

COMUNE DI CASPERIA

(Provincia di Rieti)

SERVIZIO AMMINISTRATIVO

P.IVA 00113780571

CAP 02041

Tel. (0765) 63026 - 63064 / Fax 63710

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

NUMERO:	DATA:	OGGETTO:	APPROVAZIONE
54	10/ 10/ 2013	VERBALE AGGIUDICAZIONE MENSA SCOLASTICA ANNO 2013 - 2014.	DI GARA, SERVIZIO

VISTA la legge 15.05.1997 n. 127, art. 6, comma 3 bis, che nei comuni privi di dirigenti attribuisce le relative funzioni ai responsabili degli uffici e dei servizi;

VISTA la deliberazione di C.C. n. 45/97;

VISTO l'art. 107 comma 3, del Testo Unico delle Leggi sull'ordinamento degli Enti Locali approvato con Decreto Legislativo n. 267 del 18 - 08 - 2000, che attribuisce ai dirigenti degli Enti Locali tutti i compiti degli obiettivi e dei programmi definiti dagli organi politici;

VISTO l'art. 53 della Legge 388/2000 come modificata dall'art. 29, c. 4 L. 448/2001, che prevede la possibilità per gli Enti di attribuire ai componenti di questo organo esecutivo la responsabilità degli uffici e dei servizi ed il potere di adottare atti di natura tecnica - gestionale;

VISTA la deliberazione di Giunta Comunale n. 23 del 26 febbraio 2013 con cui vengono attribuiti i poteri di gestione di natura tecnico - gestionale dell'area amministrativa - demografica alla Giunta Comunale, nella persona del Sindaco pro-tempore sig. Stefano Petrocchi;

VISTO che con delibera di giunta Municipale n° 81 in data 23 - 09 - 2013 esecutiva, veniva approvato il capitolato per il servizio mensa scolastica, da appaltarsi mediante il sistema dell'asta pubblica;

CHE in esecuzione della predetta deliberazione con determina del servizio amministrativo n. 50 del 23-09-2013, esecutiva, sono state invitate n. 08 ditte ai sensi del D. Leg.vo 163/06 art. 125 comma 11;

CONSIDERATO che alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte è pervenuta n. 01 offerta della seguente ditta:

- AP Pluriservice società Cooperativa sociale con sede in via Roio, 33 - L'Aquila nostro prot. 6621 del 08-10-2013;

VISTO il verbale di aggiudicazione alla ditta AP Pluriservice società Cooperativa sociale, con sede in via Roio,33 - L'Aquila Nostro prot. 6621 del 08-10-2013; della gara per il servizio mensa scolastica per l' anno 2013 - 2014, che allegato al presente atto ne formano parte integrante e sostanziale;

VISTO il T.U.E.L.;

VISTA la disponibilità esistente sui capitoli previsti in bilancio;

VISTO il regolamento di contabilità;

VISTO lo Statuto dell'Ente;

DETERMINA

- 1) Di prendere atto di quanto in premessa;
- 2) Di approvare il verbale di gara per l' aggiudicazione del servizio mensa scolastica per l' anno 2013 - 2014, che allegato al presente atto ne formano parte integrante e sostanziale;
- 3) Di aggiudicare il servizio di che trattasi alla AP Pluriservice società Cooperativa con sede in via Roio,33 - L'Aquila
- 4) Di determinare il prezzo a pasto in €. 4,36 IVA inclusa per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado;
- 5) Di imputare la spesa relativa all' intervento 640 / 10 denominato " servizio mensa scolastica" ;
- 6) Di rendere la presente determinazione immediatamente eseguibile, ai sensi dell'art.134, comma 4 del TUEL.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(Stefano Petrocchi)

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI RAGIONERIA

☐ Si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità contabile ai sensi dell'art. 49 comma 1 del T.U.E.L.

Il Responsabile dell'Ufficio Ragioneria
(Rag. Tullio Capanna)

☐ Si attesta la copertura finanziaria dell'impegno di spesa ai sensi dell'art. 151 comma 4 del T.U.E.L.

Il Responsabile dell'Ufficio Ragioneria
(Rag. Tullio Capanna)

☐ Si assume l'impegno di spesa con registrazione sul competente capitolo di bilancio n°..... del, ai sensi dell'art. 183, comma 1 del T.U.E.L.;

Il Responsabile dell'Ufficio Ragioneria
(Rag. Tullio Capanna)

PUBBLICAZIONE ALL'ALBO PRETORIO

Il sottoscritto Messo Comunale dichiara di aver oggi 10 OTT. 2013 pubblicato copia del presente verbale all'albo pretorio ove rimarrà esposta per 15 gg. Consecutivi e cioè fino al 25 OTT. 2013

Data 10 OTT. 2013 .

