



COMUNE di RIARDO

Provincia di CASERTA

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI RIARDO A.S. 2017/2018 - con decorrenza 25/10/2017 al 11/03/2018.

CODICE CIG: ZF71FB0A33.

INDICAZIONI GENERALI DI APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Riardo per l'anno scolastico 2017/2018 (dal 25/10/2017 al 11/03/2018) in attesa dell'espletamento della procedura di affidamento pluriennale da parte della S.U.A.

Detto servizio consiste:

- a) fornitura per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Riardo di pasti completi ai soggetti aventi diritto. Per pasto completo s'intende primo, secondo e contorno, con servizio di scodellamento in piatti di carta monouso. La produzione dei pasti deve avvenire nella stessa giornata del consumo;
- b) nella disponibilità, quale centro di cottura pasti, di idonei locali aventi i requisiti previsti dalla legge, da parte della Ditta aggiudicataria del servizio;
- c) nella disponibilità di mezzi idonei al trasporto dei pasti;
- d) nella organizzazione e preparazione del posto di ristoro;
- e) nella preparazione, trasporto, somministrazione e distribuzione del pasto, mediante impiego di personale della ditta aggiudicataria con le seguenti modalità:
 - i. SCUOLA DELL'INFANZIA e SCUOLA PRIMARIA (classi prime, seconde e terze) per 5 gg. alla settimana dal lunedì al venerdì.
 - ii. SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO per 2 gg. alla settimana, orientativamente il martedì ed il venerdì, secondo il calendario scolastico;
- f) nel rigoverno dei locali adibiti a refettorio con attrezzature e materiali idonei;
- g) nello svolgimento di ogni altra attività connessa o conseguente al servizio mensa scolastica.

ART. 2 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Ove se ne ravvisi la necessità, in relazione alla richiesta dell'utente, la ditta aggiudicataria dovrà assicurare, senza costi aggiuntivi per l'Ente o variazioni di prezzo, "diete speciali" per patologie particolari (es. celiachia, intolleranze alimentari, fibrosi cistica, allergie, ipertensione arteriosa, ecc.) in applicazione della normativa disciplinante la materia. La Ditta dovrà, altresì, assicurare pasti differenziati per utenti appartenenti a determinate religioni se sussistenti. In tali situazioni, il pasto dovrà pervenire al plesso già confezionato e con il nominativo dell'utente immediatamente individuabile, fatte salve diverse modalità operative a seguito di indicazioni fornite dall'Istituto scolastico o come di seguito specificate.

Deve, inoltre, essere sempre prevista la possibilità di richiedere oltre al menù del giorno, per casi di indisposizione temporanea:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine;
- Secondo piatto: formaggi o, in alternativa, carni bianche con carote e patate lesse.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO ED ENTITÀ DELLA FORNITURA

Il servizio è riferito all'A.S. 2017/2018 ed ha durata dal 25/10/2017 al 11/03/2018(salva proroga per un massimo di mesi tre), nelle more dell'affidamento pluriennale del servizio con procedura affidata alla Stazione Unica Appaltante. È prevista un numero di pasti totale pari a 11.460 pasti ed un importo presumibile per il semestre di € 39.537,00 (oltre ad IVA).

Il numero dei pasti può variare in diminuzione o in aumento, in base alle effettive presenze giornaliere, senza che l'aggiudicataria possa muovere alcuna pretesa per eventuali variazioni in relazione a qualsiasi causa.

ART. 4 - CALENDARIO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio verrà svolto su per la:

- i. SCUOLA DELL'INFANZIA e SCUOLA PRIMARIA (classi prime, seconde e terze) per 5 gg. alla settimana dal lunedì al venerdì.
- ii. SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO per 2 gg. alla settimana, orientativamente il martedì ed il venerdì,

secondo il calendario scolastico, con esclusione di giorni festivi, quali festività natalizie, pasquali, ecc. o in caso di sciopero da parte del personale docente e non.

È cura della Ditta informarsi, quotidianamente, telefonicamente o a mezzo fax **non prima delle 9,00 e non oltre le 9,30** presso il referente del servizio di refezione scolastica, designato dal Dirigente scolastico, circa il numero dei pasti giornalieri da fornire.

Sarà considerata come non avvenuta la fornitura dei pasti preparati e non richiesti, ovvero disdetti entro le ore 9,30 di ogni giorno telefonicamente o a mezzo fax.

Il Comune non assume responsabilità alcuna nel caso che l'Istituto adotti decisioni sull'interruzione del servizio, né la ditta potrà accampare pretesa di alcun genere.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o di assenza di massa degli alunni, sarà cura della scuola tenerne informato il Comune così che lo stesso possa preavvertire la Ditta almeno due ore prima. Saranno tempestivamente comunicate eventuali interruzioni del servizio che si dovessero verificare per cause di forza maggiore, al momento non definibili (motivi elettorali, motivi di sicurezza e simili). In particolare, in caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, ove la Ditta possa essere avvertita con 2 ore di anticipo, nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa; nel caso invece che, per causa di forza maggiore, la Ditta non possa essere avvisata nei termini di cui sopra, sarà riconosciuta alla stessa un indennizzo pari al 30% del costo medio giornaliero dei pasti.

