



COMUNE DI SALUDECIO

PROVINCIA DI RIMINI

C.A.P. 47835

P.IVA 00667190409

Tel 0541/869701

Fax 0541/981624

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER IL PERIODO 1 GENNAIO 2012 – 30 GIUGNO 2015.

Articolo 1 | **OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente appalto ha per oggetto:

1. La preparazione e la fornitura dei pasti, incluse le fasi, ad esse collegate e conseguenti, di sporzionamento e distribuzione, per gli alunni della scuola d'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, nonché del relativo personale docente, presso le seguenti sedi di Saludecio:

- Scuola d'Infanzia Statale – Via degli Orti, n. 111 n. 79 alunni iscritti + 6 personale docente e non docente per 5 gg/sett da lunedì al venerdì
- Scuola Primaria – Via degli Orti, 111 n. 114 + 3 personale docente e non docente per 1 o 2 gg/sett in giorni da definire da lunedì al venerdì
- Scuola Secondaria I° grado – Via Sebastiano Serico, 14 n. 63 iscritti + 3 personale docente e non docente per 2 gg/sett il martedì e il venerdì

Per la Scuola d'Infanzia il servizio mensa scolastica prevede l'anticipo della frutta a metà mattina per lo spuntino; ogni mattina quindi nel servizio di mensa per la Scuola d' Infanzia vanno comprese altresì la preparazione e la fornitura dello spuntino, costituito da: frutta, fetta di pane e acqua, insieme alla sbucciatura frutta, fornitura di bicchieri a perdere, sparcchiatura.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile, in ogni momento, di modificare per esigenze di servizio, la consistenza delle somministrazioni, in più o in meno.

2. In particolare, il servizio in appalto comprende:

- la preparazione, mediante acquisto di derrate da parte della Ditta Aggiudicataria e cottura dei pasti presso la cucina annessa alla scuola elementare/materna di Saludecio in Via degli Orti n. 111, con il sistema del legame fresco-caldo;
- il confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti;
- le pulizie, il riassetto e l'igienizzazione della cucina, dei refettori, della dispensa e deposito, di bagno e spogliatoio personale;
- il lavaggio stoviglie e tegami con prodotti detergenti ed igienizzanti;
- ogni altra attività accessoria al servizio, compresa l'integrazione delle attrezzature presenti all'interno della cucina con tutto quanto necessario al corretto svolgimento del servizio.

Relativamente alla “somministrazione”, s’intendono in essa ricomprese le seguenti operazioni, a carico della Ditta aggiudicataria e rientranti nel prezzo di aggiudicazione:

- sanificazione e apparecchiatura tavoli sale-refezione dei plessi scolastici;
- ricezione, sporzionamento e distribuzione dei pasti;
- preparazione dei carrelli neutri, lavaggio frutta, condimento pasta , insalata e verdure crude;
- recupero stoviglie e pulizia dei tavoli;
- pulizie delle sale di refezione;
- lavaggio delle bacinelle in acciaio e loro riposizionamento dentro le casse multiporzioni;
- trasporto dei rifiuti giornalieri;
- fornitura di piatti, stoviglie, bicchieri , tovaglioli , tovaglette e materiale a perdere, di tipologia e consistenza adeguate;
- fornitura del materiale per le pulizie;
- personale addetto ai servizi di cui sopra, con relativa massa vestiaria adeguata al servizio;
- sostituzione del personale impiegato per assenza, malattia o altro.

Articolo 2 | **CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

1. Utenza:

a) Alunni dei plessi delle Scuole d’Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado di Saludecio che, per ragioni di programmazione scolastica, devono partecipare anche alle lezioni pomeridiane, il personale docente nonché il personale avente diritto in quanto istituzionalmente addetto a prestare la propria opera presso i centri scolastici;

2. Periodi di funzionamento: l’anno scolastico così come stabilito annualmente dall’Autorità scolastica competente indicativamente così ricompreso:

a) metà settembre / inizio giugno: per la scuola primaria e secondaria di primo grado.

b) metà settembre / fine giugno: per la scuola dell’infanzia.

