C O M U N E D I L A S C A R I

CITTA' METROPOLITANA DI PALERMO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado di Lascari

Anno scolastico 2022 – 2023

C.P.V.: 55523100-3 "Servizi di mensa scolastica".

C.U.I.: 00549740827202200002

C.I.G.:

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica rivolto agli alunni, insegnanti e personale ATA avente diritto alla mensa della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado del Comune di Lascari.

Il servizio dovrà comprendere:

- approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari;
- preparazione e cottura delle vivande da eseguirsi presso il centro cottura di via J. F. Kennedy;
- trasporto e somministrazione dei pasti al singolo utente al proprio banco;
- scodellamento e distribuzione dei pasti (la somministrazione dei pasti avviene nel refettorio e nelle aule didattiche a cui afferiscono gli alunni e gli insegnanti);
- la pulizia e l'apparecchiamento dei locali adibiti a mensa;
- lavaggio stoviglie, riordino, pulizia e sanificazione dei locali adibiti sia alla preparazione che al consumo (cucina, refettorio e relative pertinenze), compreso il servizio WC e spogliatoio ad uso del personale impiegato nel servizio, manutenzione ordinaria delle attrezzature, elettrodomestici, arredi presenti nella cucina, nonché presso tutti i locali refettorio;
- il ritiro, la differenziazione e lo smaltimento dei rifiuti prodotti, nel rispetto delle disposizioni e norme vigenti nel Comune di Lascari;
- provvista di tutto il materiale igienico-sanitario occorrente per tutte le operazioni di pulizia;
- derattizzazione, disinfestazione e sanificazione di tutti i locali adibiti al servizio.

Detto servizio deve essere realizzato dalla ditta affidataria secondo quanto definito dal presente capitolato speciale d'appalto.

Art. 2 – IMPORTI PER SINGOLO PASTO - QUANTITATIVO DEI PASTI – IMPORTI A BASE D'ASTA

L'importo del singolo pasto, distinto per tipologia, è calcolato come segue:

	Voci di spesa per singolo pasto	Scuola dell'Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di Primo Grado
a	Spesa del personale	1,06	1,06	1,06
b	Spesa per le derrate alimentari	2,27	2,54	2,80
c	Costi per servizi	0,20	0,20	0,20
d	Spese generali ed utile d'impresa (15% di a + b + c)	0,53	0,57	0,61
	TOTALE COSTO PASTO	**4.06**	**4,37**	**4,67**

Il quantitativo che si ipotizza, per il periodo novembre 2022 – giugno 2023 è il seguente:

- **n. 5.000** pasti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia;
- **n. 14.000** per gli alunni della Scuola Primaria;
- **n. 4.200** per gli alunni della Scuola Secondaria e per il personale docente ed ATA

L'importo complessivo e presuntivo del presente appalto ammonta ad **€ 101.094,00 oltre IVA 4%** ed oneri per la sicurezza pari ad € 1.010,94.

Gli importi a base d'asta, soggetti ad unico ribasso in termine di percentuale, sono i costi giornalieri per singolo pasto, come determinati nella superiore tabella.

Il quantitativo dei pasti, come sopra indicato in via previsionale, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, essendo subordinato anche a circostanze non prevedibili, quali numero degli alunni frequentanti la mensa, abbandoni, assenze, applicazione di riforme scolastiche etc.

Indipendentemente dall'importo stabilito con l'impegno di spesa assunto, alla Ditta saranno corrisposti i pagamenti derivanti dall'effettiva somministrazione dei pasti.

Le somme non utilizzate a tali fini, ancorchè impegnate, costituiscono economie di spesa per l'amministrazione, senza che nulla abbia a che pretendere la Ditta su tali somme.

Qualora, invece, le somme impegnate per l'espletamento del servizio per il periodo contrattuale considerato, risultano insufficienti, l'amministrazione provvederà ad impegnare l'ulteriore somma necessaria.

