

REGISTRATO RIETI 28-05-2013
N° 184 - SERIO 10



COMUNE DI CASPERIA

(Provincia di Rieti)

CAP 02041

e-mail: comunedicasperia@libero.it

Tel. (0765) 63026 - 63064 / Fax 63710

REP. N° 644 del 14 /05 /2013

REPUBBLICA ITALIANA

CONTRATTO DI APPALTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2012-2013.

L'anno duemilatredecim il giorno quattordici del mese di maggio alle ore 12,00 nella sede Municipale, avanti me Dott.ssa Di Trolio Filma, Segretario Comunale presso l'Amministrazione Comunale di Casperia, autorizzato a rogare nell'interesse del Comune gli atti in forma pubblica amministrativa ai sensi della Legge 267/00 e successive modificazioni ed integrazioni, senza l'assistenza dei testimoni per espressa rinuncia fattane dalle parti contraenti d'accordo tra loro e con il mio consenso, sono comparsi i signori :

- a) Sig. CAPANNA TULLIO nato a Casperia il 07 / 05 / 1955 Responsabile del Servizio Finanziario il Quale interviene al presente atto in nome, per conto e nell'interesse del Comune medesimo codice fiscale del comune 00113780571.
- b) Sig. SEPE MARIO, nato a Quindici (AV) il 01/ 02 / 1951, Residente a Quindici (AV) in via Roma, 10, C.F. SPE MRA 51B20 H128X,; In Qualità di instintore e Procuratore Generale (giusta procura Rep. 8161 Raccolta n. 4322 del 18 marzo 2013), della Ditta Quadrelle2001, società Cooperativa Sociale con sede legale in cap 83020 via Roma,10 - Quindici (AV) e che il n° C.F / partita IVA è il seguente 06950001211.

I Componenti della cui identità personale e della capacità giuridica io Segretario Comunale sono personalmente certo, che hanno i requisiti di Legge.

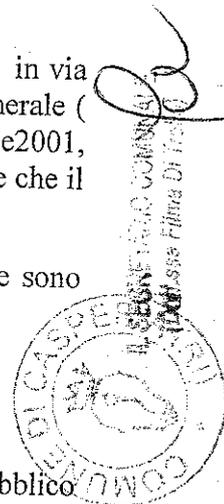
PREMESSO

CHE con delibera di Giunta Municipale n° 77 del 26 - 07 - 2012 veniva approvato e reso pubblico il bando di gara per l'appalto del servizio mensa, per l'anno scolastico 2012 - 2013, con il metodo dell'asta pubblica (ai sensi dell'art. 125 c. 11 del D. L.vo 163/06 e s.m.i.) al fine di una maggiore concorrenzialità dello stesso e del contenimento della spesa pubblica;

CHE con determina del Servizio Amministrativo n°19 del 19 / 01 /2013 dichiarata immediatamente esecutiva, veniva disposta l'affidamento del servizio mensa scolastico per l'anno scolastico 2012 - 2013 a far data 21 gennaio 2013 al alla ditta Quadrelle 2001 , società cooperativa Sociale;

CHE a carico della ditta Quadrelle 2001 , società cooperativa Sociale di Quindici (AV), interessata non sussistono procedimenti o provvedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui alla Legge 23/12/1982, come integrata e modificata dalla Legge 19/03/1990 n° 55 e successive modifiche ed integrazioni, come da autodichiarazione resa in sede di gara;

Sede Leg. : Via Romita, 10 - Quindici (AV)
C.F./P.IVA 06950001211 ALBO Coop. N. A214690
Amministratore Unico



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Prof. TULLIO CAPANNA

CHE il presente contratto è esente da imposta di bollo in quanto la ditta Quadrelle 2001, società cooperativa Sociale dichiara di essere Cooperativa Sociale ai sensi dell'art. 10 comma 1 D. L. vo 460/97;

TUTTO CIO' PREMESSO

Le parti come sopra convenute, che d'ora innanzi verranno anche indicate, rispettivamente Comune o Ente Appaltante e Gestore convengono e stipulano quanto appresso:

TITOLO I OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato Speciale ha per oggetto l'affidamento in appalto del servizio di refezione scolastica ovvero di preparazione e somministrazione dei pasti a favore degli alunni dell'Istituto Comprensivo di Casperia.