3. Stima della fornitura annuale: sulla base dei calcoli effettuati in fase di predisposizione del Bilancio di previsione 2012 e in funzione dei consumi storici rilevati negli ultimi anni si presumono le seguenti quantità su base annua di pasti da erogare:

1) Scuola d’ Infanzia:	n. 7.500
2) Scuola Primaria:	n. 5.200
3) Scuola Secondaria di primo grado:	n. 2.900
Totale	n. 15.600

4. Variazioni della rete scolastica comunale e dell’organizzazione scolastica: in caso di variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica operata dall’autorità scolastica, il numero dei pasti presunti potrà quindi subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione) senza che l’appaltatore possa pretendere nulla al riguardo. In particolare l’eventuale chiusura di uno o più plessi scolastici, ovvero l’eventuale erogazione della fornitura dei pasti in un numero minore di plessi scolastici, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, comporterà la cessazione della gestione in appalto limitatamente al plesso interessato, senza che si renda necessaria preventiva disdetta; resta inteso che l’impresa appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

5. Preparazione e consegna: i pasti saranno preparati nella cucina centralizzata del Comune di Saludecio, ubicata presso l’edificio del capoluogo (Via Degli Orti 111) che ospita la Scuola d’Infanzia e la scuola Primaria, mentre la consegna è così definita:

- a) Scuola d' Infanzia e Primaria: direttamente nei rispettivi refettori adiacenti la cucina medesima;
- b) Scuola secondaria di primo grado: con legame "fresco – caldo" direttamente presso la sede scolastica con onere di trasporto a carico dell'aggiudicatario dalla cucina centralizzata del Comune di Saludecio;

Contenitori, modalità di confezionamento e trasporto dovranno pertanto assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura, ad un livello non inferiore a 60/65 C° e per quelli cotti da consumare freddi, inferiore a 10 C°, sia durante il trasporto che al momento della consegna al personale incaricato alla distribuzione.

Gli orari di somministrazione dei pasti sono stabiliti dall'Amministrazione in collaborazione con l' Istituto Comprensivo Statale di Mondaino (suscettibili di modifiche anche nel corso dell'anno scolastico ad insindacabile giudizio dell'Ente).

6. Prestazioni: l'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari, alla loro preparazione e cottura, allo sporzionamento e distribuzione dei pasti, compreso l'eventuale trasporto, nonché pulizia, riassetto e igienizzazione della cucina, della dispensa e deposito, di bagno e spogliatoio personale, dell'ingresso servizio e spazi di collegamento, nonché lavaggio stoviglie e tegami con prodotti detergenti ed igienizzanti, dei singoli refettori di ognuna delle tre scuole oltre ogni attività accessoria al servizio secondo il seguente schema:

a) le ordinazioni del numero di pasti giornalieri saranno fatte al personale dell'azienda aggiudicataria sulla base della segnalazione del personale non docente di ogni singola scuola, la mattina stessa del consumo del pasto, entro le ore 9,00 e la distribuzione dei pasti dovrà avvenire negli orari annualmente stabiliti dall'Istituto Comprensivo salvo particolari casi che dovranno essere preventivamente concordati fra l'amministrazione Comunale e l'impresa aggiudicataria;

b) l'impresa aggiudicataria provvederà, nelle giornate che saranno stabilite a seguito definizione del calendario di programmazione didattica, ad erogare i pasti in apposite e idonee stoviglie nella Scuola d'Infanzia e nella Scuola Primaria e a confezionare i pasti presso la propria cucina depositandoli in contenitori idonei, trasportandoli e consegnandoli nello specifico refettorio per quanto riguarda la Scuola secondaria di primo grado.; il pasto dovrà essere composto da:

- 1) Primo;
- 2) Secondo;
- 3) Contorno;
- 4) Frutta;
- 5) Acqua;