Art. 3 - DECORRENZA E DURATA DELL'APPALTO

L'appalto decorrerà presumibilmente dall'ultima settimana del mese di novembre, o comunque dalla data effettiva di consegna del servizio e terminerà con la chiusura delle attività didattiche, o altra data concordata con l'Istituzione Scolastica e con esclusione dei periodi in cui le Scuole restano chiuse per le vacanze previste dal calendario scolastico o per altre cause.

L'Amministrazione, atteso che le attività didattiche sono già iniziate, si avvarrà della facoltà di dare avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, sotto riserva di legge.

Alla scadenza del suddetto periodo, il contratto si intende risolto di diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso o altra formalità. Se allo scadere del termine contrattuale il Comune non avesse provveduto ad aggiudicare una nuova gara, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di prorogare, con provvedimento espresso, l'affidamento del servizio alle stesse condizioni convenute, per il tempo strettamente necessario all'espletamento della nuova gara.

Art. 4 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica, rivolto agli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado ed al personale docente ed ATA avente diritto, dovrà essere erogato nei giorni feriali, secondo il seguente calendario:

SCUOLA DELL'INFANZIA "DON LORENZO MILANI" Totale n. 60 alunni + 3 docenti + collaboratori scolastici + eventuali docenti di sostegno + eventuali assistenti agli alunni in servizio nel turno	Tutti i giorni dal lunedì al venerdì
SCUOLA PRIMARIA "MADRE TERESA DI CALCUTTA" Tot. Alunni 158 + 10 docenti + collaboratori scolastici + eventuali docenti di sostegno + eventuali assistenti agli alunni in servizio nel turno	Tutti i giorni dal lunedì al venerdì
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO "FALCONE E BORSELLINO" Tot. 21 alunni + 1 docenti + collaboratori scolastici + eventuali docenti di sostegno + eventuali assistenti agli alunni in servizio nel turno	Il lunedì e il mercoledì

La corresponsione del prezzo di appalto sarà dovuta solo ed esclusivamente per l'effettiva avvenuta esecuzione del servizio. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle comunicazioni effettuate dai genitori per i propri figli e dalla Scuola per la presenza degli insegnanti e collaboratori.

I pasti erogati agli insegnanti e collaboratori dovranno essere identici a quelli degli alunni, eccezion fatta per il quantitativo servito.

La ditta avrà l'obbligo di fornire il servizio fino ad una variazione massima del 30%, sia in positivo che in negativo, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Qualora il decremento della richiesta dei pasti oltre il 30% sia causato dalle reiterate inadempienze imputabili alla Ditta ed alla stessa contestate ai sensi dell'art. 30 del presente capitolato, tali da provocare disaffezione a partecipare al servizio mensa da parte dell'utenza, il Comune attiverà le procedure secondo quanto disposto dagli artt. 30 e 31.

Art. 5 – LOCALI, IMPIANTI, ARREDI ED ATTREZZATURE

La preparazione dei pasti per la mensa scolastica dovrà avvenire **presso il centro cottura situato all'interno del plesso scolastico sito in via J. F. Kennedy**.

Prima dell'avvio del servizio di mensa scolastica si dovrà procedere alla variazione della registrazione sanitaria relativa al centro cottura e centri di refezione, demandando alla Ditta affidataria l'inoltro della richiesta di variazione dell'intestazione, mediante apposito modulo (SCIA).

Nel caso in cui il centro cottura dovesse risultare non utilizzabile per qualunque ragione o necessità, la Ditta si impegna a trasportare i pasti, precedentemente preparati in un altro centro di sua proprietà o in sua disponibilità, distante non più di 50 km. dai plessi scolastici (tale proprietà e/o disponibilità dovrà essere dichiarata in sede di offerta e confermata, con apposito titolo, in caso di aggiudicazione.
Sono a carico della ditta aggiudicataria:

- la fornitura ed il reintegro di stoviglie, pentolame, contenitori termici per il trasporto dei pasti e per le diete speciali e quant'altro necessario al mantenimento ottimale del servizio;
- tutto il materiale per la pulizia e la sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature e di tutti i locali interessati dal servizio;
- tutte le attrezzature necessarie alla corretta ed adeguata pulizia degli spazi e locali interessati;
- la manutenzione ordinaria del centro cottura e del refettorio.

