Allegato alla Determinazione S.A.
n. 363 del 24.10.2017

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA AA.SS. 2017/2018 – 2018/2019 E 2019/2020. CIG: 7250885397. Codice Gara in busta chiusa: rfq_316475

Art. 1 - OGGETTO

Il presente capitolato disciplina l'espletamento del servizio mensa rivolto agli alunni frequentanti la scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado ubicate in Loc. Olia Speciosa del Comune di Castiadas.

Numero presunto dei pasti da erogare e somministrare:

SCUOLE	N° PASTI		
	a.s. 2017/2018	a.s. 2018/2019	a.s. 2019/2020
Scuola dell'Infanzia	3.540	5.324	5.324
Scuola Primaria	6.752	10.554	10.554
Scuola Secondaria di 1° grado	1.300	2.121	2.121
Docenti e personale ATA di tutte le scuole	1.124	1.742	1.742
Totale	12.716	19.741	19.741

PASTI GIORNALIERI MENSA SCOLASTICA

SCUOLA DELL'INFANZIA (da calcolare circa il 25% di assenze degli alunni previste)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
N. ISCRITTI/GG	40	40	40	40	40
N. DOCENTI + ATA	3	3	3	3	3

SCUOLA PRIMARIA (da calcolare circa il 5% di assenze degli alunni previste)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
N. ISCRITTI/GG	69	69	69	69	69
N. DOCENTI + ATA	6	6	6	6	6

SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO (da calcolare circa il 10% di assenze previste)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
N. ISCRITTI/GG	38		38		
N. DOCENTI + ATA	4		4		

I giorni della mensa della Scuola Secondaria di 1° grado sopra citati hanno valore indicativo e possono subire variazioni sulla base delle disposizioni della dirigenza Scolastica.

Il numero degli alunni indicati nei soprariportati prospetti è relativo a quello degli iscritti alle relative scuole, mentre, per il calcolo dei pasti giornalieri è stata considerata, sulla base dei rilevamenti storici delle presenze, una percentuale di assenze degli alunni di circa il 25% nella Scuola dell'Infanzia, il 5% nella Scuola Primaria ed il 10% nella Scuola Secondaria di 1° grado.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Art. 2 - PREZZO

- Il prezzo a base d'asta, soggetto ad unico ribasso percentuale, è:

- €. 5,87 (IVA esclusa) per ciascun pasto servito nella Scuola per l'Infanzia;
- €. 6,70 (IVA esclusa) per ciascun pasto servito nella Scuola Primaria;
- €. 7,53 (IVA esclusa) per ciascun pasto servito nella Scuola Secondaria di 1° grado, ai docenti ed al personale ATA di tutte le scuole.

L'ammontare degli oneri di sicurezza per rischi di interferenza è pari a € 0,00.
L'importo complessivo presunto è stimato in €. 346.375,06 (IVA 4% esclusa).

Il prezzo è determinato sulla base delle tariffe orarie vigenti per il personale del settore e degli oneri relativi alle misure di adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, delle spese di organizzazione ed acquisto materiali, prodotti e servizi occorrenti per l'espletamento dell'appalto.
L'Amministrazione Comunale considererà inammissibili le offerte economiche non corredate dal piano previsionale di spesa da cui si evincano tutte le voci costitutive la proposta economica presentata, con particolare riguardo ai compensi orari da corrispondere al personale, il tempo di impiego di ciascun addetto determinato in base al C.C.N.L. di categoria ed alle leggi previdenziali e assistenziali vigenti e i relativi oneri di sicurezza.

Art. 3 - ORDINE DI ESECUZIONE

L'appaltatore dovrà iniziare l'espletamento del servizio successivamente alla stipulazione del contratto. In caso di particolare necessità e urgenza, ai sensi dell'art. 32 comma 13 del D.Lgs. 50/2016, l'appaltatore, su richiesta del Comune, inizierà il servizio ad intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione.