Il gestore si obbliga agli impegni contrattuali senza interruzioni per qualsiasi circostanza.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione alla scuola, con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, ad attuare soluzioni alternative.

Per qualunque comportamento difforme a quanto previsto, il gestore dovrà accollarsi i relativi oneri qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

ART. 5 - SEDE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Riardo. Gli ambienti per la distribuzione e per la consumazione dei pasti saranno forniti dall'Amministrazione Comunale, d'intesa con l'Amministrazione scolastica.

ART. 6 - AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto del presente appalto, non costituente obbligo per il Comune, è determinato in € 39.537,00 più I.V.A.

Detto importo ha valore puramente indicativo in dipendenza della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, alle fluttuazioni delle iscrizioni oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale.

Il Comune, pertanto, non garantisce alla ditta alcun numero minimo di pasti giornalieri.

Il numero dei pasti giornalieri, infatti, potrà variare sia in diminuzione (senza alcuna limitazione, potendo contemplare anche l'ipotesi che non se ne richieda nessuno) che in aumento senza che l'aggiudicataria possa avanzare alcuna pretesa risarcitoria, neppure per mancato utile o per risoluzione del contratto.

L'Amministrazione comunale, durante l'esecuzione della fornitura, può ordinare, alle stesse condizioni del contratto, un aumento o una diminuzione della fornitura.

Il prezzo unitario di base di ogni singolo pasto *standard* o differenziato (per diete speciali) è determinato in € 3.60 compreso I.V.A.

ART. 7 - LISTA FORNITORI ED APPROVVIGIONAMENTO DERRATE E LORO CARATTERISTICHE TECNICHE

I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche previste.

Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Tutti i prodotti alimentari, escluse le derrate non deperibili, devono possedere le caratteristiche merceologiche proprie dei prodotti aventi le migliori condizioni di freschezza ed essere esenti da qualsiasi difetto che ne possa pregiudicare il consumo da parte degli utenti. Il ricorso ad alimenti surgelati deve essere quanto più possibile contenuto e va espressamente dichiarato dalla ditta che concorre all'appalto.

I prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti o comunque da fornire devono essere conformi a tutte le vigenti normative in materia di alimentazione. In particolare si dovrà dimostrare l'adozione di un sistema basato sull'HACCP per la produzione, il trasporto e la somministrazione dei pasti, nonché per la sanificazione dei locali utilizzati per la refezione.

Devono essere, tassativamente, esclusi prodotti derivati da O.G.M. o che contengano O.G.M.

L'aggiudicataria dovrà, pertanto, dichiarare l'assenza di prodotti derivati da O.G.M. o che contengono O.G.M. prima dell'inizio del servizio e di usare prodotti alimentari di primissima qualità e di attenersi al menù ed alla tabella dietetica ed al menù settimanale, indicando la marca dei prodotti, la provenienza degli alimenti stessi ed il tipo di confezione.

Non potendosi prevedere con esattezza il numero dei pasti da preparare e potendosi quindi registrare difformità tra pasti previsti e quelli effettivamente preparati, è vietato procedere in alcun modo alla conservazione di derrate deperibili risultanti in eccesso.

Gli alimenti durante la somministrazione, nel caso di sosta prolungata, devono essere mantenuti in idonee attrezzature (carrelli scaldavivande, impianti frigoriferi, ecc.) tali da garantire le temperature previste per ogni specifico alimento.

L'approvvigionamento di prodotti freschi dovrà avvenire con le seguenti modalità:

- pane: quotidianamente;
- frutta ed ortaggi: con frequenza minima di due volte a settimana;
- carni fresche: due volte a settimana, se in confezione sottovuoto, ogni 15 giorni;
- uova fresche: frequenza settimanale.

La fornitura di pasti contenenti prodotti provenienti da coltivazioni o allevamenti biologici (ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91) verrà favorevolmente valutata in sede di aggiudicazione conformemente a quanto previsto dall'art. 12 del presente capitolato.

La ditta dovrà provvedere alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti e renderle disponibili in caso di controlli.

L'aggiudicataria dovrà indicare, prima della firma del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, il/i responsabile/i, di cui la Ditta assicurerà la reperibilità durante lo svolgimento del servizio, incaricato/i delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare la distribuzione dei pasti;

- mantenere i rapporti quotidiani con l'Istituto comprensivo, nonché con l'Amministrazione comunale per ogni eventuale necessità.

ART. 8 - MENU'

Tra le modalità di preparazione dei pasti sono da preferire quelle di maggiore semplicità e che garantiscano inoltre il massimo standard igienico e nutrizionale, come le cotture al forno, al latte, in umido, al vapore; sono da escludere cotture al sangue e frittiture. I condimenti da utilizzare vanno limitati all'uso di olio extravergine di oliva. La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata da personale professionalmente preparato e mediante utilizzo di attrezzature rispondenti alle norme di igiene in vigore, regolarmente autorizzate ai sensi di legge. Il tempo che intercorrerà dal termine della preparazione al momento del consumo del pasto dovrà essere contenuto entro limiti che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche ed organolettiche dello stesso.

La preparazione dei pasti dovrà sempre avvenire in osservanza dei menù concordati/approvati dall'ASL (allegati al presente atto) e stilati per ogni singolo ordine scolastico, delle tabelle dietetiche e del Capitolato; eventuali variazioni delle stesse potranno essere apportate solamente previo accordo tra Ditta, Comune, scuola e ASL.