ART. 2 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO.

Il servizio consiste nella preparazione e somministrazione dei pasti preparati presso il centro di cottura dell'Istituto Comprensivo di Casperia.

I pasti dovranno essere serviti in piatti a perdere distinti per ogni singola pietanza cioè primo, secondo, contorno, salvo quei casi in cui la qualità del secondo consenta di servire insieme anche il contorno, il tutto sporzionato, deve essere somministrato in loco da personale dipendente della ditta aggiudicataria.

La ditta dovrà fornire ad ogni utente un kit, composto da una tovaglia di carta, tovaglioli di carta, posate (cucchiaio, forchetta coltello) del tipo a perdere con la scritta "per alimenti" ed un bicchiere. Inoltre, anche un piatto fondo ed uno piano, sempre del tipo a perdere.

Prima della somministrazione, il personale della ditta aggiudicataria provvederà ad assicurare la pulizia dei refettori e dei locali in cui si consumeranno i pasti, con particolare riguardo alla igienizzazione delle superfici su cui detta consumazione dei pasti ha luogo.

Parimenti, il personale della ditta aggiudicataria, al termine della refezione, dovrà effettuare la pulizia ed il rassetto dei locali utilizzati.

E' a carico della Ditta ogni adempimento in merito al D. Leg. vo 155 / '97 e successive modifiche ed integrazioni. E' altresì a carico della ditta aggiudicataria la fornitura di ogni attrezzatura idonea e necessaria al funzionamento a norma di legge del servizio mensa.

ART. 3 - DURATA DEL SERVIZIO.

Il servizio di refezione scolastica avrà la durata dal 21 gennaio 2013 al 28 giugno 2013, con possibilità di rinnovo espresso per un altro anno scolastico;

L'impresa aggiudicataria, comunque dovrà essere in condizioni di effettuare il servizio a pena di revoca dell'aggiudicazione, entro 10 gg. dalla ricezione della comunicazione di aggiudicazione definitiva.

ART. 4 - NUMERO COMPLESSIVO ANNUO DEI PASTI.

Il numero complessivo dei pasti da fornire per ogni anno scolastico è stabilito indicativamente in circa 8.120,00, eventuali diminuzioni del numero dei pasti nel corso dell'appalto per motivi non dipendenti dal Comune non determineranno per la Ditta aggiudicataria il diritto a indennizzo o altri rimborsi.

QUADRELLE 2001
Società Cooperativa Sociale
Sede Leg.: Via Roma, 10 - 85020 Quindici (Av)
C.F./P.IVA 06950001211 - ALBO Coop. N. AZ14690
Amministrazione
BATTISTINI
CASPERIA

STABILIMENTO COMUNALE
ALBERGO PIANO DI
CASPERIA



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
FRANCO TULLIO
CASPERIA

ART. 5 – PREZZO UNITARIO DEL SINGOLO PASTO

Il prezzo unitario del singolo pasto, è stabilito in Euro 4,31 IVA inclusa, fa parte del costo dell'appalto la somma di €. 3.350,00 quale onere per la sicurezza non sottoposto a ribasso;

ART. 6 VALORE DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto dall'appalto ammonta a Euro 35.000,00 IVA inclusa. Oltre €. 3.350,00 quale onere per la sicurezza non sottoposto a ribasso;

ART. 7 ESTENDIMENTO DEL SERVIZIO.

Il Comune si riserva la facoltà di ordinare pasti anche per altre iniziative dandone comunicazione in tempo utile alla Ditta appaltatrice.

