

COMUNE DI USSASSAI

PROVINCIA DELL'OGLIASTRA

**CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
ANNO SCOLASTICO 2009/2010**

Art. 1 Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del servizio di mensa per gli alunni della scuola Materna, Primaria e Secondaria di primo grado del Comune di USSASSAI.

Il numero presunto di pasti massimo da erogare ad alunni, insegnanti e personale ATA è **di circa 5.007** suscettibili di aumento o diminuzione. Tale numero è ovviamente dipendente dalla programmazione delle istituzioni scolastiche e da eventuali assenze degli utenti, e dipende altresì da cause assolutamente non prevedibili in questa sede.

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola Materna, Primaria e Secondaria di primo grado del Comune di USSASSAI, dal personale docente e ATA operante presso tale plesso scolastico e da eventuali utenti esterni ospiti autorizzati dal Comune.

Art. 2 Durata dell'appalto

L'appalto viene conferito per il periodo decorrente **dal 19.10.2009 al 30.06.2010 (il 30/06 è riferito ai bambini della scuola dell'Infanzia, mentre per le altre due Scuole sino alla data stabilita per il tempo pieno dal Consiglio di Istituto) relativo all'anno scolastico 2009/2010, specificando quanto segue:**

- a) Bambini scuola materna 11, con 5 rientri settimanali (giorni) $162 * 11$ (bambini)=1782;
- b) Bambini scuola primaria 14, con 5 rientri settimanali (giorni) $140 * 14$ (bambini)= 1960;
- c) Ragazzi scuola secondaria di primo grado 18, con 2 rientri settimanali (giorni) $56 * 18$ (bambini)=1008;
- d) Al suddetto calcolo dei pasti ne vanno aggiunti circa 520 per il personale docente e non docente avente diritto al pasto: $2 * 162$ (materna)+ $1 * 140$ (primaria)+ $1 * 56$ (Secondaria primo grado)=520.

Totale pasti $(1782+1960+1008+520)=5270$ dal quale è necessario effettuare una decurtazione per presunte assenze corrispondente al 5% pervenendo così a 5.007, si specifica che trattasi di numero pasti presunto.

Detti termini possono essere anticipati o posticipati, per un periodo massimo di venti giorni, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione appaltante.

L'inizio e il termine del servizio verrà comunicato a mezzo posta o via fax.

Il servizio mensa sarà sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati all'astensione dal lavoro del personale docente e non docente, astensione degli alunni dalle attività didattiche, ovvero per qualsiasi altra causa non dipendente dalla volontà del Comune.

Della sospensione del servizio, l'appaltatore dovrà essere informato, salvo i casi di accertata impossibilità, almeno entro il giorno precedente.

Art. 3 Luogo dell'appalto

La ditta aggiudicataria è obbligata a preparare i pasti in locali di propria disponibilità (e per i quali dovrà fornire tutte le autorizzazioni necessarie e i titoli che ne giustificano la disponibilità) con una distanza non superiore alla mezz'ora per il trasporto dalla sede di preparazione alla sede di consumo. La sede in cui dovranno essere somministrati i pasti è costituita per le tutte le Scuole nei locali scolastici di via Europa.

Art. 4 Condizioni generali di appalto

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire, nei giorni stabiliti, in orario da definirsi secondo il calendario predisposto dalle Scuole, dal mese di Ottobre al mese di Giugno dell'anno scolastico di riferimento.

I pasti dovranno essere trasportati in contenitori termici multirazione.

I pasti dovranno essere forniti dall'Impresa Appaltante in rapporto al numero degli utenti, giornalmente comunicato dalla Scuola, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle Dietetiche della ASL di Lanusei, nel pieno rispetto del menù concordato tra l'Impresa Appaltante ed il Committente.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune dovrà, quando possibile, darne avviso con anticipo di almeno 24 ore;

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica, per la quale non sia stata data comunicazione all'Impresa Appaltante con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce all'Impresa Appaltante un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura mediamente prevista nelle ultime cinque settimane;

L'interruzione totale del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti; per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Impresa Appaltante come del Comune, che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza;

Verrà garantita comunque la corresponsione di un numero pari al 50% degli utenti previsti per contratto.