Il Comune concede in uso gratuito alla Ditta i locali, gli impianti, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie, provvede al pagamento dei canoni ed utenze connessi alla realizzazione del servizio (energia elettrica, gas e acqua) ed alla fornitura di acqua potabile per gli utenti del servizio, per tutta la durata del medesimo: di ciò dovrà tenersi conto in sede di offerta. Del materiale consegnato alla Ditta verrà redatto apposito verbale da redigersi in contraddittorio tra un rappresentante della Ditta affidataria e un rappresentante dell'Amministrazione Comunale, entro 10 giorni dall'inizio del servizio.

Quanto preso in consegna dalla ditta si intende funzionante ed in buono stato di conservazione. In caso contrario essa dovrà provvedere alle sostituzioni e/o integrazioni necessarie.

La Ditta dovrà impegnarsi al massimo rispetto nell'uso della struttura ed a custodirla con la diligenza di cui all'art. 1804 del C.C. ed avrà piena responsabilità gestionale degli spazi, arredi ed attrezzature assegnati, garantendone la riconsegna nello stesso stato in cui si trovano al momento dell'affidamento, salvo il normale deterioramento d'uso a conclusione del contratto. I locali, gli arredi e le attrezzature non potranno essere utilizzati dalla Ditta per fini diversi dall'oggetto del presente capitolato e non potranno essere ceduti, neppure temporaneamente, a terzi, fatti salvi diversi accordi scritti con l'Amministrazione Comunale. Rimane inteso che sarà richiesta la sostituzione o un adeguato risarcimento pecuniario per ogni eventuale danno arrecato alla struttura, arredi ed attrezzature, causato da cattivo utilizzo, mancata manutenzione o imperizia.

La Ditta non dovrà asportare da detti locali impianti, arredi, attrezzature o utensili, senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

La somministrazione dei pasti può avvenire con l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate lavabili e riutilizzabili oppure monouso. La ditta dovrà, inoltre, provvedere alla fornitura di tovaglie e tovagliette monouso.

L'acquisto di strumenti e utensili da cucina, nonché degli elettrodomestici che si rendessero necessari per la perdita o rottura di quelli attualmente in dotazione (salvo i casi di forza maggiore) dovranno essere reintegrati a spese della Ditta e resteranno in dotazione del centro cottura. La Ditta dovrà impegnarsi a mantenere in perfetto stato di pulizia e conservazione tutte le attrezzature anzidette, nonché fornirsi delle attrezzature mancanti e necessarie per lo svolgimento del regolare servizio; queste resteranno di esclusiva proprietà della Ditta.

La manutenzione ordinaria dei locali, impianti, arredi, attrezzature e utensili presi in consegna è a carico della Ditta; eventuali introduzioni e ammodernamenti di attrezzature ed accessori, proposti dalla Ditta, potranno essere dalla stessa realizzati, previo parere favorevole dell'Amministrazione, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione stessa.

Art. 6 – GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO - PRENOTAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Attualmente il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e addebito viene gestito mediante l'utilizzo della piattaforma Donacod. L'Impresa affidataria dovrà utilizzare il sistema informatizzato, mediante credenziali di accesso predisposte dal gestore.

Il software permetterà:

✓ la prenotazione dei pasti, mediante segnalazione da parte dei genitori solo in caso in assenza del figlio;

✓ la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema completamente web.

Il software invia i dati nell'applicativo rendendoli disponibili per il centro cottura per la produzione dei pasti e la loro distribuzione e per il Comune di Lascari interessato a monitorare l'andamento delle prenotazioni.

Il personale scolastico è in ogni caso tenuto a consegnare, con cadenza mensile all'Ente ed alla ditta affidataria la scheda riepilogativa dei pasti consumati a firma dei fiduciari dei tre ordini scolastici

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire negli orari concordati con il Comune e la Direzione Scolastica e comunque senza creare disagi e/o ritardi al regolare svolgimento delle lezioni. Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

I pasti in multiporzione dovranno essere trasportati dal centro cottura al refettorio in idonei contenitori (acciaio inox), di proprietà della ditta, chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del menu devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per i secondi, per i contorni). Detti

contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione.