Art. 4 – CONTRATTO

L'aggiudicatario è obbligato entro 10 giorni dall'invito comunale, a stipulare il contratto che avrà luogo in forma pubblico-amministrativa, previo versamento dei diritti di segreteria e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stimate in presunti €. 1.860,75.
All'atto della stipulazione del contratto la ditta dovrà altresì esibire:
a) elenco nominativo degli addetti al servizio con le rispettive mansioni ed i rispettivi curriculum professionali;
b) copia dei contratti di lavoro stipulati con gli addetti al servizio;
c) copia del libretto di circolazione dell'automezzo da utilizzarsi per la veicolazione dei pasti dal locale cucina alle sale-mensa della scuola Primaria e Secondaria di 1° grado;
d) una polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso terzi (R.C.T.) e di Responsabilità Civile verso i prestatori di Lavoro (R.C:O.), per tutti i rischi di danno derivanti dallo svolgimento del servizio, compresi intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate e per ogni danno non menzionato. La polizza dovrà essere stipulata alle condizioni di cui all'art. 21 del presente capitolato.
- nel caso di ATI è necessario che la polizza sia intestata a tutte le società partecipanti.
e) scrittura privata autenticata recante mandato speciale irrevocabile con rappresentanza a favore del mandatario (in caso di raggruppamenti temporanei d'impresa non ancora costituiti in sede di gara).
Qualora nel termine stabilito la ditta non stipuli il contratto e/o non presenti la documentazione di cui al precedente comma ovvero nel caso in cui dalla stessa non risulti esattamente quanto dichiarato in sede di gara o ancora non costituisca il deposito cauzionale definitivo, decade automaticamente dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa. Conseguentemente, il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta del Comune che, avvalendosi della cauzione provvisoria prestata, le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro concorrente che segue nella graduatoria del pubblico incanto, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Art. 5 - LUOGO DELLA STIPULAZIONE

La stipulazione del contratto ha luogo nella sede municipale del Comune di Castiadas.

Art. 6 – GARANZIA DEFINITIVA

L'aggiudicatario è tenuta a prestare una garanzia definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione, pari al 5% (50% del 10%) del valore annuo di aggiudicazione dell'appalto (al netto di Iva) (in

quanto gara cui possono accedere solo operatori economici che documentino il possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 per le attività oggetto dell'appalto, rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, per tutto il periodo di esecuzione della prestazione contrattuale a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni che ne derivano, del risarcimento danni eventualmente causati nello svolgimento del servizio nonché del rimborso delle somme che il Comune avesse eventualmente indebitamente pagato durante l'appalto.
Resta fermo in ogni caso quanto stabilito dall'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016.
La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte della stazione appaltante o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.
La cauzione deve essere costituita mediante versamento su conto corrente postale intestato al Servizio di Tesoreria Comunale, oppure mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi di legge. L'appaltatore sarà obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune, a norma dei successivi articoli, abbia dovuto avvalersi entro 10 giorni dalla formale richiesta da parte del competente ufficio comunale. Nel caso di inadempienza si provvederà al reintegro d'ufficio mediante prelievo dai corrispettivi dovuti.
Il deposito cauzionale è svincolato e restituito all'appaltatore solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali e siano state definite le eventuali controversie. Nel caso in cui la cauzione venga costituita mediante versamento presso la Tesoreria Comunale non sarà possibile l'immediata restituzione della stessa, dovendosi procedere a mezzo di emissione di mandato di pagamento.