Art. 5 Competenze della Ditta Affidataria

La Ditta Affidataria dovrà garantire:

- x Fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie sigillate (detta fornitura sarà obbligatoria solamente nei casi in cui non sia utilizzabile l'acqua della rete idrica).
- x Fornitura di tutti i generi alimentari le cui caratteristiche sono indicate nell'allegato 1) al presente capitolato;
- x Preparazione e somministrazione dei pasti in base al menù settimanale approvato dall' A.S.L. di competenza, di cui all' allegato 2) al presente capitolato;
- x Fornitura delle salviette e delle tovagliette segnaposto, che dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità ed igienicità;
- x Impiego di personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della sala da pranzo e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
- x Fornitura di tovaglie e tovaglioli in carta bicchieri e posate in plastica;
- x Esposizione del menù nella Scuola. Tale menù potrà subire variazioni in relazione alle esigenze che dovessero presentarsi nel corso dell'anno. Qualsiasi variazione dovrà essere concordata con la A.S.L. competente.
- x **In caso di alunni con certificate problematiche alimentari** la ditta dovrà garantire la preparazione di pasti adeguati, in base a quanto disporrà l'A.S.L.;
- x La ditta appaltatrice dovrà provvedere nei giorni stabiliti di servizio al ritiro dei buoni pasto, al fine di stabilire il numero di pasti da preparare.
- X I buoni pasto dovranno essere obbligatoriamente allegati alle fatture mensili.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

Allegato 1

1) Misure di sanificazione ambientale:

- x Detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, nella sala da pranzo.
- x Provvedere alla stipula del contratto per lo smaltimento di olio vegetale esausto, derivante dall'esercizio della propria attività, con una ditta abilitata al recupero dell'olio stesso, che sia in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per il trasporto, la raccolta e lo stoccaggio provvisorio di rifiuti speciali. Detto contratto dovrà essere esibito a richiesta dell'Amministrazione.

2) Qualità delle materie prime e del servizio:

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- x Precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine ecc.;
 - x Integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
 - x E' fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di: ricongelare qualunque tipo di alimento già scongelato e non utilizzato, riciclare pasti o avanzati;
 - x La preparazione dei pasti dovrà avvenire in giornata;
- Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano verificare inconvenienti. Ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi e di tutti gli ingredienti sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, suppellettili da tavola e da cucina sia, infine, in relazione ai requisiti igienici e sanitari del personale.

3) Qualificazione di servizio pubblico essenziale

Si specifica che trattasi di servizio pubblico essenziale, pertanto in caso di sciopero la ditta aggiudicataria dovrà adottare tutte le precauzioni per garantire in ogni caso il servizio.

4) Personale

Tutto il personale dovrà agire in maniera corretta ed adeguata al posto di lavoro, avere comportamento rispettoso nei confronti di colleghi ed utenti. Dovrà essere pulito ed ordinato, dotato di abbigliamento adeguato e di tesserino di riconoscimento personale forniti dalla ditta.

La ditta oltre al personale dovrà fornire anche i materiali di pulizia e le eventuali attrezzature necessarie.

Dovrà rispettare inderogabilmente gli orari di lavoro previsti, essendo questi significativi per la corretta erogazione dei servizi.

In caso di assenze per malattia o altri motivi (ferie, permessi e simili) la ditta si impegna a sostituire il personale assente al massimo entro un giorno lavorativo per non lasciare scoperto il servizio. La ditta dovrà indicare quante persone utilizzerà per i servizi ed il loro livello.

La Ditta dovrà inoltre individuare una persona di sua fiducia, comunicandone all'ufficio il nominativo, quale referente per il corretto svolgimento dell'intero servizio.

Il Comune si riserva la facoltà di segnalare alcune persone in particolari situazioni di bisogno ai fini dell'assunzione in servizio.

Si riserva altresì di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi.

Art. 6 Sub appalto del servizio
--

E' fatto divieto all'appaltatore di subappaltare anche parzialmente il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al 1° paragrafo del presente articolo;

Art. 7 Assicurazioni

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale ed esclusivo carico dell'Impresa Appaltante.