L'appaltatore fornirà anche il materiale e/o i prodotti monouso necessari per la somministrazione; in particolare per ogni utente dovrà essere fornito un set così composto: una tovaglietta di carta e due tovaglioli di carta, un bicchiere a perdere-. Per la Scuola d'Infanzia si dovrà tenere conto che il servizio mensa scolastica prevede l'anticipo della frutta a metà mattina per lo spuntino; ogni mattina quindi nel servizio di mensa per la Scuola d' Infanzia andranno comprese altresì la preparazione e la fornitura dello spuntino, costituito da: frutta, fetta di pane e acqua, insieme alla sbucciatura frutta, fornitura di bicchieri a perdere, sparecchiatura.

c) l'impresa aggiudicataria si impegna, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente o altre cause, a darne comunicazione all'Istituto Comprensivo Statale di Mondaino e alla Amministrazione Comunale di Saludecio, con preavviso di 48 ore; in difetto di ciò e in caso di mancato servizio per cause a sé imputabili, l'impresa appaltatrice corrisponderà al Comune di Saludecio l'ammontare del costo pasto moltiplicato per il numero delle presenze del giorno o dei giorni nei quali non è stato erogato il servizio;

e) l'impresa aggiudicataria, in caso di temporanea e oggettiva impossibilità a prestare servizio per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina o cause tecniche di qualunque origine comprese quelle relative ai locali comunali ove è ubicata la cucina), si impegna a non

interrompere il servizio veicolando i pasti da un centro cottura alternativo. Il centro cottura alternativo dovrà rispondere a tutte le prescrizioni tecniche e igieniche di legge.

f) l'impresa aggiudicataria inoltre si impegna a garantire il servizio anche se il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere notevolmente inferiore o superiore a quello stimato al precedente articolo 2, comma 3, o se per ragioni organizzative, venga cambiata la sede delle mense e dei refettori.

Articolo 3

CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE

1. Le caratteristiche, i menù e le grammature e le tipologie dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritti nella tabella dietetica predisposta dall'Azienda U.S.L. di Rimini, Servizio Salute e Infanzia, competente per territorio e potrà variare annualmente o nel corso del medesimo anno scolastico su disposizione dell'Azienda medesima. I menù e le relative schede tecniche con le caratteristiche merceologiche devono essere richieste direttamente all'Azienda U.S.L. di Rimini.

A. MATERIE PRIME ALIMENTARI: sono a carico dell'impresa aggiudicataria, la quale utilizzerà derrate alimentari di tipo biologico al 100 per cento ad eccezione di carne e pesce. Tali generi alimentari dovranno essere di prima qualità, ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio. Le materie prime alimentari perverranno attraverso un ciclo interamente controllato e saranno sottoposte dall'impresa aggiudicataria ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto alla utilizzazione. L'impresa aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

B. PREPARAZIONE DEI PASTI: i pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni che sono impartite dall'Azienda U.S.L. competente per territorio.

C. DIETE SPECIALI: L'impresa appaltatrice si impegna a fornire, secondo le procedure stabilite dall'Azienda U.S.L., diete speciali a parità di condizioni e prezzo, per particolari regimi dietetici: utenti affetti da patologie di tipo cronico (es. celiachia, diabete, ecc.), allergie e intolleranze alimentari corredate da certificati medici. Diete speciali potranno essere richieste da singoli utenti con esigenze etnico religiose (mussulmani, avventisti ecc.) corredate da autocertificazioni. Ogni dieta speciale deve essere contenuta in vaschetta monoporzione, termosigillata e chiaramente distinguibile e contrassegnata con nome e cognome dell'utente destinatario e quindi perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

D. PASTI SOSTITUTIVI: l'Istituto Comprensivo può richiedere pasti freddi o cestini da viaggio, o in casi particolari pasti in monoporzione per motivi d'emergenza o di gite scolastiche. Il cestino da viaggio dovrà essere approvato e contemplato nella tabella dietetica. Tali pasti sostitutivi dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei per il mantenimento della temperatura indicata (freddo o caldo).

E. CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO: i pasti destinati alla scuola secondaria di primo grado devono essere trasportati in contenitori termici di polietilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori multiporzione gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munita di guarnizione in grado di assicurare la temperatura prevista. Le gastro-norm impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento. La frutta deve essere trasportata in contenitori muniti di coperchio. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse e brodo nonché da formaggio grana e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva. L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori gastro-norm quali pizza, frittata, sformato e pesce al forno deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione

fra le porzioni. Il trasporto dei contenitori dovrà essere effettuato su mezzi coibentati e idonei per il trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dall'articolo 43 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327. E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

F. ATTREZZATURE E ARREDI FUNZIONALI DELLA CUCINA: la cucina centralizzata del Comune di Saludecio è dotata di una serie di attrezzature e arredi che saranno concessi in comodato d'uso gratuito all'impresa aggiudicataria per tutto il periodo di durata del contratto. L'impresa è tenuta a verificare la qualità e quantità delle attrezzature e arredi in dotazione alla scuola e di proprietà dell'Ente appaltante, decidendo se utilizzarle in tutto o in parte; è fatto obbligo all'impresa di dotare la cucina, a proprie spese, di ulteriori attrezzature mancanti o comunque necessarie al corretto svolgimento del servizio, obbligandosi a:

- 1) Utilizzare attrezzature e arredi pienamente rispondenti alle normative vigenti sia per quanto concerne la qualità dei pasti da produrre, che per quanto concerne la sicurezza su lavoro dei propri operatori;
- 2) Provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature presenti in cucina, sia di quelle di proprietà dell'Ente, concesse in comodato gratuito, sia quelle di proprietà dell'impresa aggiudicataria, in dotazione temporanea alla cucina;
- 3) Ottemperare in modo tempestivo alle eventuali segnalazioni o disposizioni formulate dagli ispettori dalla Azienda U.S.L. competente per territorio;
- 4) Adeguare attrezzature e arredi alle eventuali leggi e norme che potranno essere emanate nel periodo contrattuale.

Articolo 4	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE
-------------------	--------------------------------------

1. Caratteristiche: tutti i generi alimentari forniti devono possedere le caratteristiche merceologiche indicate annualmente nei menù e nelle schede tecniche dell'Azienda U.S.L. competente per territorio. L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

- a) Presenza di residui di pesticidi
- b) Parametri merceologici
- c) Parametri microbiologici

2. Vigilanza: la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione e all'Azienda U.S.L. per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. In particolare i controlli potranno essere effettuati al momento della consegna sulla qualità della merce nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, l'igiene dei locali. Nel caso dai suddetti controlli emergano situazioni che contrastino con le vigenti norme in materia sanitaria, verrà richiesto che l'intera partita venga posta sotto vincolo sanitario, dandone immediata comunicazione all'autorità competente. In tal caso l'aggiudicatario è tenuto alla sostituzione della fornitura contestata in tempi e con modalità tali da non determinare l'interruzione del servizio, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale alla refusione di eventuali danni procurati.

3. HACCP: l'impresa si impegna ad eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dal decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e successive norme. Disposizioni dettagliate in merito a tale adempimento sono specificate nell'articolo 13, comma 2, del presente capitolato speciale d'appalto.

4. Conformità: qualora nel conferimento delle derrate alimentari venga riscontrato l'utilizzo di derrate non conformi al menù o non corrispondenti a requisiti di natura igienico-sanitaria, è

prevista una penale di €. 2.000,00. Oltre a detta penalità l'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto qualora l'aggiudicatario incorresse in più penalità previste dal contratto o qualora per altre gravi cause non fosse possibile continuare le forniture medesime.

5. Obbligo di erogare pasti preparati con derrate di tipo biologico: le singole portate/pietanze che compongono il pasto dovranno essere **composte al 100 per cento da prodotti biologici ad eccezione di carne e pesce**; intendendosi che i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti saranno di tipo biologico per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato. L'eventuale irreperibilità di prodotto di tipo biologico in talune merceologie dovrà essere attestata da specifica autocertificazione da consegnare all'Amministrazione Comunale e all'Azienda U.S.L. le quali potranno avvalersi di ogni mezzo a loro disposizione per verificare la veridicità dell'autocertificazione medesima.