ART. 8 – PRENOTAZIONE PASTI.

La prenotazione dei pasti dovrà avvenire entro le ore 09,30 ed i relativi pasti prenotati dovranno essere comunicati al centro di cottura comunale.

Nella comunicazione verranno altresì indicati i nominativi degli utenti che a qualsiasi titolo usufruiscono di dieta particolare. Sarà cura della Ditta aggiudicataria somministrare il pasto alternativo secondo le modalità previste nell' art. 11.

In caso di sciopero, o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la Ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo sulla situazione relativa all'erogazione dei pasti e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta stessa in caso di sospensione della fornitura. In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della Ditta aggiudicataria la quale avrà la facoltà di servire un pasto freddo alternativo la cui composizione sarà concordata con il Comune.

TITOLO II

MENU' E TABELLE DIETETICHE

ART. 9 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Relativamente ai pasti del presente capitolato non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed alle caratteristiche previste nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (All. 1, anche se non materialmente allegato e che la ditta aggiudicataria dichiara di conoscere ed accettare).

L'amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche da un esame sommario, non idonee.

ART. 10 – MENU' E TABELLE DIETETICHE.

a) I pasti saranno preparati attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche, ai menù ed alle tabelle merceologiche (All.1 anche se parte integrante e sostanziale non è materialmente allegato e che la ditta aggiudicataria dichiara di conoscere ed accettare), nonché i prodotti dell'agricoltura biologica offerti in sede di gara. I prodotti dell'agricoltura biologica devono provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n° 2092 / 91. I prodotti

QUABRELLI 2001
Società Cooperativa Sociale
Sede Leg.: Via Roma, 10 - 42010 Quindici (Av)
C.F./P.IVA 06950001211 - ALBO Coop. N. A214690
Amministratore Unico
BATTISTA FRANK

IL SEGRETARIO COMUNALE
(Dott.ssa Flavia Di Tollo)



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
SABIA

biologici specificatamente richiesti sono quelli elencati nelle tabelle merceologiche (All.1 anche se parte integrante e sostanziale non è materialmente allegato e che la ditta aggiudicataria dichiara di conoscere ed accettare). Inoltre la ditta aggiudicataria del servizio è tenuta all'impiego, nella preparazione dei pasti degli alimenti biologici dichiarati in sede di gara.

b) Qualora per la preparazione di uso corrente dei pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica questi dovranno essere comunque forniti dalla ditta appaltatrice senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

c) Il Comune si riserva la facoltà di apportare, con preavviso di 20 gg. variazioni al menù senza che la ditta possa pretendere alcun sovrapprezzo. Tali variazioni potranno interessare singoli piatti o intere diete giornaliera nel caso di mancato gradimento delle pietanze.

ART. 11 – PASTI SPECIALI

Nei casi di necessità determinate da motivazione di salute o religiose la ditta aggiudicataria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi la cui composizione sarà stabilita dal Comune oppure dalla certificazione medica specifica, o dichiarazione giornaliera da parte dei genitori per la sola pasta in bianco, che la ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente rispettare.

ART. 12 – CONTROLLI.

Controlli sui pasti potranno essere effettuati in ogni momento, sia presso il luogo di cottura che nei refettori scolastici, da personale dell'Amministrazione Comunale o da essa delegato o dal Servizio di Igiene Pubblica della A.S.L., ovvero da una commissione mensa formata da personale dell'Amministrazione Comunale e dai genitori.

Controlli e visite nel centro di cottura potranno essere effettuati previo accordo con il Comune, da rappresentanti del Consiglio di Circolo o di istituto che dovranno essere in possesso di tessera sanitaria.

La ditta dovrà fornire ai rappresentanti camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro cottura.

La ditta appaltatrice dovrà effettuare a proprie spese analisi batteriologiche e chimiche i cui risultati dovranno essere a disposizione del Comune.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà del controllo sulle derrate utilizzate nell'appalto nonché dei locali dove le stesse saranno conservate.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ART. 13 – RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI.