Art. 8 Spese, imposte e tasse

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 al deposito della cauzione, sono a carico dell'Impresa Appaltante

Art. 9 Verifica corresponsione rette utenza

L'Impresa Appaltante ha l'obbligo di verificare giornalmente il pagamento della retta di contribuzione degli utenti, mediante il ritiro dei buoni pasto debitamente compilati a cura di ciascun utente che dovranno essere allegati alle fatture emesse mensilmente a fronte della prestazione del servizio. L'Impresa Appaltante è, altresì, tenuta a segnalare immediatamente i casi di mancata consegna al Comune, che provvederà a porre in essere gli atti necessari per la riscossione delle somme dovute;

Art. 10 Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa Appaltante.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e allo scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale;

Art. 11 Organi addetti

L'Impresa Appaltante deve comunicare al Comune i nominativi degli operatori addetti al servizio.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi e la consistenza numerica devono essere preventivamente comunicate al Comune per l'approvazione formale;

In mancanza di tale approvazione l'Impresa Appaltante non può procedere ad alcuna variazione;

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Impresa Appaltante la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'Impresa Appaltante provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente;

Art. 12 Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DP)

L'Impresa Appaltante deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di Igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento al D.Lgs 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente;

Art. 13 Controllo della salute degli addetti

L'A.S.L. competente può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti;

Art. 14 Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa Appaltante deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quanto necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente.

L'Impresa Appaltante deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa Appaltante deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 15 Applicazioni contrattuali

L'Impresa Appaltante deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali;

L'amministrazione per la redazione del bando ha considerato il CCNL per i dipendenti da aziende del settore turismo - comparto pubblici esercizi Ristorazione Collettiva.

Art. 16 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande utilizzate dall'Impresa Appaltante per il servizio in oggetto devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari dovranno essere provenienti da allevamenti e coltivazioni sarde o comunque italiane e di origine certa.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 17 Garanzia di qualità

L'Impresa Appaltante deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle leggi vigenti in materia.

Art. 18 Conservazione delle derrate

I frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero;

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione;

I prodotti sfusi non debbono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione; parimenti, non devono trovarsi a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi;

Non è consentito riutilizzare nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata; ogniquale volta un contenitore in banda stagnata venga aperto ed il suo contenuto non venga immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox

Allegato 1

o altro materiale non soggetto ad ossidazione;

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati, il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei alla conservazione degli alimenti, con coperchio, sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto;

Le carni, le verdure, i salami, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati negli appositi scomparti;

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo devono essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiale idoneo al contatto con gli alimenti, comunque conforme alle norme vigenti;

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio;

I prodotti a lunga conservazione come paste, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa;

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

Art. 19 Variazione di menù

Nell'esecuzione del servizio l'Impresa Appaltante è tenuta al rispetto del menù stabilito in accordo con l'Amministrazione Comunale. Ogni eventuale variazione deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente;

E' consentito all'Impresa Appaltante – in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione – effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

Art. 20 Quantità degli ingredienti

La quantità degli ingredienti necessaria alla preparazione di ogni singola porzione sarà conforme a quanto previsto nelle Tabelle Dietetiche allegate al presente capitolato. Tali quantità si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad es., allo scongelamento;

Art. 21 Orari di distribuzione dei pasti

I pasti devono essere distribuiti a cura dell'Impresa Appaltante presso gli appositi locali della Scuola Materna adibiti a refettorio per gli alunni e personale della Scuola Materna, e presso i locali situati in via Europa per gli alunni e personale della scuola Primaria e Secondaria di 1° grado; la somministrazione del pranzo deve avere inizio in orario da definirsi, comunque compreso tra le 12.00 e le 12.30, per la Scuola dell'Infanzia, alle ore 13,00 per le Scuole Primarie e alle ore 13,30 per le Scuole Secondarie di 1° grado. Non è ammesso alcun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo;

La somministrazione del pasto deve essere preceduta dalla consegna del relativo buono pasto da parte dell'utente al personale addetto;

L'Impresa Appaltante deve garantire la somministrazione, a ciascuno degli utenti, di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

Art. 22 Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Allegato 1

I pasti distribuiti da personale dell'Impresa Appaltante nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico in vassoi multirazione sigillati forniti dall'Impresa Appaltante e conformi ai requisiti di legge, con garanzia della massima igiene per ogni tipo di cibo e il cui costo di acquisto ricade a carico della ditta aggiudicataria.

I suddetti vassoi sigillati dovranno essere trasportati in appositi contenitori termici a chiusura ermetica, pienamente conformi alla normative vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, che garantiscano il mantenimento di una temperatura superiore a + 65° C per i piatti caldi e di + 4° C per i pasti freddi.