Nel caso sia accertata l'irreperibilità di prodotto biologico lo stesso sarà sostituito con un prodotto comunque proveniente da coltivazioni integrate di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati (O.G.M.). Al contempo si provvederà alla variazione del prezzo, calcolata considerando il numero di pasti interessati, nel modo seguente:

- a) la sola presenza di un ingrediente di tipo non biologico comporta che l'intera portata/pietanza sia considerata non biologica;
- b) in caso di portata/pietanza non biologica verranno applicate le seguenti percentuali di riduzione da applicarsi al prezzo indicato nell'offerta:
 - primi piatti: - 10 %;
 - secondi piatti: - 25 %;
 - contorni: - 6 %;
 - pane: - 3 %;
 - frutta: - 6 %.

Nel caso sia accertata l'infondatezza dell'autocertificazione sull'irreperibilità del prodotto biologico, l'amministrazione provvederà ad applicare una penale pecuniaria pari al valore complessivo (determinato dal prezzo di indicato in sede di offerta) delle portate/pietanze per le quali sia stata prodotta l'autocertificazione moltiplicato per il numero di utenti come stimato nel precedente articolo 2.

Nel caso sia accertato un numero superiore a tre infondate autocertificazioni, il contratto potrà essere risolto, con l'addebito all'aggiudicatario di una penale pecuniaria pari ad un decimo del valore delle prestazioni al prezzo di aggiudicazione che residuano sino alla scadenza del termine finale del contratto, tenendo conto del numero degli utenti stimato ai sensi del precedente articolo 2.

6. Pasti veicolati (scuola secondaria di primo grado): I pasti dovranno essere sigillati in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Salute in modo da assicurare, durante il trasporto sino alle sedi di distribuzione, la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali. Contenitori e modalità di confezionamento devono inoltre assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore ai 65 gradi centigradi al momento della consegna al personale incaricato della distribuzione.

Nel caso si verificasse la necessità di dover provvedere alla fornitura di pasti da un centro cottura esterno per un momentaneo guasto alla cucina centralizzata comunale, il presente comma dovrà essere applicato anche per la scuola primaria e dell'infanzia.

Articolo 5	OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE
-------------------	--------------------------------------

1. L'Amministrazione rimane obbligata a provvedere:

- a. Alla consegna dei locali ed impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili nello stato d'uso in cui si trovano. Al riguardo vale quanto specificato dall'articolo 3, lettera F, del presente capitolato speciale d'appalto.

- b. Alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti elettrici, idraulici, gas e riscaldamento.
- c. Al pagamento delle utenze di gas, luce, acqua oltre ad eventuali spese telefoniche strettamente legate allo svolgimento del servizio.
- d. Ad assicurare che il personale scolastico non docente incaricato comunichi entro le ore 9.00 di ogni giorno il numero degli ammessi al servizio.

Articolo 6	NORME SULLA GESTIONE
-------------------	-----------------------------