Il Messo Comunale



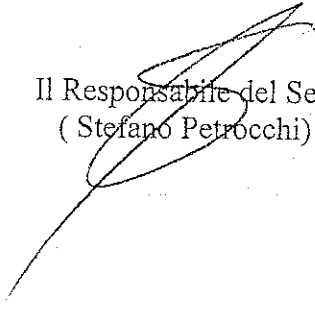
N° 399 Registro di Pubblicazione.

ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE

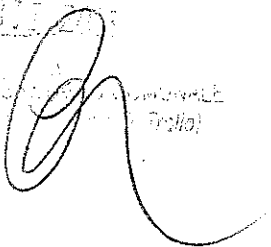
Certifico io sottoscritto Responsabile del Servizio su conforme dichiarazione del messo che copia del presente verbale viene pubblicata in data 10 OTT. 2013 all'Albo Pretorio ove rimarrà per 15 gg. consecutivi.

Addì 10 OTT. 2013

Il Responsabile del Servizio
(Stefano Petrocchi)



Il presente verbale è stato depositato
si rileva che non è stato ritirato
Regione 10 OTT. 2013



PUBBLICAZIONE ALL'ALBO PRETORIO

Il sottoscritto Messo Comunale dichiara di aver oggi 09.11.2013 pubblicato copia del presente verbale all'albo pretorio ove rimarrà esposta per 15 gg. Consecutivi e cioè fino al 24.11.2013.

Data 09.11.2013

Il Messo Comunale



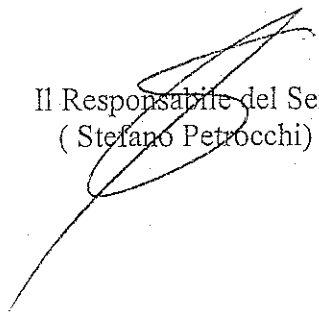
N° 399 Registro di Pubblicazione.

ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE

Certifico io sottoscritto Responsabile del Servizio su conforme dichiarazione del messo che copia del presente verbale viene pubblicata in data 10.11.2013 all'Albo Pretorio ove rimarrà per 15 gg. consecutivi.

Addi 10.11.2013

Il Responsabile del Servizio
(Stefano Petrocchi)





COMUNE DI CASPERIA

(Provincia di Rieti)

CAP 02041

e-mail: comunedicasperia@libero.it

Tel. (0765) 63026 - 63064 / Fax 63710

VERBALE AGGIUDICAZIONE GARA SERVIZIO MENSA SCOLASTICA 2013 - 2015.

L'anno duemilatredici il giorno dieci del mese di ottobre alle ore 10,15 presso la sede comunale si è riunita la Commissione per l'affidamento del servizio mensa scolastica così composta:

- Dott.ssa Filma Di TrolloPresidente
- Rag. Tullio CapannaMembro
- Geom. Giovanni MarcocciMembro
- Sig.ra Emanuela ColalelliMembro e Verbalizzante

La Commissione prende atto che sono state invitate n. 8 ditte.:

- GEMEAZ ELIOR s.p.a., via Benedetto Croce,68 - 00148 ROMA;
- IL GABBIANO Soc. Coop. via degli Elci,40 - 02100 RIETI;
- CONSORZIO TE.SA. via Mercatanti, snc torre D- 02100 RIETI;
- CSC SOC. COOP. via Mercatanti, snc torre D- 02100 RIETI;
- GEMEAZ CUSIN viale delle scienze,1 - 02100 RIETI;
- SOCIETA' COOP. ESPERIENZE '84 via F. Petrarca,4 - 02037 POGGIO MOIANO(RI);
- VALLE DEL SALTO via F. gGiuli,1 - 02025 PETRELLA SALTO (RI);
- AP PLURISERVICE società Cooperativa sociale, via Roio,33 - 67100 L'Aquila;

Che alla data di scadenza per la presentazione delle offerte 09 ottobre 2013 ore 12,00 è pervenuta n. 1 offerta e cioè della ditta :

- AP Pluriservice società Cooperativa sociale con sede in via Roio,33 - L'Aquila Nostro prot. 6621 del 08-10-2013;

Constatato che il plico pervenuto è integro, protocollato e pervenuto entro i termini.