Il pasto da erogare sarà in ogni caso almeno così composto:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;
- pane;
- frutta di stagione;
- acqua minerale naturale ½ litro *pet*.

È prevista altresì la composizione delle colazioni al sacco. Le quantità sono specificatamente indicate negli allegati menù.

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nel menù definito all'inizio di ogni anno scolastico in conformità alla tabella dietetica. Sin da ora le parti si danno atto che eventuali alimenti non graditi dagli utenti verranno cambiati, su richiesta del Comune sentiti gli organi competenti, previa autorizzazione dell'ASL.

In considerazione del numero crescente di bambini extracomunitari, il menù loro destinato potrà essere variato, nonché comunicato con le modalità di cui sopra.

Il menù dovrà essere esposto a cura dell'aggiudicataria nei locali adibiti a refezione.

ART. 9–CONSERVAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

I metodi di scongelamento devono essere pianificati ed adeguatamente monitorati per minimizzare il tempo di permanenza del cibo nell'intervallo di temperatura pericoloso e prevenire le contaminazioni crociate.

È vietato l'uso di cibi precotti e/o preconfezionati.

La preparazione dei pasti deve svolgersi con il metodo della “progressione in avanti”, al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto o indiretto tra le derrate in corso di lavorazione o ancora crude con quelle in corso di cottura o già cotte.

La preparazione delle diete speciali, al fine di garantire la sicurezza di tali prodotti, deve avvenire in un' area funzionale appositamente dedicata.

In cucina si devono verificare le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto, per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

Le derrate devono essere conservate in locali (celle frigorifere e frigoriferi) all'uopo destinati.

Il gestore deve assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali, previste a norma di legge, per la conservazione di ogni categoria di alimento.

La Ditta si assumerà l'obbligo di conservare a 4° per almeno 72 ore due campioni rappresentativi del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichette recanti la data al fine di consentire eventuali controlli e/o analisi di laboratorio in caso di episodi di intossicazione alimentare.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva.

La ditta ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cadranno a carico della ditta medesima.

La ditta aggiudicataria dovrà attivare per l'intera durata del servizio e per tutte le fasi dello stesso uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi H.A.C.C.P.

L'aggiudicataria è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. n. 81/08 nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma della L. n. 46/90.

La ditta per rispettare, altresì, le finalità di cui al D.Lgs. n. 114/2006 e garantire l'informazione ai consumatori deve consegnare, presso il terminale di consumo, una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze.

La ditta aggiudicataria è tenuta a valutare la soddisfazione dell'utenza relativamente al gradimento del servizio nel suo complesso (puntualità, cortesia, igienicità ecc.) e gradimento dei pasti da parte dei destinatari, secondo il sistema di rilevazione adottato. Gli esiti di tali rilevazioni saranno utilizzati dall'Amministrazione Comunale alla fine dell'anno scolastico per una valutazione del servizio nel suo complesso nonché per eventuali accorgimenti da apportare alle tabelle dietetiche.

Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine, il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

Il personale tutto impiegato nella preparazione e distribuzione dei pasti (cuochi, inservienti, autisti ecc.) deve possedere alta specializzazione nel campo professionale e deve essere munito di appositi attestati di formazione e la documentazione prevista dalla normativa vigente in materia sanitaria.

Il personale deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come prescritto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.

Durante le fasi di lavorazione deve indossare camici di colore chiaro ed apposito copricapo che contenga la capigliatura. Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento indicativo dell'unità lavorativa.

Gli addetti alla fase di cottura devono essere muniti, inoltre, di mascherine protettive e di guanti di plastica. Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria, nei rispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali. Il personale utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere, inoltre, assicurato dalla ditta da cui dipende per eventuali infortuni che allo stesso potrebbero capitare durante la permanenza nella scuola, ciò sia per la prestazione lavorativa che per la responsabilità civile verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio, intendendosi di fatto l'Amministrazione sollevata da responsabilità per qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

ART. 10 - CONFEZIONAMENTO

I pasti appena cucinati devono essere posti in contenitori atti al trasporto e devono viaggiare su mezzi idonei e rispondenti alle norme previste dal D.P.R. n. 327/80.

Le vaschette contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo,
- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili,
- indicazione di classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata),
- individuazione dieta speciale contenuta,
- denominazione della pietanza contenuta,
- data di preparazione.

Le ditte sono tenute a consegnare, per ciascun utente, un kit monouso, in confezione sigillata, costituito da posate, bicchiere, tovagliolo a doppio velo nonché tovaglietta monouso da apporre sul piano di

consumazione del pasto. Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti - D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n.777 e successivi.

ART. 11 - TRASPORTO

Alla fase di preparazione deve seguire rapidamente quella di trasporto presso la scuola suddetta con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei che rispondano ai requisiti dell' art. 43 D.P.R. 327/80,cosicchè la consegna avvenga entro e non oltre trenta minuti (calcolati secondo i parametri "ViaMichelin" *on line*) dall'uscita dal centro di cottura (come specificato nel bando). È fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle condizioni indicate nell'art. 31, ultimo comma, del ripetuto D.P.R. 327/80 nonché a rispettare le specifiche temperature indicate nell'allegato C del su citato DPR.

