inviata.

Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non fossero ritenute valide, il Comune dovrà procedere entro 15 gg. lavorativi all'applicazione delle sanzioni come sopra previste. Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto al corretto espletamento dell'appalto.

- Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza e all'eventuale reiterazione delle inadempienze. L'Amministrazione comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni se conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Art. 35

DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO

È fatto divieto alla Ditta appaltatrice di cedere il contratto o di subappaltare, anche parzialmente, il servizio, fatta esclusione per la consegna delle derrate, così come di procedere a cessioni di crediti o procedure che non siano stati autorizzati; in tal caso il Comune si riserva di invocare la risoluzione di diritto del contratto e di incamerare il deposito cauzionale, salvo comunque il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Art. 36

DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO

La Ditta appaltatrice è tenuta ad eleggere domicilio legale ed amministrativo in Gaeta.

Art. 37

CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello del Distretto cui appartiene il Comune di Gaeta.

Art. 38

RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

- abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta appaltatrice;
- cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di subappalto totale o parziale;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salva ogni ulteriore responsabilità;
- reiterati episodi di incuria igienica;
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivati all'impresa del Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del C.C.

- mancata realizzazione Centro Cottura

Il deposito cauzionale è incamerato dall'Amministrazione e la Ditta dovrà risarcire ogni danno.

Art.39

TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D.Lgs n. 196/2003 e s.m.i. si informa che i dati forniti dalle imprese saranno trattati dal Comune di Gaeta esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Gaeta.

Art. 40

RISERVATEZZA

La Ditta ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza durante l'espletamento dell'appalto di non divulgarli in alcun modo e in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

La Ditta è responsabile per l'osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, collaboratori, degli obblighi di segretezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza la Ditta è tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare, fermo restando la facoltà dell'Amministrazione di valutare l'opportunità della risoluzione del contratto per interruzione del rapporto di fiducia con la Ditta.

Art. 41

RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato Speciale, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare d'appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli impianti, nonché le norme del codice civile e quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle normative richiamate.

IL DIRIGENTE

Antonio Zangrillo Gallinaro