Art. 7 - OBBLIGHI DELLE PARTI

La ditta si obbliga ad eseguire il servizio con puntualità e diligenza, senza alcuna interruzione che possa comprometterne la regolarità e la funzionalità, nel rispetto della vigente legislazione sanitaria in materia, ivi compreso il Regolamento (CE) n. 852/2004, delle norme contenute nel presente capitolato e delle indicazioni impartite dall'Ufficio AA.PP. e Pubblica Istruzione.
In particolare, la ditta espleterà tutte le prestazioni oggetto dell'appalto attuando la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali-cucina, delle stoviglie e suppellettili da tavolo e da cucina, sia infine, in relazione ai requisiti del personale impiegato. L'appaltatore dovrà dimostrare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, mediante esibizione delle fatture d'acquisto, la corrispondenza dei prodotti locali ed i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici, come stabilito dalle "*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*" approvate dal Ministero della Salute con Provvedimento del 29 aprile 2010 e dal D.M. 25.07.2011 - Allegato 1 - "Criteri ambientali minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari";.
Dovrà, inoltre, garantire i pasti agli alunni che devono osservare delle diete personalizzate, nel rispetto di quanto stabilito nelle "*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*" approvate dal Ministero della Salute con Provvedimento del 29 aprile 2010;
Per quanto riguarda le grammature e le caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, delle materie semilavorate delle preparazioni gastronomiche, si fa riferimento alle Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione autonoma della Sardegna con Determinazione n. 1567 del 05.12.2016 del Direttore del Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.
La Ditta appaltatrice fornirà tutta la collaborazione necessaria al fine di consentire al personale comunale l'accesso ai locali di preparazione e di somministrazione dei pasti e fornirà tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione richiesta.
Il Comune provvederà ad impartire puntualmente tutte le indicazioni necessarie per il regolare svolgimento del servizio nonché a vigilare sul corretto espletamento dello stesso.
L'Ufficio AA.PP. e Pubblica Istruzione, prima dell'avvio del servizio mensa, provvederà a comunicare alla ditta il numero esatto dei minori ammessi al servizio per ciascuna scuola, l'elenco

nominativo degli alunni cui deve essere somministrata la dieta speciale, nonché copia del calendario scolastico.

Art. 8 - CONDIZIONI DI ESECUZIONE

La ditta si impegna ad iniziare il servizio nella data che verrà comunicata dal Comune. Qualora la ditta non proceda all'esecuzione del servizio, ordinato dopo l'assegnazione di un termine perentorio, commisurato all'urgenza di espletare il servizio stesso, l'Ente ha diritto di procedere direttamente alla sua esecuzione utilizzando, a tal fine, la propria organizzazione o quella di terzi, ponendo a carico della ditta i maggiori oneri che dovesse sopportare rispetto a quelli derivanti dall'applicazione del contratto.

Sono a totale carico dell'appaltatore:

- tutti i materiali occorrenti all'espletamento dell'appalto, quali alimenti e ingredienti da cucina, prodotti per la pulizia delle stoviglie, attrezzature e dei locali cucina e mense, la preparazione dei pasti e il loro trasporto dal locale cucina alle sale-mensa della Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado, ecc., nonché i piatti, bicchieri, tovaglioli monouso e posate per il servizio svolto presso la Scuola Primaria e per la Scuola Secondaria nella quale dovranno essere utilizzate obbligatoriamente anche le tovaglie, etc.;
- le spese e ogni altro onere connesso alla gestione (personale, imposte, ecc.).

Art. 7 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa dovrà svolgersi, compatibilmente con l'attività scolastica, secondo le seguenti modalità:

- preparazione presso il locale-cucina della Scuola dell'Infanzia di un numero di pasti comunicato verificabile dalla ditta appaltatrice mediante l'accesso diretto on-line al sistema gestionale informatizzato e/o comunicato quotidianamente dall'Ufficio AA.PP. e Pubblica Istruzione o dal personale scolastico dei plessi scolastici;
- somministrazione dei pasti nell'adiacente sala-mensa della Scuola dell'Infanzia alle ore 12,00 agli alunni della medesima scuola;
- trasporto (a circa m. 50 di distanza) e somministrazione dei pasti nella sala mensa della Scuola Primaria alle ore 13,00;
- trasporto (a circa m. 200 di distanza) e somministrazione dei pasti nella sala mensa della Scuola Secondaria di 1° grado alle ore 14,20 per n. 2 giorni alla settimana, per l'a.s. 2017/2018 nei giorni di Lunedì e Mercoledì;
- allestimento delle sale anzidette (approntamento tavoli). Nella sala mensa della Scuola Secondaria di 1° grado devono essere utilizzate obbligatoriamente anche le tovaglie poiché arredata con tavoli in PVC;
- pulizia, al termine del pranzo, delle attrezzature e delle stoviglie, dei locali cucina, sale mensa e servizi igienici ad uso del personale, allontanamento di tutti i rifiuti e conferimento negli appositi contenitori del servizio di raccolta R.S.U..
- I piatti, le posate e i bicchieri **monouso, dovranno essere conformi alla normativa CE , idonei all'uso** (per es. alta resistenza termica per le pietanze calde) per la somministrazione dei pasti agli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado;
- Nella Scuola dell'Infanzia dovranno essere utilizzati piatti, bicchieri e posate lavabili in quanto la somministrazione dei pasti agli alunni di tale scuola viene effettuata nella sala mensa adiacente il locale cucina, fornito di lavastoviglie.