Gli alimenti da trasportare sfusi e non soggetti a ulteriore manipolazione prima della consumazione (es. pane, formaggio grattugiato) dovranno essere tenuti in contenitori chiusi e conformi alla normativa vigente sui materiali che devono venire a contatto con gli alimenti stessi.

Gli alimenti per cui la legge prevede specifiche temperature dovranno essere trasportati in contenitori tali da garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura idonee, ovvero per i pasti da consumare caldi a temperature pari o superiori a 65° C, per i pasti da consumare freddi a temperatura da 0° C a 10° C.

Si deve prevedere la sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata. Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente, pianificato onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

ART. 12 – CONSEGNA DEI PASTI

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, la somministrazione dovrà avvenire nelle ore concordate con la Direzione scolastica sia per gli alunni della scuola dell'infanzia, sia per gli alunni della scuola primaria, sia per quelli della scuola secondaria di primo grado.

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi indicati, comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie, come prescritto al successivo articolo, a carico della ditta inadempiente.

Alla somministrazione dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato. Lo stesso elenco dovrà essere redatto in duplice copia firmata per ricevuta di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta.

La Direzione scolastica informerà telefonicamente il Comune circa il numero dei pasti giornalieri da fornire, entro le ore 10,00 di ogni mattino.

ART. 13 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti;
5. all'arrivo dei contenitori, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo, a richiesta, ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
8. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
9. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
10. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;

11. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto, salvo diverse indicazioni del personale scolastico;
12. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto.

ART. 14 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI E NON DA IMPIEGARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.

Si fa riferimento a quanto stabilito e trasmesso a questo Ente dall'Azienda Sanitaria locale Caserta, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione.

ART. 15 - PREDISPOSIZIONE DEI LOCALI MENSA, PULIZIA E SANIFICAZIONE

A carico della Ditta aggiudicataria vi sono i seguenti compiti (a titolo indicativo e non esaustivo):

- apparecchiaturavoli;
- porzionatura e distribuzione pasti;
- riordino e pulizia dei refettori e dei locali annessi da effettuarsi in modo da garantire perfette condizioni igieniche degli ambienti;
- disinfezione (mensile) e disinfestazione (periodica) dei locali adibiti al servizio;
- fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione degli ambienti;
- pulizia iniziale e finale di tutti i locali adibiti alla mensa scolastica, entro tre giorni dall'inizio e termine delle lezioni. Più in generale, il centro di cottura unitamente alle attrezzature consegnate dovranno essere mantenuti in perfetto stato di funzionamento e riconsegnati nelle medesime condizioni in cui sono stati affidati;
- fornitura agli utenti, giornalmente, di piatti e posate monouso in confezioni singole conformi ai requisiti di legge, tovaglioli e tovaglette monouso;
- fornitura di ogni attrezzatura della quale il centro cottura ed il refettorio siano sprovvisti e che serva ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo relativo allo stesso, con particolare riferimento agli articoli complementari per il servizio mensa. Il lavaggio del materiale è a carico della ditta appaltatrice con le modalità dalla stessa eventualmente evidenziate in sede di gara. Si specifica che l'Amministrazione comunale mette a disposizione gli spazi per eventuale installazione di adeguata attrezzatura, qualora tale soluzione potesse occorrere;
- materiale quali carrelli termici, lavastoviglie, e quant'altro non consegnato in quanto non nella disponibilità dell'Ente.

ART. 16 - PERSONALE: ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Considerato che il servizio di refezione comprende la fornitura, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti agli alunni della scuola dell'Infanzia, della scuola Primaria e Secondaria di primo grado, nonché la predisposizione, la sanificazione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti, la Ditta aggiudicataria si impegna:

- ad assegnare idoneo personale per espletare il servizio. Il personale, in possesso del libretto sanitario, dovrà essere in numero adeguato e comunque dovrà essere rispettato il rapporto di un operatore ogni 50 alunni e frazione superiore a 25, oltre al cuoco e all'aiuto cuoco;
- a fornire, prima della firma del contratto, l'organigramma del personale addetto alle mansioni di cui al precedente comma con i relativi orari e turni di servizio e corredato dei relativi titoli di studio e professionali richiesti dalla vigente normativa, nonché successivamente ogni variazione nel corso del servizio;
- a fare indossare e munire tutto il personale adibito alla preparazione, distribuzione e scodellamento dei pasti, durante il servizio, un copricapo e un camice di colore bianco ed un cartellino di riconoscimento recante nome, mansione, nome della ditta;
- a formare adeguatamente il personale, con riferimento a titolo esemplificativo alla normativa relativa all'HCCP, al D.Lgs.81/2006;

- a presentare le certificazioni di idoneità sanitaria relative sia al personale, sia alla sede di preparazione e cottura dei pasti, rilasciati dall'organo competente per territorio, nonché a sostenere adempimenti e spese per l'autorizzazione sanitaria per il centro di cottura ed il refettorio;
- a garantire il vestiario adeguato al personale addetto alla preparazione dei pasti in cucina e operante presso il refettorio;
- ad assicurare la puntualità e continuità del servizio e a garantire la sostituzione del personale risultato eventualmente non idoneo a discrezione dell'Amministrazione comunale;
- a rilasciare al Committente una dichiarazione nella quale attesti che i suoi dipendenti impiegati nell'esecuzione del servizio appaltato sono assicurati contro gli infortuni, a norma di legge.