La modalità di somministrazione dei pasti nelle aule avverrà attraverso la fornitura del pasto in "lunch box" cioè in vaschette individuali di primo, secondo e contorno termosigillati, nel pieno rispetto delle misure di prevenzione previste dalla normativa vigente. Le aule, infatti, saranno opportunamente igienizzate e areate prima e dopo il consumo dei pasti secondo quanto sopra previsto.

Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri, forniti dalla ditta. Per i pasti freddi, la temperatura non dovrà superare i +10°C.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione della Scuola, la Ditta dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione ad integrare il numero dei pasti. In caso di mancata o ritardata integrazione delle consegne, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui al successivo art. 31.

Durante la somministrazione dei pasti, il personale della Ditta sarà tenuto a:

- sporzionare, nei casi previsti, i pasti ai fruitori del servizio in refettorio, consegnare il lunch box al singolo alunno nel proprio banco e a sistemare i pasti nei tavoli (servizio a tavolo);
- collaborare con il personale scolastico nell'attività di vigilanza sugli alunni e di assistenza per quelli bisognosi d'ausilio;
- ritirare le stoviglie ed il tovagliato dai tavoli ed i residui dei pasti;
- adottare un comportamento corretto, riguardoso e atto a garantire il pieno rispetto della dignità e dei diritti degli utenti, sia minori che adulti;
- attesa la necessità del doppio turno mensa, effettuare tempestivamente il riordino e le pulizie tra un turno e l'altro, rendendo idoneo il locale sotto l'aspetto igienico-sanitario; la pulizia e disinfezione delle aule didattiche, dopo il consumo del pasto, sarà a cura del personale scolastico.
- La pulizia e disinfezione delle aule didattiche adibite a locali di consumo, dopo il consumo del pasto, sarà a cura della scuola

Art. 7 – RIORDINO E PULIZIA – SMALTIMENTO RIFIUTI

La Ditta dovrà provvedere al riordino, alla pulizia e alla sanificazione dei locali, tavoli, arredi, attrezzature e stoviglie adibiti sia alla preparazione (centro cottura) che al consumo dei pasti (refettorio), nonché al ritiro, pulizia e disinfezione/sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il servizio e per il trasporto dei pasti.

La ditta dovrà, inoltre, impegnarsi al ritiro, differenziazione (secondo le diverse tipologie) e smaltimento dei rifiuti prodotti e quanto altro connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, nel rispetto delle norme vigenti nel Comune di Lascari, a completo carico ed onere, anche economico, della Ditta stessa e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche. La Ditta è tenuta a conferire agli organi preposti tutti gli olii ed i grassi animali residui di cottura, a propria cura e spese.

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.) causati da presenza di rifiuti ed imputabili alla condotta del personale addetto, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta.

Art. 8 – MENU E TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche, individuate come allegati Tab. 1 – Tab. 2 – Tab. 3, predisposte dal nutrizionista incaricato ed autorizzate dall'ASP di Palermo – Dipartimento di Prevenzione – U.O. Territoriale di Cefalù, con turnazione settimanale (su 4 settimane) e stagionale (autunno/inverno e primavera/estate) fanno parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

Esse dovranno essere esposte nei tre ordini scolastici in luoghi accessibili a tutti, oltre che nel locale adibito a refettorio.

I pasti sono composti da: 1° piatto, 2° piatto, contorno, frutta e pane. L'acqua per i commensali viene fornita dal Comune, prelevata da apposito impianto potabilizzatore, già esistente nei plessi scolastici, e portata ai tavoli dagli stessi commensali in apposite borracce già fornite a ciascuno dall'Amministrazione Comunale.

Art. 9 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI – PRODOTTI AGRICOLI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI PER UNA CORRETTA EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il Comune di Lascari, nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini, intende promuovere il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali per la diffusione di una corretta educazione alimentare.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.), previsti dal D.M. del 10.03.2020; in tale ottica tutti i prodotti e tutte le lavorazioni dovranno rispettare quanto prescritto nel suddetto Decreto Ministeriale e sue successive modifiche ed integrazioni.