Può essere ammesso l'uso delle stoviglie monouso nella Scuola dell'Infanzia solo in via eccezionale previo accordo con l'Ufficio comunale competente.

Al fine di garantire la migliore qualità dei pasti ed il migliore gradimento da parte dell'utenza l'appaltatore dovrà osservare le seguenti inderogabili prescrizioni:

- Il rigoroso rispetto delle vigenti tabelle merceologiche, delle grammature, nonché del menù approvato dall'Azienda U.S.L. n. 8 – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, salvo le ulteriori specifiche del medesimo capitolato. Fino all'approvazione dl menù proposto dalla Ditta, da parte dell'A.S.L. competente, dovrà essere rispettato il menù già in uso negli anni scolastici precedenti;
- Per i pasti veicolati (Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado) le grammature fornite dovranno essere aumentate del 10% ;

- Le merci deperibili (frutta, verdure, insaccati, pane, uova, formaggi, latticini, ecc.) e le carni dovranno essere acquistate giornalmente o periodicamente in quantità tali da poter essere conservate nelle attrezzature presenti nel locale cucina e comunque sempre nel rispetto della garanzia del mantenimento della qualità fino al momento della somministrazione.
- Non sono ammesse carni congelate o surgelate;
- La frutta e la verdura dovrà essere fresca.
- La verdura surgelata è ammessa solo nei casi in cui non sia reperibile quella fresca e deve essere sempre conforme a quanto indicato nelle Linee guida nazionali e regionali vigenti;
- Previo accordo con l'Ufficio competente comunale, è consentito saltuariamente sostituire la frutta con il gelato/lo Yogurt/il dolce.
- È vietato l'utilizzo e la conseguente somministrazione di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- È vietato friggere il cibo, l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni e l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
- Le uova dovranno essere fresche per tutte le pietanze nel rispetto di quanto indicato nelle linee guida nazionali e/o regionali;
- La porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- Le merci confezionate (non deperibili) dovranno avere una vita residua dal termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life e conservate in quantità minime, compatibilmente con gli spazi e le attrezzature resi disponibili dal Comune.
- L'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete, da servire in caraffe (fornite dall'impresa aggiudicataria), anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. In alternativa può essere somministrata l'acqua minerale in bottiglie sigillate, fornita dai genitori degli alunni per il tramite del personale scolastico delle rispettive scuole. Anche il personale scolastico avente diritto al servizio mensa, qualora non voglia utilizzare l'acqua di rete, dovrà acquistare l'acqua minerale a proprie spese.
- La preparazione e somministrazione di diete speciali individuali che rispondano a particolari esigenze cliniche ed a quelle di ordine etico – religioso. Le esigenze cliniche dovranno essere obbligatoriamente attestate da certificato medico indicante la patologia/intolleranza, etc. e gli alimenti che non possono essere consumati dall'alunno. Il certificato medico obbligatorio e le variazioni del menù indicate dal medico, dovranno pervenire esclusivamente all'Ufficio AA.PP. e Pubblica Istruzione, che provvederà ad inviarne copia alla ditta appaltatrice e ai referenti scolastici, unitamente all'elenco contenente i nominativi degli alunni con le rispettive variazioni da apportare al menù. Il Comune declina ogni responsabilità per documentazione consegnata direttamente alla Scuola o al centro cottura.
- Il menù per le diete speciali dovrà essere il più possibile simile a quello ordinario.
- Verrà, inoltre, fornito un elenco degli alunni che non mangiano abitualmente o talvolta anche per brevi periodo di tempo, determinati condimenti, ai quali dovranno essere somministrati i pasti in bianco, ovvero conditi con olio o burro;
- La preparazione e fornitura, su richiesta del Comune e senza oneri aggiunti, di pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative. Tali pasti dovranno essere concordati con l'ufficio comunale competente;
- Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari o prodotti dietetici necessari all'esecuzione di diete speciali, anche se non espressamente previsti nel presente capitolato, sono a carico della ditta appaltatrice.
- La ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, sia dal punto di vista qualitativo che dal punto di vista quantitativo, nonché del loro corretto stoccaggio e veicolazione.
- Tutto il ciclo di produzione dovrà essere svolto in conformità alle norme vigenti, in particolare il "Reg. CE 852/2004", in materia di preparazione, manipolazione e trasporto dei cibi, al fine di garantire la salubrità dei cibi medesimi e le prerogative organolettiche e di appetibilità.