ART. 17 - ALTRI ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre:

- a svolgere il servizio con mezzi tecnici e capitali propri (esclusi i locali e gli arredi impiegati per la refezione), mediante la propria organizzazione e a proprio rischio; a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- a sostituire il materiale e le attrezzature eventualmente danneggiate per propria colpa;
- ad assumersi ogni responsabilità per danni alle persone e alle cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo carico ogni risarcimento, senza diritto di rivalsa a carico dell'Ente appaltante;
- a stipulare idonea polizza assicurativa della durata del contratto per la responsabilità civile verso terzi con massimali adeguati e di almeno 1.000.000,00 di euro per sinistro, che comunicherà con la massima sollecitudine all'Ente, fornendo copia comprovante l'avvenuta stipula; l'appaltatore risponderà pertanto direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio;
- a munirsi, a sua esclusiva cura e spese, di licenza, permessi e autorizzazioni occorrenti e comunque a provvedere ad ogni adempimento formale, ove richiesto da qualsiasi disposizione o autorità di polizia comunale o sanitaria. In caso di inadempienza sarà responsabile di qualsiasi danno consequenziale nel senso più ampio;
- a comunicare per iscritto all'Ente, prima della firma del contratto, l'elenco dei fornitori presso i quali la Ditta si serve abitualmente;
- la Ditta è tenuta a conservare in appositi congelatori a 4°, per almeno 72 ore due campioni rappresentativi del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichette recanti la data al fine di consentire eventuali controlli e/o analisi di laboratorio in caso di episodi di intossicazione alimentare; i campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva;
- a comunicare prima dell'inizio dell'appalto il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, nonché il domicilio dei locali di produzione dei pasti per l'organizzazione tecnica;
- a consegnare, su richiesta dell'Ente, tutto il pasto non "scodellato" o, comunque, riutilizzabile ai sensi di legge, per servizi a favore delle persone in stato di bisogno;
- a realizzare specifici e qualificati corsi di educazione alimentare rivolti agli alunni, con personale altamente specializzato, qualora richiesti dall'Amministrazione comunale, secondo le indicazioni da essi impartite;
- alle spese per:
 - manutenzione ordinaria e pulizia delle attrezzature e degli ambienti messi a disposizione dal Comune;
 - acquisto dei prodotti di pulizia per i locali adibiti ad aule, refettori, attrezzature e stoviglie;
 - fornitura agli utenti, di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovagliette monouso;
 - consumi;
 - acquisto dei sacchetti per rifiuti.

ART. 18 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico dell'ente le spese relative ad eventuali disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni di carattere straordinario, nonché le spese relative ai consumi di energia elettrica e acqua.

ART. 19 - CONTROLLI E VIGILANZA

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ispezionare, con proprio personale o apposita commissione che sarà nominata in qualsiasi momento, le cucine, i furgoni e controllare qualsiasi altra attività inerente al servizio.

A tale scopo, durante la lavorazione i suoi incaricati devono avere libero accesso nei laboratori e cucine della ditta e potranno prelevare a loro scelta campionature del cibo in preparazione, o delle derrate alimentari onde poter verificare la qualità del cibo stesso. Indipendentemente da tali controlli giornalieri, la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire una razione completa e gratuita in eccedenza al quantitativo richiesto.

Controlli igienici saranno effettuati in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nel servizio, che dovrà essere in possesso di tessera sanitaria, sia sulla qualità e quantità dei pasti. I suddetti controlli saranno effettuati attraverso l'A.S.L.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi di controlli da parte del Nucleo Antisofisticazione (NAS). Tale facoltà di sorveglianza non esonera la ditta dalla sue responsabilità per quanto riguarda direttamente o indirettamente gli obblighi contrattuali come l'esecuzione della lavorazione, la qualità del cibo, l'osservanza del tempo di consegna.

ART. 20 - PENALI

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti o che dovessero essere emanati durante la vigenza del contratto, sia nazionali che regionali, che riguardano il servizio stesso ed il presente capitolato. Ferma restando la possibilità di addivenire alla risoluzione contrattuale laddove ne sussistano i presupposti, il mancato rispetto di una delle clausole previste dal presente capitolato, o le infrazioni agli obblighi che derivano da disposizioni legislative e regolamentari, accertate dal Comune, comporterà la contestazione dell'inadempienza alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data di ricezione della contestazione stessa che deve avvenire con raccomandata A/R, indirizzata al legale rappresentante o con altra modalità ritenuta idonea a dare certezza del ricevimento.

Qualora non pervenisse riscontro o le controdeduzioni non fossero ritenute congrue, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, potrà essere applicata una penalità variabile a seconda della gravità dell'infrazione.