1. Nello svolgimento dell'appalto deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica.
2. L'aggiudicatario dovrà ottemperare a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di personale dipendente, ivi compreso quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria.
3. Per assicurare le prestazioni contrattuali l'aggiudicatario si avvarrà di personale qualificato e lo impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità.
4. L'aggiudicatario dovrà provvedere alla separazione dei rifiuti, in finzione della raccolta differenziata, tra frazione umida - organica, vetro, materie plastiche, rifiuti secchi non riciclabili.
5. L'aggiudicatario potrà utilizzare la cucina centralizzata per la preparazione di pasti da veicolare all'esterno presso propri clienti alle seguenti condizioni:
 - a) che tale preparazione non comporti ritardi nella consegna dei pasti affidati dall'Amministrazione Comunale di Saludecio;
 - b) che non pregiudichi la qualità e l'accuratezza nella preparazione dei pasti;
 - c) che non sia superato il limite di pasti massimi preparabili calcolato sulla base della dimensione dei locali e delle caratteristiche della attrezzature;
 - d) che siano dichiarate preliminarmente la quantità, qualità e tipologia delle derrate utilizzate al fine di permettere i controlli di cui all'articolo 4, comma 2, del presente capitolato speciale d'appalto;
 - e) che abbia formulato specifica domanda all'Amministrazione Comunale ed ottenuta la relativa autorizzazione. La domanda in questione dovrà specificare:
 - 1) Luogo di destinazione dei pasti
 - 2) Numero di pasti giornalieri da preparare
 - 3) Numero di giorni di fornitura
 - 4) Autocertificazione attestante il rispetto di quanto indicato nei precedenti punti a, b, c.
 - f) l'aggiudicatario, in caso di assenso scritto, provvederà al pagamento all'Amministrazione Comunale di un corrispettivo pari ad $\frac{1}{4}$ del costo a pasto offerto in sede di gara moltiplicato per il numero di pasti per i quali è stata richiesta l'autorizzazione.
6. I vizi o le difformità rispetto alle caratteristiche quantitative e qualitative, nonché rispetto alle modalità della fornitura, legittimano il rifiuto della consegna da parte degli incaricati scolastici della distribuzione al tavolo dei pasti stessi quando la difformità sia riscontrabile per effetto dell'esame visivo, tattile, olfattivo o degustativo dell'oggetto della fornitura.
7. Il ritardo nella consegna dei pasti rispetto all'orario annualmente determinato dalle competenti autorità scolastiche legittima l'Amministrazione ad applicare in danno dell'aggiudicatario, mediante ritenuta sul corrispettivo d'appalto, la penale pecuniaria di €. 500,00 per ogni quarto d'ora di ritardo verificato in ciascuna scuola, accertato in base alle attestazioni del Dirigente scolastico. In ogni caso l'accettazione della consegna, anche viziata o tardiva, non preclude l'azione del committente per la contestazione dei vizi, delle difformità e dei ritardi accertati anche successivamente al momento della consegna, ove siano tempestivamente eccepiti con atto formale del committente, mediante nota raccomandata con avviso di ricevimento, spedita al domicilio aziendale del fornitore, entro il termine di sette giorni dalla rilevazione del fatto.
8. Il contraente aggiudicatario assume la responsabilità civile e penale di danni a persone e cose (compreso il fabbricato ospitante i locali cucina), sia per quanto riguarda i dipendenti e i

materiali di sua proprietà sia quelli che esso dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione delle prestazioni di fornitura oggetto dell'appalto, sollevando il Comune da ogni responsabilità al riguardo.

9. A tale scopo, prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario sarà tenuto a prestare idonea polizza assicurativa di responsabilità civile con un massimale di €. 3.000.000,00 per tenere indenne il Comune di Saludecio da tutti i rischi di esecuzione della fornitura e a copertura dei danni a terzi, per tutta la durata del contratto.

10. L'aggiudicatario dovrà registrarsi presso l'Azienda U.S.L. quale gestore del servizio di mensa ed ottenere, di conseguenza, tutte le autorizzazioni necessarie al funzionamento del servizio stesso.

Articolo 7	PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE
-------------------	---

La gara verrà espletata mediante procedura aperta ai sensi degli artt. 54 e 55 del d.L.gs. n. 163/2006.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. n. 163/2006. **L'aggiudicazione è effettuata in favore dell'impresa che avrà formulato l'offerta con il massimo ribasso sull'importo a base di gara di ciascun pasto, pari ad euro 5,07 al netto di IVA**, salvo quanto disposto dall'articolo 11 (offerte anormalmente basse) del bando di gara.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Si darà luogo all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e conveniente per l'amministrazione comunale. Non sono ammesse offerte recanti disposizioni difformi dal bando e dal capitolato speciale d'appalto, oppure offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque non compilate correttamente.

Articolo 8	PERSONALE
-------------------	------------------

Il personale dell'aggiudicatario, dovrà avere ricevuto una formazione necessaria e sufficiente a svolgere le specifiche mansioni a cui è chiamato, con particolare riguardo all'aspetto igienico-sanitario e la prevenzione dei rischi di infortunio.

L'appaltatore dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del proprio personale, fornire all'amministrazione comunale tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche se non dipende dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo.

Il personale dell'aggiudicatario dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni prescritte dalle leggi e regolamenti in vigore ed a quelle prescritte per il personale dell'assistenza comunale.