- E' consentito, in casi eccezionali, invertire all'interno della settimana l'ordine del menù, previo accordo con i referenti scolastici e solo dopo l'approvazione degli operatori comunali e, qualora la variazione richiesta interessi tutto il periodo scolastico, previo parere della A.S.L.. I sopra citati casi di variazione del menù non possono comportare alcun onere aggiuntivo per il Comune.

È consentito all'Appaltatore, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, del gas o dell'erogazione dell'acqua;
- avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili;
- episodi di emergenza sanitaria;
- ingresso delle classi alla seconda o alla terza ora, previsti dalla scuola per motivazioni istituzionali e/o nel caso di sciopero indetto dalle OO.SS. del comparto Scuola.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione da parte della ditta aggiudicataria del servizio, seguita da conferma scritta da parte del Comune. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza del personale scolastico interessato, a cura del Fornitore.

Le variazioni temporanee al menu devono essere comunque proposte nel rispetto dei principi della corretta alimentazione e delle Linee Guida Nazionali e/o regionali in materia di ristorazione collettiva.

Art. 9 -VERIFICHE E CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento e senza preavviso, di effettuare controlli, tramite propri addetti o incaricati, per esercitare il proprio dovere di vigilanza e per verificare la corrispondenza del servizio svolto, alle norme stabilite nel presente capitolato anche mediante acquisizione di ogni documento ritenuto utile al fine di una puntuale verifica.

L'aggiudicataria non potrà addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto al Comune.

Art. 10 - ATTREZZATURE DI PROPRIETA' COMUNALE

Il servizio sarà espletato nel locale-cucina e nelle sale-mensa ubicate all'interno della Scuola dell'Infanzia Statale, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di 1° grado di Olia Speciosa avvalendosi degli impianti, attrezzature e stoviglie di proprietà comunale che verranno messe a disposizione dell'appaltatore.

I locali sono concessi gratuitamente dall'Amministrazione Comunale.

I consumi per acqua, energia elettrica, riscaldamento e gas, sono a carico dell'Amministrazione Comunale.

E' altresì a carico del Comune la TARES.

In caso di impedimenti o di guasti alle apparecchiature utilizzate, il servizio sarà comunque assicurato dalla Ditta Appaltatrice.

I costi di eventuali riparazioni di elettrodomestici ed attrezzature, per guasti dipendenti da normale usura e non da imperizia, colpa grave o dolo, saranno sostenuti dall'Amministrazione Comunale.

La ditta può, previo accordo con l'Amministrazione Comunale, integrare l'attrezzatura con altra di cui ha la disponibilità e che rimarrà comunque di sua proprietà.

I pasti da somministrare nelle sale mensa della Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado dovranno essere trasportati dall'appaltatore con proprio mezzo all'uopo autorizzato, in contenitori termici idonei dal punto di vista igienico-sanitario di proprietà del Comune, eventualmente integrati con altri di proprietà della ditta appaltatrice.