In particolare, per le seguenti inadempienze, salvo che non siano dipese da forza maggiore, non imputabili in alcun modo al prestatore del servizio, sono previste le sotto elencate sanzioni:

1. € 100,00 per mancata consegna di materiale necessario per la refezione (utensili, stoviglie, ecc.);
2. € 100,00 per ritardo o anticipo di oltre 10 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti (salve diverse indicazioni della Direzione scolastica);
3. € 300,00 per ritardo o anticipo di oltre 30 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti (salve diverse indicazioni della Direzione scolastica);
4. € 300,00 per trasporto e somministrazione di cibi con temperature inadeguate;
5. € 300,00 per menù non rispondenti a quanto concordato, salvi i casi di previa e tempestiva giustificazione accolta dall'Ente;
6. € 500,00 per fornitura o impiego di generi alimentari non conformi alla qualità ed alle caratteristiche merceologiche stabilite grammature dei cibi, o numero di razioni non rispondenti a quanto concordato;
7. € 500,00 per utilizzo di contenitori non conformi a quanto concordato;
8. € 500,00 per ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
9. € 500,00 per violazione ad altre norme d'igiene accertate dai competenti organi di controllo;
10. € 1.000,00 per interruzione del servizio per cause imputabili alla ditta.
11. da € 200,00 ad € 500,00, in base alla gravità dell'infrazione, per ogni altro inadempimento delle obbligazioni assunte con il presente capitolato e a tutta la normativa vigente in materia.

L'applicazione delle penali avverrà previa comunicazione delle infrazioni a mezzo pec o fax da parte del Comune alla Ditta e prescinde dalla facoltà dell'Ente, in caso di grave violazione, di sospendere immediatamente il servizio. In particolare, il Responsabile dell'Area p.t., a seguito di accertamento della inosservanza a quanto stabilito nel presente capitolato, contesterà alla Ditta quanto rilevato. La Ditta potrà fornire controdeduzioni entro 8 giorni dal ricevimento delle contestazioni dal Comune. La sanzione verrà comminata attraverso la decurtazione della stessa dall'importo della fattura mensile di più prossima liquidazione allorquando entro 8 giorni dalla contestazione la Ditta non abbia fornito alcuna motivata giustificazione o ove le stesse giustificazioni non siano ritenute accoglibili.

Costituiranno prova di eventuale disservizio o violazioni degli obblighi, le segnalazioni, formalmente documentate, pervenute dalla Dirigenza scolastica, del personale addetto alla vigilanza e degli utenti interessati allo svolgimento del servizio.

L'importo della penalità sarà trattenuto sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento o successivamente, nel caso in cui l'istruttoria della contestazione superi il termine massimo per il pagamento delle fatture.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della Ditta.

Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Qualora all'atto della applicazione della penale, il credito della Ditta fosse insufficiente a coprire la penale stessa, ci si rivarrà sulla cauzione prestata, salvo la richiesta di reintegro della stessa.

Le penali sopraindicate sono cumulabili tra loro e prescindono dal risarcimento degli ulteriori danni.

Ferma restando la applicazione della penalità di cui al primo comma, le mancanze di cui ai precedenti punti 1-2-3-4-5-6-7 saranno tollerate nel limite massimo annuo di cinque episodi.

Le mancanze di cui ai precedenti punti 8-9-10 saranno tollerate nel limite massimo di un episodio all'anno.

Superati detti limiti, il Comune avrà diritto a richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento, ai sensi dell'art. 1454 c.c. con riserva, altresì, di risarcimento dei danni cagionati, e, conseguentemente, di procedere all'incameramento del deposito cauzionale ed all'esecuzione del servizio in danno dell'aggiudicatario a carico del quale resterà l'onere del maggior prezzo pagato rispetto a quanto convenuto in sede di aggiudicazione.

In alternativa, potrà valutare la possibilità di applicare una penale pari al quadruplo della fornitura effettuata nel giorno in cui si è verificata la violazione degli obblighi.

Il rapporto si intenderà risolto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., nei seguenti casi:

- laddove il servizio non avesse inizio, ingiustificatamente, nel termine comunicato dall'Amministrazione;
- qualora l'aggiudicatario non fosse in grado di produrre la documentazione prevista dagli atti di gara ovvero risultassero false le dichiarazioni rese al momento dell'offerta o, successivamente, in fase di esecuzione del contratto;
- mancanza dei requisiti obbligatori per legge;
- gravi violazioni agli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte del Comune;
- subappalto del servizio;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro di produzione;
- arbitraria sospensione o abbandono del servizio da parte dell'Aggiudicatario;
- mancata sostituzione del personale privo dei requisiti previsti;
- fallimento o altra procedura concorsuale di liquidazione;

Nei suddetti casi, la risoluzione si verificherà di diritto qualora l'Amministrazione comunichi all'Aggiudicatario, mediante raccomandata A/R o pec, che intende avvalersi di questa clausola di risoluzione, fermo restando l'applicazione delle penali.

In caso di risoluzione del contratto, la Stazione appaltante, in attesa che vengano espletate le formalità per procedere all'aggiudicazione dell'appalto ad altro contraente, può affidare il servizio (per il tempo strettamente necessario al perfezionamento delle procedure della nuova gara), ad altra Ditta in possesso dei requisiti previsti nel presente capitolato.

In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione incamererà definitivamente la cauzione quale penale e la Ditta, e per essa il garante, corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per continuare la gestione del servizio nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto.

ART. 21 - RISOLUZIONE CONTRATTUALE – NUOVO CONTRAENTE

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

ART. 22 - DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata la cessione del servizio a qualsiasi titolo e sotto qualsiasi forma anche temporanea, pena l'immediata risoluzione del contratto oltre al risarcimento dei danni causati alla stazione appaltante.