Dovrà essere data comunicazione all'Amministrazione, da parte della Ditta, sulla provenienza degli alimenti somministrati.

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali pasti anche non previsti dal menu, per alunni che devono seguire diete particolari, come meglio precisato all'art.11. Tali pasti speciali dovranno essere consegnati in monoporzione e recare l'indicazione del nominativo dell'alunno destinatario.

Non possono essere impiegati o somministrati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene O.G.M." (Organismi Geneticamente Modificati).

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto
Nel caso di utilizzo di prodotti di carta, riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, la ditta deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 09 luglio 2009 (2009/568/CE)

Pulizie dei locali
La ditta deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Essi dovranno essere corredati da schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.

Art. 10 – PASTO ALTERNATIVO (CESTINI) E RICORRENZE
Su richiesta della Dirigenza Scolastica e con almeno 3 giorni lavorativi di preavviso, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole.

In occasione del Natale e della Pasqua la Ditta è tenuta a fornire a tutti gli utenti del servizio un dolce tipico della ricorrenza, avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

Art. 11 – DIETE SPECIALI

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi o filosofici) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menu equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

La Ditta sarà tenuta a fornire per le diete speciali un menu il più possibile aderente a quello generale e, pertanto, dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la "dieta no glutine" dovrà far uso del prontuario dell'Associazione Celiachia, che indica quali sono gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Per le diete speciali, da richiedere al Comune, deve essere presentato annualmente un certificato medico, attestante la patologia, rilasciato da sanitari della struttura pubblica (pediatra, medico di base, specialista del S.S.N.) di recente rilascio e le indicazioni per la predisposizione delle diete devono provenire da parte del medico curante analizzando il menu vigente e apportando le modifiche del caso. L'attivazione del regime dietetico speciale deve avvenire al massimo entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione

Il menu speciale potrà essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi. Le diete in bianco non necessitano di certificato medico.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Art. 12 – PRECISAZIONI SULLE MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente; in particolare si richiede:

- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare a crudo dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta perfettamente lavata ed a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (es: una scaloppina, una coscia di pollo etc.);
- **per il secondo piatto a base di pesce fresco, variare tra sarago di luna, lampuga sfilettata, spatola;** in assenza sostituire con merluzzo o platessa;
- **frutta, verdura, olio, carne, uova, pasta, pane e formaggio devono provenire dal territorio madonita;**
- per tutte le pietanze, ove previsto, dovranno essere utilizzati, esclusivamente, olio extravergine di oliva, prosciutto magro o cotto di spalla, senza polifosfati aggiunti;
- la frutta deve rispettare la stagionalità e variare almeno tre volte nel corso della medesima settimana;
- il pane, di farina o semola rimacinata, dovrà essere fornito in monoporzione;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestroni, verdura, pasta);
- per limitare la perdita di nutrienti, evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata per la cottura delle verdure, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo, è necessario aggiungere una piccola quantità di olio nell'acqua di cottura, mentre va evitato di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non dovranno essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti, se non quando strettamente necessario;
- dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei cibi;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- i soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

I pasti dovranno essere preparati nella stessa mattinata di consumo ed il tempo che intercorre tra il termine di cottura e l'inizio del consumo non dovrà superare i 30 minuti.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati e riportati, immediatamente dopo la chiusura del refettorio, al centro cottura a cura del personale della Ditta.

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in perfetto stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate porzionate a cura della Ditta, dovranno essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Non è consentito congelare prodotti acquistati freschi.

I pasti preparati dovranno comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge n. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti ed all'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda lo stato fisico, l'odore ed il gusto.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsto, di tutte quelle sostane considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi ecc.)

Art. 13 – CARRELLI TERMICI

Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di carrelli termici al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

I carrelli termici dovranno essere dotati di sistemi attivi di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la temperatura prevista dalla normativa HACCP.

Ogni carrello dovrà essere dotato di ruote con freno ed essere a norma per quanto riguarda la legislazione in materia di sicurezza.