I pasti dovranno arrivare ai refettori scolastici in condizioni organolettiche ottimali, tenendo presente che tra il momento di preparazione dei pasti e la consegna degli stessi alle mense scolastiche dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 30 minuti. Dovrà comunque essere individuato quale centro cottura utile, quello più vicino al plesso sprovvisto di centro cottura considerando il migliore rapporto tra area di lavoro – trasporto.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1) lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- 2) indossare camice e copricapo di colore chiaro, che devono essere sempre puliti e di aspetto decoroso;
- 3) controllare le qualità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- 4) prima di iniziare il razionamento nei vassoi multirazione, effettuare l'operazione di taratura-consistente nella valutazione della quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno;
- 5) esibire il cartellino di riconoscimento;
- 6) imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche e vassoi per quanto non già incluso nei contenitori termici multirazione;
- 7) procedere al posizionamento dei vassoi multirazione prima che tutti gli alunni arrivino alla sala mensa;
- 8) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nei relativi contenitori;

Art. 23 Informazione ai commensali

L'Impresa Appaltante è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti congelati;

Art. 24 Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato;

Art. 25 Piano di autocontrollo

L'Impresa Appaltante deve predisporre, ai sensi del D.Lgs n. 155/97, un piano di autocontrollo dell'igiene degli alimenti (Sistema HACCP) presso i locali costituenti la sede di svolgimento del servizio in oggetto, e tenere gli appositi registri di verifica comprovanti il rispetto di tale piano, ed una copia depositata in Comune.

Tutti i trattamenti di pulizia devono essere eseguiti quotidianamente presso tutti i locali interessati.

Lo svolgimento delle operazioni di pulizia deve avvenire quotidianamente, al termine della somministrazione e della consumazione dei pasti, e comunque in orari e con modalità tali da non interferire con l'attività di produzione e somministrazione dei pasti, nè essere causa di contaminazione degli alimenti;

E compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nel refettorio provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la

Allegato 1

ristorazione scolastica;

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni;

Art. 26 Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere;

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere lasciati all'interno dei locali;

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;

Art. 27 Rifiuti

L'Impresa Appaltante deve curare lo smaltimento di tutti i residui della preparazione e somministrazione dei pasti, che devono essere raccolti in sacchetti;

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali della Scuola Materna, nell'ambito dei cortili di pertinenza;

E' tassativamente vietato introdurre qualsiasi tipo di rifiuti negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico.)

L'Impresa Appaltante si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa Appaltante il riciclaggio del materiale a perdere;

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio;

Art. 28 Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Impresa Appaltante, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia;

L'Impresa Appaltante deve, entro sessanta giorni dall'inizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui al D.Lgs 81/2008, tenendolo a disposizione, nonché comunicare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione, formazione ed informazione del personale e quant'altro previsto dalla normativa di riferimento.

Durante lo svolgimento dei lavori sono osservate, come disposto dal Decreto Legislativo 81/2008 e successive ed eventuali integrazioni e modifiche, tutte le misure prescritte a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori. Sono, altresì, rispettate le vigenti norme antinfortunistiche.

L'Aggiudicatario, in ottemperanza alle vigenti disposizioni normative, deve formare/informare i propri dipendenti dei rischi derivanti dai propri compiti/mansioni e dalla realtà di lavoro in cui opera e dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuali e collettivi in relazione alla tipologia delle attività oggetto dei servizi di cui al presente Capitolato.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare per intero i CC.N.L. di categoria ai propri dipendenti ed anche nei confronti dei soci, se trattasi di cooperativa, e a garantire, quindi, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle di tali CC.NL vigenti.

Art. 29 Diritto di controllo del Comune

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'Impresa Appaltante alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

Allegato 1

E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato.

Art. 31 Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'A.S.L. competente per territorio;

le strutture incaricate dal Comune;

Altri organismi individuati dalla Scuola e comunicati alla stazione appaltante per iscritto.

I controlli saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti, e secondo la metodologia ritenuta più idonea.

Art. 32 Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alla non conformità del servizio agli obblighi contrattuali sono contestati tempestivamente all'Impresa Appaltante con comunicazione scritta trasmessa via telefax. L'Impresa Appaltante è tenuta al ripristino degli standard minimi del servizio entro 24 ore dalla contestazione.

In caso di mancato positivo riscontro ai rilievi effettuati, ovvero nei casi in cui l'Amministrazione Comunale riscontri successivamente la violazione degli obblighi contrattuali, si provvederà a comunicare all'Impresa Appaltante, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro due giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'Impresa Appaltante non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accettabili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 33 Controllo della qualità

L'Impresa Appaltante è tenuta a consentire l'accesso periodico alle informazioni riguardanti il controllo della qualità del processo di produzione.