Non è ammesso il subappalto, anche parziale, del servizio affidato.

ART. 23 - CLAUSOLE RELATIVE ALL'OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI NORMATIVE E CONTRIBUTIVE RISULTANTI DAI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO

La ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione ecc.).

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La ditta aggiudicataria fornirà all'Amministrazione Comunale una dichiarazione con la quale si attestano gli avvenuti versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi ecc.

La ditta è obbligata, altresì, ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in generale, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale ed artigianale della struttura e dimensione della ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

In caso di inottemperanza agli obblighi qui precisati, accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e sospenderà i pagamenti mensili da effettuarsi, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento alla ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra la ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo a risarcimento danni.

ART. 24 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI

È a carico dell'Aggiudicatario qualsiasi responsabilità civile e penale verso terzi per danni arrecati a persone o cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo.

L'Ente, pertanto, resterà esonerata da qualsivoglia responsabilità e l'Aggiudicatario la terrà indenne da qualsiasi pretesa, azione o molestia anche nel caso di danni causati dagli utenti del servizio o, in genere, da terzi.

L'Aggiudicatario si obbliga, altresì, a sollevare l'Ente da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza nell'adempimento o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le spese che l'amministrazione comunale dovesse sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'aggiudicatario ed, in ogni caso, da questo rimborsate anche mediante rivalsa sul deposito cauzionale.

Per il veicolo e/o i veicoli da adibire al servizio (i cui estremi dovranno essere indicati prima dell'inizio del servizio), l'aggiudicatario dovrà essere in possesso di polizza assicurativa verso terzi (RC auto) con massimali nei limiti di legge.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di provvedere alla stipula di una polizza a copertura di qualsiasi rischio per danni e responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio di almeno € 1.000.000,00.

Ogni onere per la stipulazione delle coperture assicurative, compresi scoperti e franchigie, sono a totale ed esclusivo carico dell'aggiudicatario.

I massimali previsti nelle polizze assicurative non sono da ritenersi in alcun modo limitativi della responsabilità assunta dall'aggiudicatario sia nei confronti dei terzi, sia nei confronti degli operatori, sia nei confronti della Stazione appaltante.

Per le responsabilità dell'aggiudicatario si richiama l'art. 1681 del c.c.

ART. 25 PREZZO DEI PASTI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il prezzo del servizio sarà quello che risulterà dalla gara.

Il prezzo a base di gara è fissato in € 3,45 oltre IVA a pasto. Il corrispettivo dovuto alla Ditta sarà liquidato mensilmente su presentazione di fattura regolarmente vistata dal Responsabile dell'Area, il mese successivo a quello a cui si riferiscono le prestazioni medesime, previo le dovute verifiche fiscali e di legge. Contestualmente alla fattura dovranno essere allegati i buoni pasti corrispondenti a quelli forniti e fatturati.

Non è ammessa la revisione dei prezzi per il periodo di affidamento.

ART. 26 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

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

L'Amministrazione si riserva di richiedere eventuale documentazione in merito.

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

La Ditta aggiudicataria deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

La Ditta aggiudicataria è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano la Ditta aggiudicataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

ART. 27 - CONTROLLI DI QUALITÀ

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve provvedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi delle disposizioni di legge.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

La Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico – sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:

- il Centro di cottura di produzione pasti;
- i locali di stoccaggio e somministrazione del pasto.

In particolare il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione delle procedure, così riassumibili:

- controllo per l'assicurazione igienico – sanitaria del pasto proposto;
- rassetto dei locali al termine della somministrazione;
- pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per il servizio;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate.

A tutte le fasi operative del servizio (compresi il trasporto e la distribuzione) dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP. Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari, dalla normativa in vigore.

ART 28 - STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa ai sensi dell'art 32 del D. Lgs. n. 50/2016.

In caso di urgenza, l'ordinazione può essere effettuata anche subito dopo l'aggiudicazione e quindi prima della stipula del relativo contratto.

In tal caso la ditta potrà produrre dichiarazione dalla quale si evidenzia che la stessa, nelle more della stipula del contratto, si rende disponibile ad effettuare la fornitura secondo quanto previsto nel presente capitolato, sollevando l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale.

Le spese relative alla stipula del contratto, comprese tasse, imposte e diritti di segreteria, saranno a totale carico dell'Aggiudicatario.

Prima della stipula del contratto il concorrente aggiudicatario dovrà:

- a) costituire garanzia fideiussoria per un importo pari al 10% del valore dell'appalto IVA esclusa, con le modalità previste dalla vigente legislazione. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento;
- b) costituire adeguato deposito per le spese contrattuali;
- c) presentare entro 10 giorni dalla richiesta tutta la documentazione ritenuta necessaria ai fini dell'esecuzione del contratto (polizza fideiussoria per danni a persone o cose dipendenti dall'esecuzione del servizio, elenco nominativo del personale che verrà utilizzato con relative attestati e piano di autocontrollo HACCP).