Art. 14 – ULTERIORI CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Ulteriori condizioni in base alle quali dovrà essere eseguito il servizio sono le seguenti:

- i pasti (in multiporzione o in monoporzione con distribuzione su piatti a perdere, se migliorativi del servizio, con oneri a carico della Ditta) dovranno essere cucinati nella stessa mattinata della somministrazione e consegnati garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- si dovrà tenere conto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
- dovranno essere forniti, per ciascun operatore addetto alla distribuzione, gli indumenti necessari, quali cuffie copritesta, grembiule, guanti monouso, oltre i presidi richiesti dalla normativa vigente;
- in caso di utilizzo di posate monouso, le stesse dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni cui sono preposti ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa;
- sarà a carico della Ditta la fornitura di contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione, generi necessari per il condimento delle verdure (oliere/saliere, aceto di vino, olio extravergine d'oliva, sale fino e limone);
- i materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 15 – DIRITTI DEI COMMENSALI

Ogni commensale ha diritto per ogni giorno di fruizione del servizio:

- ad ogni pasto completo secondo la tabella dietetica approvata dai competenti organi, da consumare nel luogo e nel posto assegnato;
- alla fornitura degli utensili necessari per la consumazione del pasto (posate, bicchiere, tovaglietta, tovagliolo, etc.);
- alla fornitura di acqua minerale naturale (fornita dal Comune);
- alla consumazione del pasto nei tempi necessari e comunque entro il termine stabilito dall'autorità scolastica nell'intervallo dell'attività didattica.

Art. 16 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta sarà tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menu di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro cottura.

Tali campioni andranno posti singolarmente in idonei contenitori sigillati, conservati in frigorifero a temperatura di 0°C / +4°C per 72 ore e muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica".

I campioni prelevati il venerdì dovranno essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 17 – REFERENTE

La Ditta dovrà, prima dell'avvio del servizio, comunicare per iscritto all'Ente il nominativo di un referente, professionalmente qualificato, che dovrà garantire, in qualità di interlocutore principale dell'Amministrazione, la costante disponibilità e reperibilità durante tutti i giorni ed orari di espletamento del servizio stesso.

Il referente avrà il compito di dirigere, controllare e supervisionare il personale nell'espletamento di tutte le attività inerenti il servizio, rapportarsi con l'Ente e la Dirigenza Scolastica per la risoluzione immediata di eventuali problematiche concernenti il servizio stesso, garantire la propria presenza in occasione di eventuali incontri con il Comune e/o la Scuola.

Art. 18 – SCIOPERI E INCONVENIENTI

Il servizio oggetto del presente capitolato è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Ditta affidataria è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" e s.m.i. Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della L. 12.06.1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e s.m.i.

In caso di sciopero programmato del personale delle Scuole, la Ditta dovrà essere preavvertita dalla Dirigenza Scolastica possibilmente almeno 24 ore prima e , comunque, non oltre le h. 9,00 del giorno stesso della prestazione.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, quest'ultima dovrà darne comunicazione all'Ente con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi, la cui composizione sarà concordata con l'Ente. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione dell'acqua o gravi guasti agli impianti, etc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo su base mensile.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di sopprimere il servizio mensa scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della prestazione, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 19 – RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali e/o altre cause di forza maggiore, non imputabili alla Ditta, alla stessa non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei migliori modi e tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di cottura ed alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 31 del presente capitolato.

Art. 20 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato, il Comune di impegna:

- al pagamento dei corrispettivi con le modalità di cui al successivo art. 22;
- a concedere in uso gratuito alla Ditta i locali, gli impianti, gli arredi, le attrezzature ivi presenti;
- a provvedere al pagamento di canoni ed utenze connessi alla realizzazione del servizio (energia elettrica, acqua, gas etc.), per tutta la durata del medesimo.

Art. 21 – COSTO DEL SERVIZIO

Il costo del servizio sarà coperto con fondi comunali e con la compartecipazione delle famiglie. La quota a carico delle famiglie verrà introitata direttamente dal Comune con le modalità di cui al precedente art. 6.