Art. 11 - PRESTAZIONI ACCESSORIE

L'Ente potrà richiedere alla ditta talune prestazioni accessorie (es. organizzazione rinfreschi in occasione di festività natalizie, carnevalesche, particolari ricorrenze, ecc.) programmate dai competenti organi scolastici e con oneri a carico del bilancio comunale, In questo caso si applicano, in quanto compatibili, le condizioni stabilite dal presente capitolato ed un corrispettivo determinato dalla ditta, in relazione al costo orario della manodopera, alla quantità - qualità e prezzo degli

ingredienti necessari, che dovrà essere approvato dal competente ufficio comunale, salvo i casi in cui tali rinfreschi vengano richiesti e realizzati in sostituzione dell'ordinaria somministrazione dei pasti.

ART. 12 – PIANO D'EMERGENZA

L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire la somministrazione dei pasti nei plessi scolastici nelle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (scioperi, guasti agli automezzi ecc.). La ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi in tali situazioni.

Art. 13 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'affidamento del servizio è fissata per gli anni scolastici 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020 con la precisazione che per l'a.s. 2017/2018 il periodo è stabilito dal 08 gennaio al 30 giugno 2018.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di rinnovare l'affidamento per un ulteriore anno scolastico (2020/2021).

Il servizio mensa della Scuola dell'Infanzia e Primaria avrà luogo, nel rispetto del calendario scolastico, nei giorni lavorativi da lunedì al venerdì con esclusione delle festività civili e religiose ricadenti nei predetti giorni, delle giornate di vacanza ivi previste e comunque, previa comunicazione scritta alla ditta, in ogni altra giornata di possibile assenza totale o parziale degli alunni o del personale scolastico.

Il servizio mensa della Scuola Secondaria di 1° grado si terrà nei 2 (due) giorni di rientro pomeridiano previsti dal calendario scolastico, salvo quanto disposto dal precedente comma.

Art. 14 - LIQUIDAZIONE E PAGAMENTO

Il corrispettivo dovuto dal Comune verrà liquidato, in rate mensili posticipate, su presentazione di regolare fattura, previa verifica da parte dell'Ufficio AA.PP. e Pubblica Istruzione per la convalida dei pasti effettivamente erogati.

Il pagamento delle somme relative alla prestazione in oggetto sarà effettuato dal Comune, previa acquisizione diretta del DURC.

La ditta non può richiedere compensi agli utenti per le prestazioni effettuate per nome e per conto del Comune e comprese negli orari di lavoro con lo stesso concordati.

Possono essere somministrati i pasti anche agli insegnanti che non hanno diritto al pasto gratuito. In tal caso, previo accordo con la Ditta aggiudicataria, gli insegnanti dovranno versare l'intero prezzo del pasto alla medesima Ditta.

Art. 15 - RESPONSABILITA'

Il servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio dell'appaltatore, restando sollevata l'Amministrazione Comunale da ogni controversia per infrazioni di legge e di regolamenti vigenti in materia e da qualsiasi pretesa di risarcimento da parte di terzi per casi di infortunio o danni di qualsiasi natura causato nello svolgimento del servizio.

La ditta si obbliga, altresì, ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati al Comune ed a terzi in dipendenza di colpa o negligenza nell'esecuzione della prestazione contrattuale.

L'appaltatore è direttamente responsabile della qualità dei pasti e si assume esplicitamente ogni responsabilità per danni o inconvenienti riconducibili direttamente o indirettamente ai pasti forniti, compresi casi di intossicazione alimentare.

L'appaltatore è sempre responsabile verso il committente o verso terzi per i fatti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano anche in via contingente ed estemporanea nel suo interesse.

L'appaltatore è responsabile anche nei confronti dei diversi enti proprietari o concessionari per danni arrecati agli impianti di luce, acqua e telefono.

Sarà a totale carico dell'appaltatore ogni responsabilità sia civile che penale per eventuali danni arrecati all'Amministrazione o a terzi, derivanti dall'espletamento del servizio, oggetto del presente capitolato, o a cause ad esso connesse.