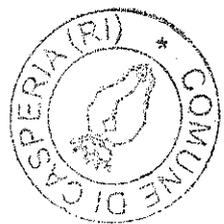
Ogni responsabilità per danno che in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse derivassero dall'Amministrazione Comunale od a terzi, a cose od a persone, sono senza riserve ed eccezioni a totale carico della Impresa aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria a copertura dei rischi del servizio deve possedere polizza assicurativa presso primaria compagnia di assicurazione.

La polizza assicurativa dovrà tenere conto specificatamente delle responsabilità civili verso terzi per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per

QUADRELLI 2001
Società Cooperativa Sociale
Sede Leg.: Via Roma, 10 - 83020 Quindici (AV)
C.F./P.IVA 06950001211 - ALBO Coop. N. A214690
Amministrazione

IL SEGRETARIO COMUNALE
(Dott.ssa Filina Di Troilo)



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
PAG. 11/12

quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e / o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionato.

ART. 14 – ONERI INERENTI IL SERVIZIO.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all' approvvigionamento delle derrate alimentari e non (ivi compreso il materiale di gestione), alla preparazione, alla distribuzione, alla pulizia, sono a totale carico della impresa aggiudicataria.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto, nonché la manutenzione ordinaria dei macchinari di proprietà del Comune, delle attrezzature e degli impianti e locali presi in consegna sempre di proprietà del Comune. Sono invece a carico dell'Amministrazione comunale la manutenzione straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti di sua proprietà, nonché i costi relativi alla fornitura di gas, energia elettrica, acqua e nettezza urbana.

Resta a carico della Ditta la manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni concessi in uso dalla ditta.

ART. 15 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI.

Il pagamento dei pasti regolarmente consegnati sarà effettuato entro 60 gg. dalla data di presentazione delle relative fatture e DURC.

Ai sensi per gli effetti dell'art. 3 della Legge 136 / 2010 la ditta ha dichiarato quale conto dedicato anche in via non esclusiva, il seguente conto corrente Codice IBAN: IT 32W 05392 75790 000001397717

ART. 16 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

L'Appaltatore assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 c. 8 della Legge 136/ 2010. Costituisce clausola risolutiva espressa la mancata esecuzione delle transazioni non eseguite presso o tramite banche o presso la società Poste Italiane s.p.a..L'appaltatore che ha notizia dell'inadempimento dell'Appaltante agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art.3 c. 8 Legge 136/2010 procede alla risoluzione del presente contratto, con informazione contestuale alla Prefettura di Rieti. Le parti stabiliscono che quanto sopra costituisce clausola risolutiva espressa.

ART. 17 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.

Alla ditta aggiudicataria dell'appalto è fatto espresso divieto di subappaltare o di cedere il contratto.

ART. 18 –ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO AI SENSI DELL'ART. 26 D. LGS. 81 / 2008.

Durante l'esecuzione del servizio oggetto del contratto, la Ditta deve assicurare che il personale dipendente adotti tutte le misure di sicurezza previste nei luoghi in cui il personale stesso è chiamato ad operare. La Ditta si impegna, pertanto, alla piena osservanza del disposto del D.LGS. 81/08.

La Ditta si impegna, altresì, ad utilizzare, per i servizi di cui al presente appalto, personale dotato di necessaria competenza tecnica ed opportunamente formato ed addestrato ai vari livelli di collaborazione in relazione alla mansione svolta ed all'utilizzo delle attrezzature necessarie.

Il personale della Ditta impiegato nelle attività descritte, dovrà vestire decorosamente e dovrà essere munito di una tessera di riconoscimento con fotografia, numerata e plastificata, recante le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro ai sensi dell'art 26) comma 8 del D.LGS. 81/08.