Rimangono a totale carico del Comune gli eventuali casi di esenzione ticket di refezione scolastica.

Art. 22 – VERIFICA MENSILE E LIQUIDAZIONE DEI CORRISPETTIVI

La Ditta, ai fini del pagamento, dovrà trasmettere fattura mensile relativa alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente.

Saranno pagati solamente i pasti effettivamente richiesti e forniti.

Le fatture dovranno riportare il dettaglio dei pasti forniti per ciascun plesso scolastico, distinguendo in ciascuna il numero dei pasti per gli alunni e quello per i docenti ed il personale ATA.

I prezzi in base ai quali, previa riduzione del ribasso d'asta, saranno pagati i pasti, rimarranno fissi ed invariati per tutta la durata del contratto.

I prezzi sono comprensivi di tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentate nel presente capitolato, ma comunque inerenti e conseguenti alla prestazione di che trattasi.

Dal pagamento del corrispettivo saranno eventualmente detratte le somme relative alle penali pecuniarie applicate per le inadempienze a carico della Ditta e quant'altro dalla stessa dovuto.

Il pagamento avverrà con liquidazione mensile posticipata, previa presentazione all'Ente di regolare fattura, entro 30 gg. dalla data di ricevimento della stessa, a seguito di riscontro della regolarità del servizio svolto e qualora non sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni.

In tal caso il pagamento delle fatture avverrà non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

In ogni caso, le liquidazioni saranno subordinate alla verifica della regolarità del "Documento Unico di Regolarità Contributiva" (DURC).

Con il pagamento dei corrispettivi si intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso dal presente Capitolato, a carico della Ditta, al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

Art. 23 – VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ASL n. 6 di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente si riserverà la facoltà, prima, durante e dopo lo svolgimento del servizio, di effettuare periodicamente ispezioni sulla regolare gestione del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione e fruizione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni. Stessa facoltà è riservata alla Commissione Mensa, allorquando sarà costituita.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il Comune. Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La Ditta sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e di fruizione ed al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 24 – MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La Ditta dovrà rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La Ditta sarà sempre tenuta a fornire, a semplice richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta deve, altresì, depositare, prima dell'avvio del servizio, il piano di autocontrollo come previsto dall'art. 3 del D. Lgs. 24 maggio 1997, n. 155 – HACCP.

Art. 25 – PERSONALE

La Ditta dovrà garantire il corretto espletamento del servizio con proprio personale (cuochi, inservienti, referente, etc.), che dovrà possedere adeguata specializzazione nel campo professionale di riferimento e apposite certificazioni di idoneità sanitaria e dovrà essere costantemente impiegato nel numero sufficiente a consentire il raggiungimento di risultati ottimali, relativamente alla sicurezza del lavoro, igienicità rispetto alla corretta lavorazione delle derrate e preparazione dei pasti, garanzia delle caratteristiche, della qualità e della quantità dei pasti prodotti e dei tempi di somministrazione.

I nominativi delle unità di personale assunto e le corrispondenti qualifiche dovranno essere comunicati per iscritto all'Ente prima dell'avvio del servizio.

La ditta dovrà tenere un foglio-firme giornaliero e riepilogativo mensile del personale addetto, da esibire ad ogni richiesta del Comune.

Durante le ore di lavoro, il personale non dovrà indossare anelli e bracciali e non deve avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Inoltre, ogni operatore dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto nei confronti dell'utenza ed un comportamento che non sia di pregiudizio all'Ente, curare la propria persona sia nell'aspetto che nell'igiene e portare in modo visibile apposito cartellino nominativo con l'indicazione dell'appartenenza alla Ditta.

La Ditta provvederà alla dotazione del vestiario di lavoro del proprio personale (calzature antinfortunistiche, camici, guanti, mascherine, cappellini, cuffie, etc.), nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene.