La commissione legge attentamente il capitolato d'appalto controlla l'integrità del plico che contiene la documentazione amministrativa, si dà apertura dell'offerta :

Ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, l'amministrazione comunale individua i seguenti criteri da applicare;

- A) Offerta economica: massimo punti 70 / 100

All'offerta economica per ogni singolo pasto, comprensiva di tutte le prestazioni indicate nel presente capitolato speciale d'appalto, indicante il prezzo unitario del singolo pasto espresso in cifre ed in lettere (al netto dell'IVA) al prezzo offerto più basso verranno assegnati punti 70 (settanta) ed alle rimanenti offerte economiche verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa secondo la seguente formula:

PREZZO PIU' BASSO

X 70

PREZZO OFFERTO

L'offerta economica dovrà essere redatta su carta legale, datata e firmata dal Legale Rappresentante della Ditta, o in caso ATI dovrà essere firmata congiuntamente dall'Imprese associate.

B) Acquisto di olio e carne prodotti in aziende agricole locali:

massimo punti 30/ così divisi:

- | | |
|---|----------|
| - in Casperia | punti 30 |
| - Km. 20 da Casperia | punti 20 |
| - oltre Km 20 da Casperia (sempre nella provincia di Rieti) | punti 15 |

Resta inteso che comunque l'olio dovrà essere di produzione biologica.

Si procede all'esame dell' offerta economica busta n. 2 della ditta:

AP Pluriservice società Cooperativa sociale - viene controllata l'integrità della busta 2/2 aperta viene letta l'offerta economica al ribasso sul prezzo pari a €. 4,19 a pasto oltre IVA 4% e così per un totale di €. 4,36 a pasto vengono assegnati punti 70

Il punteggio definitivo risulta così essere il seguente per la sola ditta presente alla gara :

- | | |
|---|----------|
| - Le ditta per l'acquisto di olio e carni nel territorio di Casperia (Km 0) | Punti 30 |
| - Offerta economica | Punti 70 |
| - totale punti | 100 |

Per quanto sopra la commissione aggiudica il servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2013- 2014 alla ditta : AP Pluriservice società Cooperativa con sede in via Roio,33 – L'Aquila al prezzo di €. 4,36 IVA inclusa a pasto.

Letto confermato e sottoscritto

Il Presidente - Dott.ssa Filma Di Trollo

Membro – Rag. Tullio Capanna

Membro – Geom. Giovanni Marcocci

Membro e Verbalizzante Sig.ra Emanuela Colalelli

REGISTRATO RIETI 10/12/2013.

N 367 SERIE D

IL SEGRETARIO

PROV. S. C. 10/12/2013



COMUNE DI CASPERIA

(Provincia di Rieti)

CAP 02041

e-mail: comunedicasperia@libero.it

Tel. (0765) 63026 - 63064 / Fax 63710

REP. N° 649 del 05/12/2014

REPUBBLICA ITALIANA

CONTRATTO DI APPALTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2013-2014.

L'anno duemilatrecento il giorno cinque del mese di dicembre alle ore 12,10 nella sede Municipale, avanti me Dott.ssa Di Trollo 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. STEFANO PETROCCHI nato a Roma il 10 / 05 / 1978 Responsabile del Servizio Amministrativo il Quale interviene al presente atto in nome, per conto e nell'interesse del Comune medesimo codice fiscale del comune 00113780571.
- b) Sig.ra GIOIA NUNZIATINA, nata a PIZZOLI (AQ) il 04/ 09 / 1941, Residente in via Colle Pretara n°7 int.5 - 67100 L'Aquila, C.F. GIO NZT 41P44 G726Z; Legale Rappresentante della ditta AP PLURISERVICE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE con sede legale in 67100 L'AQUILA, via Roio, 33 e che il n° partita IVA è il seguente 0155093066).