QUADRI 7001
Società Cooperativa Sociale
Sede Leg. - Via Roma, 10 - 83020 Quindici (AV)
C.F./P.IVA 0695001211 - ALBO Coop. N. A214690
AMMINISTRATORE UNICO
P. CANTANNA



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
P. CANTANNA

La Ditta dovrà informare il proprio personale dell'obbligo di esporre detta tessera di riconoscimento.

Per consentire, sotto la responsabilità della Ditta, l'accesso del proprio personale alle sedi presso le quali verrà effettuata l'erogazione del servizio, la Ditta si impegna fin da ora a comunicare un elenco nominativo delle persone responsabili di ciascuna prestazione prevista, indicando per ciascun nominativo gli estremi di un documento di riconoscimento.

La Ditta, prima dell'inizio delle prestazioni, dovrà prendere atto del Documento di Valutazione dei Rischi, in ottemperanza a quanto previsto dall'art 26) commi 2 e 3 del D.LGS. 81/08, che verrà reso disponibile dal Datore di Lavoro responsabile della sede presso la quale verrà effettuata l'erogazione del servizio.

La Ditta si impegna a fornire al Comune di Casperia, contestualmente alla stipula del contratto, un Piano Operativo di Sicurezza (POS), ove si evidenzino le modalità operative di fornitura del servizio, i rischi per gli addetti, le misure di prevenzione previste ed i nominativi delle figure aziendali coinvolte nella gestione della sicurezza (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, Medico Competente, Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza e addetti alla gestione delle emergenze) ed i Dispositivi di Protezione Individuale eventualmente adottati; la Ditta dovrà inoltre fornire al Comune di Casperia copia del libro matricola, del giudizio di idoneità sanitaria dei lavoratori (ove previsto) e degli attestati di formazione dei dipendenti, unitamente ad una dichiarazione del Datore di Lavoro dove si dichiara che la Ditta ha adempiuto agli obblighi previsti dalla vigente Normativa in materia di Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro.

L'efficacia del contratto è pertanto sospensivamente subordinata ad ogni effetto di legge alla presa d'atto di detto Documento da parte della Ditta.

Resta peraltro a carico della Ditta promuovere ogni necessario aggiornamento del Documento in caso di subappalti intervenuti successivamente, ovvero in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative dell'opera o del servizio che dovessero intervenire in corso d'opera. Ogni eventuale aggiornamento del Documento dovrà essere tempestivamente comunicato al Comune di Casperia al più tardi entro i successivi 15 giorni dalla data del fatto o dell'evento che ha comportato l'aggiornamento stesso.

La Ditta si impegna ad accettare e a far rispettare al proprio personale le norme comportamentali e le regolamentazioni in materia di normative sulla sicurezza e di accesso alle sedi presso le quali verrà effettuata l'erogazione del servizio.

Il Comune di Casperia, qualora rilevi che dipendenti e/o figure assimilabili della Ditta abbiano dato prova di scorrettezza, incapacità o comportamento fraudolento, o posto in essere azioni tali da creare turbamento al servizio o danni, ne darà comunicazione alla Ditta che sarà tenuta a procedere all'immediata sostituzione.

TITOLO IV PERSONALE

ART. 19 - VESTIARIO

L'impresa aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327 / 80) e di sicurezza (Decreto Legislativo 626 / 94 e successive modifiche), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa aggiudicataria il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

QUADRIFOGLIO
Società Cooperativa
Sede Leg.: Via Roma, 10 - 87039 Quindici (AV)
C.F./P.IVA 06950001211 - ALBO Coop. N. A214690
Amministratore
BATTISTA MARIA

IL SEGRETARIO COMUNALE
(Dott.ssa Filma Di Troia)



RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Mag. TULLIO MARANO

L'impresa aggiudicataria deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntuale rinforzo, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e / o sanificanti nebulizzati.

ART. 20 - IDONEITA' SANITARIA.