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

In caso di sciopero del personale dipendente dell'appaltatore, il Comune deve essere avvisato entro le ore 12.00 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento. Inoltre, sulla base di quanto

stabilito dalla L. 146/90 e s.m.i.recante *"Norme nell'esercizio del diritto di sciopero per i servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelat*i", in caso di proclamazione di sciopero del personale dirigente, l'impresa aggiudicataria si impegna a garantire, concordandolo con i responsabili del servizio scuola, il quantitativo di personale necessario per il funzionamento dei servizi essenziali.

Art. 16 - PERSONALE

Il Servizio dovrà essere effettuato garantendo almeno il seguente personale:

- n° 1 cuoco
- n° 1 aiuto cuoco
- ulteriore personale sufficiente a garantire la presenza di n° 2 operatori presso la Scuola Primaria e almeno n° 1 operatore presso la Scuola Secondaria di 1° grado, durante la fase di somministrazione dei pasti.

L'impresa aggiudicatrice deve rispettare l'obbligo del cambio di gestione stabilito dal CCNL turismo e pubblici esercizio, CAPO XIV - NORME PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA (mense aziendali) PROTOCOLLO APPALTI.

Il personale impiegato dovrà mantenere un comportamento irreprensibile nei confronti dell'utenza e del personale scolastico, garantendo la riservatezza delle informazioni sulla persona nonché adeguata assistenza agli alunni durante la somministrazione dei pasti. Dovrà, inoltre, riferire unicamente all'Ufficio Comunale, direttamente o per il tramite di un dipendente individuato dalla ditta, su qualunque problematica si verifichi durante il servizio. Il Comune può richiedere in qualunque momento alla ditta, esponendo per iscritto le motivazioni, la sostituzione definitiva o temporanea del personale che sia causa di grave disservizio o accertato malcontento da parte degli utenti e dimostri di perseverare negli stessi comportamenti pregiudizievoli.

La ditta si obbliga a ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali vigenti nel settore in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. Inoltre, si obbliga a esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta del Comune la documentazione comprovante sia il pagamento degli stipendi/compensi dovuti, sia il versamento dei contributi assicurativi e previdenziali per il personale adibito al servizio.

In caso di inottemperanza accertata dal Comune o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone d'appalto o della cauzione, senza che l'appaltatore possa opporre eccezione né avere titolo a risarcimento danni

La ditta appaltatrice è obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro contenute, in particolare, nel D.Lgs. 09 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni, nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto di appalto in quanto applicabili.

Art. 17 - PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP, PIANO DI SICUREZZA E DUVRI

L'appaltatore del servizio è tenuto a predisporre con spese a proprio carico il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e il Piano Operativo di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008). Si dà atto che per il periodo dell'affidamento si fa riferimento al il DUVRI, predisposto in ottemperanza al medesimo decreto legislativo;

L'appaltatore, prima dell'avvio dell'attività, dovrà presentare al SUAP, per il tramite del portale SardegnaSuap, la Dichiarazione Unica Attività Produttive (DUAAP) per la registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004 (Notifica sanitaria);

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

Art. 18 – OBBLIGHI ASSICURATIVI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta si impegna a stipulare una polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso terzi, per tutti i rischi di danno derivanti dallo svolgimento del servizio, compresi intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate e per ogni danno non menzionato.

La copertura assicurativa deve valere anche per la responsabilità che possa derivare all'Assicurato da fatto colposo o doloso di persone del cui operato debba rispondere, anche se non dipendenti. La stessa deve essere altresì operativa per la conduzione e/o l'utenza e/o l'uso degli immobili occupati nonché delle attrezzature/impianti/macchinari utilizzati sia propri che di terzi durante l'esplicazione delle attività di refezione.