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° 81 del 23 - 09 - 2013 veniva approvato il capitolato di appalto del servizio di refezione scolastica, per l'anno scolastico 2013 - 2014, ai sensi dell'art. 125 c. 11 del D. L.vo 163/06 e s.m.i.;

CHE con determina del Servizio Amministrativo n° 54 del 10/ 10 /2013 dichiarata immediatamente esecutiva, veniva disposta l'aggiudicazione definitiva del servizio mensa scolastica per l'anno scolastico 2013 - 2014 alla ditta AP PLURISERVICE soc. Cooperativa sociale con il punteggio 100 / 100;

CHE a carico della ditta AP PLURISERVICE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE con sede legale in L'AQUILA 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;

CHE il presente contratto è esente da imposta di bollo in quanto la ditta AP Pluriservice 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 Sig. Stefano Petrocchi con il presente contratto affida in appalto il servizio di refezione scolastica ovvero di preparazione e somministrazione dei pasti a favore degli alunni della scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo di Casperia alla ditta AP Pluriservice società cooperativa sociale - Aquila.

ART. 2 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO.

La ditta AP Pluriservice società cooperativa sociale - Aquila, effettuerà l'appalto alle seguenti condizioni:

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 (cucchiaino, 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 14 ottobre 2013 al 07 giugno 2014;

ART. 4 - NUMERO COMPLESSIVO ANNUO DEI PASTI.

Il numero complessivo dei pasti da fornire per ogni anno scolastico è stabilito indicativamente in circa 17.000, 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.

ART. 5 - PREZZO UNITARIO DEL SINGOLO PASTO

Il prezzo unitario del singolo pasto a base della presente gara, è stabilito in Euro 4,36 IVA inclusa, fa parte del costo dell'appalto la somma di €. 3.350,00 quale onere per la sicurezza non sottoposto a ribasso;

Il presente documento è stato firmato e sottoscritto da Stefano Petrocchi, in qualità di rappresentante legale della ditta AP Pluriservice società cooperativa sociale - Aquila, in data 14/10/2013.

Stefano Petrocchi

AP PLURISERVICE SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE - AQUILA

ART. 6 VALORE DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto dall'appalto ammonta a Euro 76.500,00 circa IVA esclusa. 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 nel suddetto art. 16.

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.

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.

I pasti saranno preparati attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche, ai menù.

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 giornaliere nel caso di mancato gradimento delle pietanze.

ART. 11 – PASTI SPECIALI

Nei casi di necessità determinate da motivazione di salute o religiose la ditta aggiudicatrice 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 che la ditta aggiudicatrice 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 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 –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. 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.

ART. 16 – CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI.

DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

Anteriormente alla 20% del valore dell'importo contrattuale netto su base annuale, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate. Il deposito cauzionale dovrà avere validità pari a tutta la durata del contratto ivi comprese eventuali proroghe, maggiorate di sei mesi.

Portato ove dovessero essere effettuati prelevamenti dal deposito cauzionale per eventuali inadempienze tale deposito cauzionale dovrà essere immediatamente reintegrato.

La cauzione potrà essere costituita anche mediante
E fidejussione bancaria o assicurativa con le modalità già indicate per il deposito cauzionale
provvisori.

ALTRI ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARA

Tutte le spese inerenti l'appalto nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra allo stesso
accessorio e conseguente saranno a totale carico dell'Impresa Aggiudicatara.
Per l'IVA si fa riferimento alle norme vigenti in materia.

ART. 17 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI.

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

ART. 18 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.

Alla ditta aggiudicatara dell'appalto è fatto salvo espresso divieto di subalpaltare o di cedere il
contratto.

TITOLO IV PERSONALE

ART. 19 - VESTIARIO

L'impresa aggiudicatara 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
aggiudicatara 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.

L'impresa aggiudicatara 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 aggiudicatara 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 aggiudicatara.

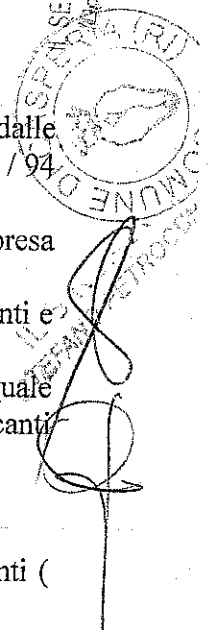
TITOLO V

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.

SPIN SECRETARIO COMUNALE
Piazzetta Filina Di Tilly



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.

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere. E' escluso qualsiasi ricorso alle frittture, 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 i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di produzione pasti devono essere effettuati al termine delle 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.

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 successivo 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;
- 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.

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.

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 predetta.

ART. 37 ESENZIONE IMPOSTA DI BOLLO

La parte aggiudicataria dichiara che AP PLURISERVICE SOCIETA' 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

(Sig. Petrocchi Stefano)

Il Rappresentante Legale della Ditta

AP Pluriservice

(Sig.ra Gioia Nunziatina)