Tutto il personale dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata secondo le norme vigenti (D.P.R. 327 / 80 ART. 37).

ART. 21 - IGIENE PERSONALE

L'impresa aggiudicataria metterà in atto tutte le precauzioni igieniche per evitare contaminazioni delle derrate alimentari o dei pasti da parte del proprio personale.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di controllare il rispetto delle norme igieniche da parte dell'impresa aggiudicataria.

TITOLO V

IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

ART. 22 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente.

ART. 23 - OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura e / o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricarico d'acqua;
- Tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e + 4°C.;
- I prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- Il parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purchè conservate a temperatura compresa tra 0° e + 4°C. immerse in acqua acidula con limone.
- Le porzioni di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- Tutte le carni devono essere fresche e nazionali.

ART. 24 - MANIPOLAZIONE E COTTURA.

Tutte le operazioni in manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolai in acciaio inox e vetro. Non possono essere utilizzati pentole e recipienti vari in alluminio.

QUADRELLE 2001
Società Cooperativa Sociale
Sede Leg.: Via Roma, 10 - 83020 Quindici (Av)
C.F./P.IVA 06950001211 - ALBO Epp. N. AZ14690
Amministratore: *BATTISTANA*

[Handwritten signature]

IL SEGRETARIO COMUNALE
(Dott. Eusebio Filino Di Troilo)



ESPOSIZIONE AL SERVIZIO
Dott. *[Handwritten signature]*

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere. E' escluso qualsiasi ricorso alle frittiture, se non previsto nel menù autorizzato dalla A.S.L., che dovranno essere sostituite dalle cotture al forno.

ART. 25 - DIVIETO DI RIUSO DEI CIBI PREPARATI.

Una volta preparati per la distribuzione è vietato ogni forma di riutilizzo dei cibi e / o pietanza nei giorni successivi.

TITOLO VI

RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DI PRODUZIONE E LOCALI ANNESSI

ART. 26 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri di produzione pasti, e dei locali annessi e dei terminali di consumo, sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria. Tutti trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di produzione pasti devono essere effettuati al termine della operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e somministrazione dei pasti nel rispetto dei tempi necessari a non intralciare il normale svolgimento delle lezioni. Il personale che effettua tali operazioni deve indossare indumenti di colore visibile diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti.

ART. 27 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI.

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente.

I detergenti, disinfettanti e sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e carico.

ART. 28 - LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE E DI CONTAMINAZIONE MICROBIOTICA.

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggi, di produzione, di confezionamento, di lavaggio e dei servizi igienici sono riferiti ad almeno 45 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione.

TITOLO VII

CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 29 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa aggiudicataria alla prescrizione contrattuali del capitolato d'appalto.

QUADRELLE 2001
Società Cooperativa Sociale
Sede Leg.: Via Roma, 10 - 83020 Quindici (AV)
C.F./P.IVA 06950001211 - ALBO Reg. N. A214690
Amministratore: **ILANCO**
R.A.T.T.I.C.A. S.R.L.



S.PONSABILE DEL SERVIZIO
REG. TUTTO IL SERVIZIO
[Signature]

L'impresa aggiudicataria è obbligata a fornire ai tecnici incaricati dalla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo agli stessi, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti ed ai magazzini fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

ART. 30 – ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

I controlli verranno effettuati dal Dipartimento di Igiene Pubblica dell'Azienda Sanitaria Locale e da tutti gli altri organi istituzionali legittimi al controllo.

Il personale dell'impresa aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

ART. 31 – BLOCCO DELLE DERRATE.

I responsabili dei controlli provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella, se deperibili, e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Qualora i referti diano esito sfavorevole all'impresa aggiudicataria verranno addebitate le spese di analisi fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità stabilite dal successive art. 38.

ART. 32 – CONTESTAZIONI

L'Amministrazione comunale farà pervenire all'impresa aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'impresa aggiudicataria in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 8 giorni dalla data di comunicazione.

Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'Amministrazione comunale potrà inoltre applicare le sanzioni previste da questo capitolato.

L'amministrazione comunale potrà inoltre far pervenire all'impresa aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della contestazione.

L'impresa aggiudicataria, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni, che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

TITOLO VIII PENALITA'

ART. 33 PENALITA'

L'impresa aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e dei regolamenti concernenti i servizi stessi. Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- Euro 259,00 per ogni violazione per quanto stabilito dai menù;
- Euro 259,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- Euro 259,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, sei semilavorati e pietanze;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie previste dalle leggi in materia e del presente capitolato;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto del piano di controllo di qualità e di autocontrollo;

QUADRELLI 2001
Società Cooperativa Sociale
Sede Leg.: Via Roma, 10 - 83020 Vignatici (Av)
C.F./P.IVA 06950001211 - ALBA C.A. N. AZ14690
Amministratore Unico
BATTISTA MARIA

IL SEGRETARIO COMUNALE
(Diff. 33 - Firma Elettronica)



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
PROF. TULLIO PENNA
[Signature]

- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati per la distribuzione nelle scuole;

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel corso dello stesso anno scolastico, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'impresa aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione inviata dall'amministrazione comunale.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale anche prima della scadenza.

L'amministrazione comunale può procedere nei confronti dell'impresa aggiudicataria alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

QUADRELLE 2901
 Società Cooperativa Sociale
 Sede Leg.: Via Roma, 10 - 83020 Quindici (Av)
 C.F./P.IVA 06950001211 - ALBO Copy N. AZ14690
 Amministratore
 BATTISTA MARIA

TITOLO IX RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ART. 34- IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie.

- a) Cessione del contratto;
- b) Inosservanza del divieto di subappalto ;
- c) Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
- d) un esempio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- e) Inosservanza della norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi accertata in sede definitiva dagli organi preposti;
- f) Interruzione non motivato del servizio;

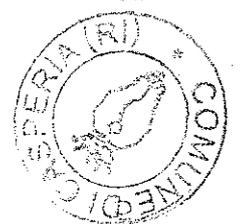
Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'amministrazione comunale in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'amministrazione comunale, del risarcimento per i danni subiti.

TITOLO X CONTROVERSIE

ART. 35 COMPETENZA IN ORDINE ALLE CONTROVERSIE

Foro competente in merito a qualsiasi controversia derivante dalla interpretazione o dalla applicazione del presente contratto sarà quello di Rieti.



RESPONSABILE DEL SERVIZIO
 Reg. TULLIO

ART. 36 D. LEGGE 95/2012

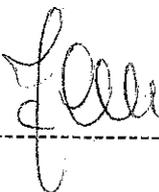
Qualora risulti disponibile la convenzione CONSIP relativo al presente servizio, l'affidamento si risolverà a norma di Legge, qualora le condizioni CONSIP siano più favorevoli rispetto all'offerta prodotta.

ART. 37 ESENZIONE IMPOSTA DI BOLLO

La parte aggiudicataria dichiara che la ditta Quadrelle 2001, società cooperativa Sociale è beneficiaria dell'esenzione dall'imposta di bollo ai sensi dell'art. 17 del D. L.vo 460/1997;

Letto Confermato e sottoscritto:
LE PARTI:

Il Segretario Comunale
(Dott.ssa Filma DI TROLIO)



Il Rappresentante Comune Di Casperia
(Rag. Tullio CAPANNA)



Il Rappresentante della Ditta
Quadrelle 2001 Società Cooperativa Sociale
(Sig. Mario Sepe)

QUADRELLE 2001
Società Cooperativa Sociale
Sede Leg.: Via Roma, 10 - 83029 Quindici (Av)
C.F./P.IVA 06950001211 - ALBO Coop. N. A214690
Amministratore Unico
BATTISTA MARIA