L'amministrazione comunale si riserva inoltre la facoltà di richiedere all'appaltatore di trasferire altrove il personale ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi.

E' onere dell'appaltatore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, compresi guanti, mascherine, sopravesti, idoneo copricapo, distintivo dell'appartenenza alla ditta aggiudicataria, ecc.; così come controllare che tutte le norme igieniche, ivi comprese quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale.

Articolo 9	DURATA DEL CONTRATTO
-------------------	-----------------------------

1. La durata dell'appalto è di 42 mesi a decorrere dal 1 gennaio 2012 fino al 30 giugno 2015. L'Ente appaltante si riserva, alla scadenza del contratto e previa adozione di un formale provvedimento, di rinnovare il contratto per un uguale periodo, qualora ricorrano le condizioni di Legge.
2. L'impresa aggiudicataria, su esplicita e formale richiesta dell'amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.
3. E' facoltà del Comune risolvere in tutto od in parte l'obbligo contrattuale prima della scadenza a seguito di trasferimento o chiusura delle scuole in relazione ad eventi straordinari (ad es. ristrutturazioni), oppure di passaggio ad altre forme di gestione, senza che l'impresa abbia nulla a pretendere oltre al corrispettivo per il servizio regolarmente effettuato. Il recesso avrà effetto dal giorno riportato nella relativa comunicazione del responsabile dell'area all'impresa (comunque non inferiore a sei mesi) e comporterà il pagamento del corrispettivo pattuito in base al servizio effettuato.

Articolo 10	PREZZI E AGGIORNAMENTO
--------------------	-------------------------------

1. Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente capitolato pone a carico dell'impresa aggiudicataria.
2. I prezzi unitari dei pasti si intendono stabiliti dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabili durante tutta la durata del contratto e indipendenti da qualsiasi eventualità fatta salva la revisione periodica (al 31 agosto di ogni anno) del prezzo in base all'andamento dell'indice ISTAT ai sensi dell'art. 115 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.
3. L'I.V.A. (imposta sul valore aggiunto) è a carico dell'Amministrazione.

Articolo 11	SUBAPPALTO
--------------------	-------------------

1. È vietato cedere o subappaltare i servizi assunti, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.
2. E' fatta eccezione esclusivamente per il servizio trasporto pasti.
3. **L'offerente ha l'obbligo di comunicare, nella sua offerta, la volontà di avvalersi del subappalto per il servizio trasporto pasti.**
4. Pertanto non è ammesso subappaltare a terzi il trasporto successivamente all'affidamento dell'incarico, qualora non fosse stato dichiarato in sede di offerta.

Articolo 12	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
--------------------	---------------------------------

1. Il pagamento del corrispettivo avverrà previa verifica circa l'esatto adempimento delle prestazioni. Tale pagamento sarà effettuato entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento di fatture riepilogative mensili, fatte salve le disposizioni normative/provvedimenti governativi che limitino il libero utilizzo delle disponibilità finanziarie del Comune. Le fatture devono essere intestate come segue:

COMUNE DI SALUDECIO
Servizio scolastico
P.zza Beato Amato Ronconi 1 – 47835 SALUDECIO (RN)

P.Iva 00667190409

2. La liquidazione e i pagamenti verranno effettuati in esecuzione alle norme regolamentari dell'Amministrazione.
3. Tutte le spese, le imposte ed ogni onere accessorio, inerenti o conseguenti alla stipula ed esecuzione del contratto restano a carico dell'aggiudicatario.