La garanzia R.C.T. deve essere estesa ai danni derivanti da interruzioni o sospensioni, totali o parziali dell'utilizzo di beni.
La compagnia di assicurazione si deve obbligare a tenere indenne l'Assicurato di quanto sia tenuto a pagare per gli infortuni sofferti dai prestatori di lavoro da lui dipendenti nonché dai lavoratori parasubordinati, rientranti e non nella disciplina del DPR 30/6/1965, n. 1124 e D.Lgs. 23/2/2000, n. 38 (R.C.O.).
Massimali richiesti:
R.C.T.= €. 1.500.000,00 per sinistro/ €. 1.000.000,00 per persona/ €. 500.000,00 per cose-animali
R.C.O.= €. 1.500.000,00 per sinistro/ €. 1.000.000,00 per persona
La polizza dovrà espressamente prevedere che i massimali predetti devono essere vincolati a favore del Comune di Castiadas (CA) in funzione del servizio di ristorazione scuola infanzia, primaria e secondaria di primo grado.

Art. 19 - INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove si verifichino inadempienze dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, sarà applicata dal Comune, in relazione alla loro gravità, una penale rapportata all'importo delle prestazioni non eseguite, fino al massimo del 10% del corrispettivo complessivo.
L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza.
L'appaltatore avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.
La penalità e ogni altro genere di provvedimento del committente sono notificate alla ditta in via Amministrativa.
Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Comune avrà facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'appaltatore in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'appaltatore e salva l'applicazione delle penali prescritte.
In ognuna delle ipotesi sopra previste, il Comune non retribuirà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

Art. 20 – CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto. In caso di infrazione alle norme del presente capitolato commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune e verso i terzi si intenderà l'appaltatore.

Art. 21 - RECESSO DEL COMUNE

Ai sensi dell'art. 1671 del codice civile il Comune può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne la ditta delle spese sostenute, dei lavori eseguiti e del mancato guadagno.

Art. 22 - RISOLUZIONE

Il Comune si riserva il diritto di eseguire, a sua cura e spese, in ogni momento ispezioni, verifiche, controlli sulle procedure dell'appaltatore al fine di accertare il regolare andamento del servizio; in particolare, il Comune si riserva di accertare il rispetto delle prescrizioni di cui al precedente art. 9, chiedendo l'esibizione della documentazione comprovante gli acquisiti effettuati (documenti di trasporto, fatture, ecc.).
Qualora nel corso del contratto il Comune accerti, anche su segnalazione di organi preposti al controllo (A.S.L., N.A.S., ecc.), che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni, trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.
La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dalla ditta appaltatrice.

Art. 23 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La ditta affidataria si impegna:
1. ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 e successive modificazioni, al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari mediante l'utilizzo di un conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, agli appalti;
2. a comunicare ogni eventuale variazione relativa al conto corrente dedicato nonché quelle relative ai soggetti autorizzati ad operare su di esso.

Art. 24 - CONTROVERSIE

Per la risoluzione di eventuali controversie le parti escludono i ricorso ad arbitri e si rivolgono unicamente all'autorità giudiziaria ordinaria. Il foro territorialmente competente in via esclusiva è quello del tribunale di Cagliari.

Art. 25 - PATTO DI INTEGRITA' – Clausola di Salvaguardia

I Patti di Integrità configurano un complesso di regole di comportamento volte alla prevenzione del fenomeno corruttivo e a valorizzare comportamenti eticamente adeguati per tutti gli operatori economici. La ditta aggiudicataria si impegna a sottoscrivere il patto di integrità approvato con delibera G.C. n. 41 del 09.05.2017 a garanzia del rispetto della legalità.

Il mancato rispetto del patto di integrità dà luogo all'esclusione dalla gara e alla risoluzione del contratto".

Art. 26 - RINVIO

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato sono applicabili le disposizioni contenute nel Codice degli Appalti pubblici D.Lgs. 16.04.2016 n. 50 e successive modificazioni.

Art. 27 – ALLEGATI AL CAPITOLATO

Costituiscono allegati del presente capitolato:

-Tabelle grammature;

-Menù autunnale/invernale su 5 settimane;

-Menù primaverile/estivo su 5 settimane.

PER ACCETTAZIONE

_____

(firma e timbro)