Art. 34 Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti.

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare la penalità di €. 50,00 per ogni violazione alle prescrizioni delle norme Contrattuali e di Capitolato.

Il totale delle penali applicate annualmente non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'Impresa Appaltante; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 35 Pagamenti per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti

L'Impresa Appaltante deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei buoni pasto effettivamente consegnati dagli utenti (da allegare mensilmente alla fattura) e ai dati circa le presenze giornaliere rilevate nell'apposito registro mensa dal personale scolastico, dove sarà espressamente,

Allegato 1

indicato giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati ed erogati, suddivisi per: Alunni, Insegnanti e Personale Ata.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Appaltante, ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penali, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, o in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva.

Le fatture, debitamente firmate dal legale rappresentante dell'Impresa Appaltante o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge, verificabile mediante DURC .

Art. 36 Cauzione definitiva

All'atto della stipulazione del Contratto l'Impresa Appaltante è tenuta a versare la cauzione definitiva, in uno dei modi di legge, nella misura del 10% dell'importo del Contratto al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Impresa Appaltante, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del servizio aggiudicato all'Impresa Appaltante, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze di quest'ultima;

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa Appaltante è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del Contratto;

Art. 37 Clausola risolutiva espressa

Ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Appaltante;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa Appaltante;
- c) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato;
- d) Gravi casi di intossicazione alimentare;
- e) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- f) Interruzione non motivata del servizio;
- g) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- h) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'Impresa Appaltante a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal Contratto.

Art. 38 Risoluzione per inadempimento

Fuori dei casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'Impresa Appaltante un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento.

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 39 Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.lgt 31.3.1998, n°80 e negli altri casi previsti dalla Legge. Foro competente: Lanusei.

Art. 40 Richiamo alla Legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia:

1. -Spese contrattuali – Tutte le spese contrattuali sono a carico del contraente privato, ivi comprese quelle d'asta, di stampa, di bollo e registro, di copia del contratto e dei documenti che devono essergli consegnati, nonché le spese per il numero di copie del contratto richiesta per l'uso dell'amministrazione appaltante.
2. -Consegna anticipata – L'impresa aggiudicataria è tenuta a ricevere la consegna anticipata del servizio, anche in modo parziale, sotto le riserve di legge e nelle more del perfezionamento contrattuale, anche immediatamente dopo il provvedimento di approvazione degli atti di gara.
3. -Disposizioni varie importi contenuti nelle dichiarazioni concernenti il possesso dei requisiti di partecipazione alla gara, l'offerta, le garanzie ecc. devono essere espressi in Euro. Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata e devono essere sottoscritte dal rappresentante legale dell'impresa o da persona legalmente autorizzata a provvedere in sua vece. Non devono contenere correzioni e/o integrazioni non effettuate in forma chiara e comprensibile. Qualora esistano correzioni e/o integrazioni, devono essere controfirmate per convalida da chi sottoscrive.

Al solo fine di conservare la documentazione degli atti di gara, tutti i documenti presentati dai concorrenti resteranno acquisiti dal Comune di Ussassai, senza che agli stessi spetti compenso alcuno per qualsiasi spesa ed onere sostenuti per la partecipazione alla presente gara.

-Normativa applicabile: per quanto non espressamente previsto nel presente bando, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in materia di appalti pubblici (D.Lgs. 163/2006 – L.R. 5/2007).

In caso di contrasto tra quanto previsto nei documenti di gara, l'ordine di prevalenza è il seguente:

- 1)-Bando di gara;
- 2)-Disciplinare di gara;
- 3)-Capitolato speciale.

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

Oggetto: Procedura aperta per l'appalto del servizio di mensa scolastica del Comune di Ussassai – anno scolastico 2009/2010.

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____

residente in Via/Piazza _____ n. _____

Comune _____ Provincia _____

Legale rappresentante della ditta: _____

Con sede Via/Piazza _____

Comune _____ Provincia _____

Codice Fiscale n. _____

Partita I.V.A. n. _____

Tel. n. _____ fax n. _____

Con espresso riferimento alla ditta che rappresenta

CHIEDE

Di partecipare alla gara, mediante **PUBBLICO INCANTO CON PROCEDURA APERTA**, per l'appalto del servizio in oggetto.