Articolo 13	GARANZIA FIDEIUSSORIA (CAUZIONE DEFINITIVA)
--------------------	--

1. Il deposito cauzionale, pari al 10% dell'importo dell'appalto al netto dell'Iva, è da presentarsi mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa.
2. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà contenere la formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
3. Il deposito cauzionale anzidetto è provvisoriamente svincolato a misura dell'avanzamento dell'esecuzione del servizio, nel limite massimo del 75% dell'iniziale importo garantito, a sensi dell'art. 113 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.
L'ammontare residuo, pari al restante 25% dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente.
4. In caso di incameramento parziale, l'ammontare della cauzione deve essere reintegrato, pena la risoluzione del contratto, nei modi e nelle forme previste dalla legge.
5. Resta salvo, per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Articolo 14	RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO
--------------------	--

1. L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla fornitura, preparazione, trasporto dei pasti da somministrare e dovrà provvedere tempestivamente a tutti gli adempimenti necessari ad ottenere la prescritta autorizzazione sanitaria.
2. Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.
3. Il Piano di autocontrollo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:
 - a) Identificare e analizzare i rischi e misure di controllo da applicare;
 - b) Identificare i punti critici di controllo;
 - c) Fissare i limiti critici per ciascun punto;
 - d) Stabilire procedure di sorveglianza;
 - e) Determinare misure correttive;
 - f) Stabilire procedure di verifica;
 - g) Documentare e registrare tutte le procedure.
4. Durante il corso di rapporto contrattuale, con cadenza trimestrale, l'impresa appaltatrice dovrà procedere a effettuare a proprie spese un prelievo del prodotto finito da effettuarsi presso la cucina di preparazione dei pasti. Detto campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca

di almeno cinque agenti patogeni a cura di un laboratorio pubblico o privato. Il risultato dell'analisi dovrà essere comunicato al Responsabile del servizio.

5. L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare, con la stessa cadenza del comma precedente, analisi microbiologiche a campione sulle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti al fine di accertare gli indici:

- a) Carica batterica totale
- b) Batteri coliformi totali
- c) Salmonelle
- d) Stafilococchi aurei e listeria

6. L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite laboratori di analisi a tale scopo individuati.

7. Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard l'impresa è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

8. L'impresa aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza poter pretendere alcun rimborso.

Articolo 15	INTERRUZIONE DEL SERVIZIO PER SCIOPERO DEL PERSONALE
--------------------	---

1. In caso di sciopero programmato del personale scolastico, l'aggiudicatario dovrà essere avvertito possibilmente con preavviso di almeno 24 ore, o comunque entro le ore 9.00 del giorno stesso.

2. Per scioperi del personale dell'aggiudicatario sarà onere dello stesso darne comunicazione all'Amministrazione con preavviso di 48 ore.

3. In tutti i casi di scioperi in cui vengano rispettate le suddette condizioni nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

Articolo 16	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
--------------------	----------------------------------

1. Il Comune si riserva di poter risolvere unilateralmente il contratto qualora si verificano infrazioni da parte dell'impresa che comportino l'applicazione di almeno due delle penalità indicate nel precedente articolo 4.

2. Per infrazioni di particolare gravità che comportino l'interruzione per due o più giorni del servizio di mensa scolastica in una o più mense del Comune e/o rischi e danni alla salute degli utenti anche di un solo utente, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto con apposito atto motivato del responsabile di area, anche a prescindere dall'applicazione delle penalità suddette.

3. La risoluzione del contratto dovrà essere preceduta da contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno indirizzata all'impresa, con l'indicazione di un termine non inferiore a giorni 8 (otto) per eventuali controdeduzioni.

4. In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate il Comune provvederà a incamerare l'intero importo della cauzione fatto salvo il risarcimento per ulteriori danni.

Articolo 17	CONTENZIOSO
--------------------	--------------------

1. Qualsiasi riserva o protesta dell'aggiudicatario non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto entro dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata, mediante lettera raccomandata.

2. Non saranno prese in considerazione riserve o proteste avanzate oltre il detto termine o in forma diversa da quella prescritta.
3. Anche in caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio.
4. Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi avanti al foro di Rimini.

Articolo 18	TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
--------------------	---

1. L'impresa aggiudicataria si obbliga ad osservare le disposizioni contenute nell'articolo 3 della legge n. 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto.
2. L'impresa aggiudicataria si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i sub-appaltatori e i sub-contraenti apposita clausola con la quale ciascuna delle parti si assume gli obblighi previsti dall'articolo 3 della legge n. 136/2010.

Articolo 19	NORME GENERALI
--------------------	-----------------------

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.