ART. 29 - CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, la cauzione definitiva resta fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto (IVA esclusa) a garanzia del mancato od inesatto adempimento degli obblighi contrattuali. La cauzione definitiva dovrà essere versata dall'aggiudicatario prima della firma del contratto.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa rilasciata ai sensi e per gli effetti dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 deve, espressamente, prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia definitiva deve essere, immediatamente, reintegrata qualora, in corso del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dalla Stazione appaltante. Ove tale integrazione non avvenga entro il termine di gg. 15 dalla lettera di comunicazione a riguardo dell'Ente Appaltante, sorgerà in quest'ultimo la facoltà di risolvere il contratto.

Le polizze o fidejussioni dovranno altresì avere una scadenza posteriore di almeno 3 (tre) mesi a quella prevista per la conclusione del contratto di appalto.

La cauzione definitiva potrà essere svincolata solo ad avvenuta verifica dell'esatta esecuzione di tutti gli obblighi contrattuali e, comunque, ad avvenuto e definitivo regolamento di tutte le pendenze, controversie o contestazioni tra la Stazione appaltante e l'Aggiudicatario, sempre che alla Stazione appaltante non competeva il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

In ogni caso, resta alla Stazione appaltante pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale la medesima dovesse risultare creditrice verso l'Aggiudicatario a qualsiasi titolo.

La mancata costituzione della garanzia di cui sopra determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che può, in presenza dei requisiti, aggiudicare l'appalto a chi segue in graduatoria.

ART. 30 - INVARIABILITÀ DEI PREZZI E PAGAMENTO

Il prezzo scaturito dall'aggiudicazione s'intende comprensivo e compensato di tutti gli oneri di cui al presente capitolato e per tutta la durata dell'appalto, tutto incluso e nulla escluso.

L'aggiudicatario, inoltre, non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari che per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'appaltatore, dopo la stipula del contratto, calcolati sulla base del prezzo contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti, effettivamente, forniti durante il mese.

La liquidazione avverrà, previa determinazione del responsabile del servizio su presentazione di regolare fattura entro 30 gg. dalla data della fattura stessa, previa verifica D.U.R.C. salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la sua regolarità e proceda, conseguentemente, a contestazioni. In tal caso verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

La ditta appaltatrice potrà presentare fattura mensile dopo il primo giorno successivo al mese di fornitura.

Ogni fattura riportante il totale dei pasti forniti dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che, quotidianamente, accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse, previo controllo.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 31 – CONTENZIOSO

In caso di controversia tra la ditta aggiudicataria ed il Comune circa l'interpretazione e l'esecuzione del servizio e del presente capitolato, le parti si attiveranno secondo buona fede per la composizione bonaria della controversia.

Ove non si addivenga all'accordo amichevole, ogni controversia sarà devoluta alla giurisdizione del giudice ordinario ed il Foro competente sarà quello di Santa Maria Capua Vetere.

ART. 32 - TUTELA DELLA *PRIVACY* E PREVENZIONE INFORTUNI

La Ditta è tenuta, a suo carico, all'osservanza:

- delle disposizioni in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro ai sensi della normativa vigente;

- delle disposizioni previste in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.)

A tal fine, la Ditta si impegna a comunicare, al momento della stipula del contratto, i nominativi dei responsabili del trattamento dei dati personali, ivi compreso il profilo della sicurezza.

ART. 33 - SPESE, IMPOSTE E TASSE.

Le spese di bollo, aggiudicazione, registrazione, diritti di segreteria ed ogni altra spesa accessoria inerente al presente contratto sono a completo carico dell'Aggiudicatario.

L'efficacia dell'aggiudicazione rimane subordinata alla determinazione finale del Responsabile dell'Area.

La stipula del contratto è subordinata:

- all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo all'impresa aggiudicataria;
- alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- all'attestazione di assunzione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla L. 136/2010.

ART. 34 – TUTELA DEI DATI PERSONALI (D.Lgs. 30.06.2003 n. 196)

Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali in ordine al procedimento cui si riferisce il capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente e soltanto allo svolgimento della procedura di gara ed alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere dell'offerente a partecipare alla gara e l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dell'aggiudicazione.
- I dati saranno posti a conoscenza dei seguenti soggetti:
 - il personale addetto agli uffici che parteciperanno al procedimento;
 - gli offerenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della L. n. 241/1990 e ss.mm.ii.

Il titolare del trattamento e conservazione dei dati è la Stazione appaltante.

I dati dell'Aggiudicatario, nei limiti necessari all'espletamento del servizio, saranno resi noti anche agli utenti del servizio.

ART. 35 -DOCUMENTI DI GARA

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto contenente anche la allegata tabella dietetica e le indicazioni sul servizio, è disponibile presso il Settore competente del Comune di Riardo, Piazza Vittoria.

È pubblicato integralmente all'Albo Pretorio del Comune di Riardo ed è, altresì, disponibile sul sito Internet del Comune: <http://www.comune.riardo.ce.it/>.

ART. 36 - DISPOSIZIONI FINALI

La partecipazione alla presente procedura, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nella lettera di invito, nel capitolato d'appalto, nonché di tutte le norme regolamentari e di legge.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso rinvio alle norme del codice civile ed ad ogni altra norma vigente in materia, se ed in quanto applicabile.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dar corso all'affidamento del servizio qualora motivi di interesse pubblico lo rendessero necessario.

Si allega: Tabelle dietetiche.

Riardo,12/09/2017

Il Responsabile Area Amministrativa
Dott. Stefania Strino