A)-COME IMPRESA SINGOLA

FIRMA

B)-COME IMPRESA CAPOGRUPPO

in associazione o consorzio con le seguenti imprese mandati:

Denominazione _____

FIRMA legale rappresentante di ogni Impresa mandante o consorziata (sezione da compilarsi qualora sia stato già conferito mandato speciale) .

FIRMA

La sottoscritta impresa Capogruppo dichiara altresì di presentare domanda di partecipazione in nome e per conto delle sopra indicate imprese mandanti o consorziate che hanno provveduto a conferire regolare procura, che si allega alla presente istanza.

Firma Capogruppo

N.B. la presente domanda di partecipazione dovrà essere, a pena di esclusione dalla gara, corredata da fotocopia del documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

Avvertenze:

1. Ai sensi degli artt.21, comma 1, 38, comma 3, e 47 del D.P.R. n.445/2000, le istanze da produrre agli organi della P.A., se non sottoscritte dall'interessato in presenza del dipendente addetto, devono essere sottoscritte e presentate a pena di esclusione unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

Allegato n.3 al bando di gara

Oggetto: Procedura aperta per l'appalto del servizio di mensa scolastica del Comune di Ussassai – anno scolastico 2009/2010 .

Il/La sottoscritt _____
Nat_ a _____ (Prov. _____)
Residente in _____ (Prov. _____)
Via/piazza _____ N° _____
In qualità di _____
della Ditta _____
Con sede in _____ (Prov. _____)
Via/piazza _____ N° _____

P. I.V.A. n° _____ C. Fiscale n° _____

Consapevole, in caso di falsa dichiarazione, della responsabilità penale prevista dall'art.76 del D.P.R. n.445/2000, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti pubblici

DICHIARA

Ai sensi degli articoli 46, 47 e 76 del D.P.R. n.445 del 28.1.2000

☐ Che l'impresa è iscritta nel registro delle imprese tenuto dalla C.C.I.A. della Provincia di _____ in data non anteriore ai sei mesi da quella del bando di gara, per attività corrispondente all'appalto da eseguire ed attesta i seguenti dati: numero iscrizione _____ data iscrizione _____
forma giuridica della ditta _____
soggetti muniti di poteri di rappresentanza _____

☐ Che la Cooperativa è iscritta nel registro istituito c/o l'Ufficio Territoriale di Governo e/o all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali per attività corrispondente all'appalto da eseguire ed attesta i seguenti dati:

numero iscrizione _____ data iscrizione _____
capogruppo _____

☐ Che alla gara concorre singolarmente;

☐ Di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e non aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

☐ Di non aver in corso un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;

☐ Di non avere subito sentenza di condanna passata in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;

☐ Di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;

☐ Di non avere commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;

☐ Che l'impresa, in riferimento al Decreto Legge 25 settembre 2002, n. 210, recante: "disposizioni urgenti in materia di emersione del lavoro sommerso e di rapporti di lavoro a tempo parziale", che ha modificato la Legge 383 del 18 ottobre 2001 non si è avvalsa dei piani individuali di emersione, o si è avvalsa dei piani individuali di emersione ma il periodo di è concluso;

Allegato 3

- _ Di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni precedentemente affidate da questa stazione appaltante e non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- _ Di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito il concorrente;
- _ Di non aver reso, nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando di gara per l'affidamento del servizio in oggetto, false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;
- _ Di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito il concorrente;
- _ Di essere in regola con quanto previsto dalla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- _ Di non aver subito l'applicazione di sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. 8 giugno 2001, n. 231 o di altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione.
- _ Di non voler subappaltare il servizio;
- _ Di essere in regola con il disposto di cui all'art. 9 della Legge 125/91 relativo alla situazione del personale maschile e femminile in organico;
- _ Di aver esaminato l'appalto e di accettare incondizionatamente e integralmente tutte le prescrizioni contenute nel capitolato speciale d'appalto;
- _ Di aver effettuato sopralluogo nei locali del servizio mensa vistato dal Responsabile del Servizio AA.GG;
- Di essere in regola con le prescrizioni di cui al D. Lgs. 81/2008;
- _ Che l'impresa nell'esercizio della propria attività non ha commesso, nei 24 mesi precedenti l'effettuazione della gara, un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova, addotto dall'Amministrazione giudicatrice;
- _ Che l'impresa non si è avvalsa dei piani individuali di emersione, previsti dalla Legge 383/2001;
- _ Che l'impresa si è avvalsa dei piani individuali di emersione, previsti dalla Legge 383/2001, ma che gli stessi si sono conclusi;
- _ Che quale cooperativa sociale, ha adottato regolamenti interni che garantiscono ai soci lavoratori il pagamento di remunerazioni, ferie, malattie, permessi matrimoniali, accostamento TFR, maturazione periodo ferie e quanto altro previsto dalla normativa contrattuale di settore per i dipendenti non soci ed in misura non inferiore a quanto sancito da dette normative;
- _ Che l'impresa si avvale dei requisiti di capacità economica e finanziaria ai sensi dell'art.49 del D.Lgs. 163/2006;
- _ Che siano in possesso del manuale di autocontrollo di cui all'art. 4 del D. Lgs. 25/05/1997, n°155 (metodo HACCP);
- _ Che l'impresa si avvale dei requisiti di capacità tecnico-professionale ai sensi dell'art.49 del D.Lgs. 163/2006;
- _ Di aver verificato l'eseguibilità del contratto conformemente al capitolato speciale a base di gara, di ritenerlo adeguato e realizzabile per l'offerta presentata;
- _ Di aver giudicato l'offerta presentata pienamente remunerativa;
- _ Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari, nessuna esclusa o eccettuata, che possono influire sulla determinazione della propria offerta;
- _ Di possedere l'attrezzatura, il personale ed i mezzi idonei necessari per l'esecuzione del servizio;
- _ Di accettare integralmente il capitolato speciale d'appalto, le prescrizioni di gara e tutti gli atti e documenti a base della gara, ed espressamente tutti gli oneri previsti nei predetti documenti;
- _ Di aver tenuto conto, nella predisposizione della propria offerta, degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di lavoro, di previdenza ed assistenza in vigore nel luogo

Allegato 3
dove deve essere eseguito il servizio;

Data _____

Firma

N.B. ricordarsi di completare l'autocertificazione con la dichiarazione di cui al punto **II)**
SITUAZIONE GIURIDICA - PROVE RICHIESTE lettera A) punto 8) del disciplinare
di gara

MODELLO OFFERTA ECONOMICA

Spett.le Comune di Ussassai
Via Nazionale n.120
08040 USSASSAI

Oggetto: Procedura aperta per l'appalto del servizio di mensa scolastica del Comune di Ussassai anno scolastico 2009/2010.

Il/La sottoscritt_ _____
Nat_ a _____ (Prov. _____)
Residente in _____ (Prov. _____)
Via/piazza _____ N° _____
In qualità di _____
della Ditta _____
Con sede in _____ (Prov. _____)
Via/piazza _____ N° _____
P. I.V.A. n° _____ C. Fiscale n° _____

OFFRE

Con _____ riferimento _____ all'elemento _____ PREZZO _____ %
(diconsi _____)
(in cifre) (in lettere)

-un ribasso percentuale sull'importo a base di gara del _____ %
(diconsi _____) In cifre e i lettere.

Nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ancora da costituire, aggiunte:

SI IMPEGNA

A conferire, in caso di aggiudicazione del servizio, mandato collettivo speciale, gratuito, irrevocabile, con rappresentanza all'Impresa _____, quale capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti.

DICHIARA

Che le Imprese che partecipano al raggruppamento eseguiranno il servizio in base alla seguente ripartizione:

Impresa	Parti del servizio eseguita e percentuale corrispondente (1)

--	--

(1) N.B. La percentuale di esecuzione deve corrispondere a quella già indicata nell'istanza di partecipazione.

_____, Li _____

IN FEDE

ISTRUZIONI PER IL CONCORRENTE

1. Il modello deve essere sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa e non può presentare correzioni che non siano espressamente confermate e sottoscritte dallo stesso.
2. In caso di raggruppamenti o consorzi non ancora costituiti, devono essere indicati i dati di tutte le imprese ed il modulo deve essere sottoscritto da tutte le imprese nell'apposito spazio riservato alla "firma", a pena di esclusione.
3. Nel caso in cui la firma sociale sia stabilita in maniera congiunta, anche l'istanza di partecipazione dovrà recare, a pena di esclusione, la sottoscrizione di tutti i legali rappresentanti, firmatari congiunti, dell'impresa. Anche le copie dei documenti di identità (in corso di validità) dovranno essere accluse per ciascuno dei firmatari, sempre a pena di esclusione.