L'Ente avrà facoltà di richiedere alla Ditta la sostituzione degli operatori che risultino non idonei per causa accertata di grave disservizio. In tal caso, entro 15 giorni la Ditta provvederà alla sostituzione con altro personale di pari qualifica, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

In caso di assenze del personale (ferie, malattia, etc.), la Ditta sarà tenuta a provvedere alla sostituzione con altro personale in possesso degli stessi requisiti professionali. La sostituzione dovrà essere immediata in modo da evitare la sospensione o il rallentamento del servizio.

I nominativi dell'operatore sostituito e sostituente e la relativa qualifica andranno tempestivamente comunicati per iscritto all'Ente.

Nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del presente appalto, la Ditta dovrà applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti nazionali per i propri dipendenti e negli accordi locali integrativi ad essi. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici e assistenziali sono a carico della Ditta, la quale ne è la sola responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa o indennizzo nei confronti del Comune.

Art. 26 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito all'approvvigionamento, preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve essere formato professionalmente ed aggiornato, con oneri a carico della Ditta, sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;

- tecnica della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetici della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

La Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente apposita dichiarazione sulla predisposizione di un piano annuale dei corsi di formazione permanente e di aggiornamento del personale.

Art. 27 – SICUREZZA DEI LAVORATORI

La Ditta è responsabile dell'osservanza di tutte le norme di legge e decreti vigenti, nonché a quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. per la tutela della salute e per la sicurezza nei luoghi di lavoro, restando a suo completo carico tutte le corrispondenti spese; la stessa dovrà dotarsi di dispositivi di protezione individuali (D.P.I.) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Il nominativo del responsabile della sicurezza dovrà essere comunicato per iscritto all'Ente prima dell'avvio del servizio.

A corredo del presente capitolato, di cui fa parte integrante e sostanziale, è stata redatta la bozza del "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze" (D.U.V.R.I.), nel quale si rilevano, con riferimento alle interferenze di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, **costi per la sicurezza pari all'1% del costo dell'appalto**. La Ditta dal momento dell'affidamento del servizio dovrà mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi, secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del D.U.V.R.I., per la cui attuazione è stata calcolata la somma di € 1.010,94, non soggetta a ribasso. Qualora le condizioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Ditta sarà tenuta ad aggiornare il predetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

Art. 28 – ASSICURAZIONE – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

La Ditta sarà tenuta ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta avrà l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole e nei locali della mensa scolastica, per danni a cose altrui e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:
- 3.000.000,00 per sinistro;
- 3.000.000,00 per danni a persone;
- 200.000,00 per danni a cose e animali.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato. La stessa si intenderà valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia e la qualifica di "terzo" per il Comune contraente.

Copia della polizza verrà consegnata al Comune almeno 10 gg. prima dell'avvio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere al riguardo saranno dedotte dai crediti della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate
.

Art. 29 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Le inadempienze riscontrate dai funzionari dei competenti uffici comunali e dell'Azienda A.S.L. n. 6 saranno tempestivamente contestate al rappresentante della Ditta nei modi e nei termini di legge.

Art. 30 – PENALITA'

Nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, la Ditta avrà l'obbligo di seguire e rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata, mediante fax o per via telematica, la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta dovrà fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax o per via telematica.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le penalità previste nel presente articolo, con provvedimento formale da parte dell'Ente.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.
Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta. L'applicazione delle penali non preclude eventuali azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

Il Comune, previa contestazione alla Ditta, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, secondo la seguente articolazione esemplificativa:

a) Utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 800,00;
b) Qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e trasporto, secondo le norme citate: € 2.500,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione, se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute degli utenti;
c) Sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: € 250,00;
d) Quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 50,00 per ogni pasto mancante; la Ditta comunque è obbligata a consegnare entro 30 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore; l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;
e) Inosservanza degli orari previsti per la consegna dei pasti: € 500,00;
f) Temperatura al di sotto dei +65°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei * 10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore e *4°C per quelli da consumarsi freddi: € 500,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
g) Non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 500,00;
h) Preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre i termini previsti: € 1.000,00;
i) Ritrovamento di corpi estranei nelle multiporzioni o singole porzioni: € 800,00;
j) Mancata o errata somministrazione delle diete speciali: € 1.000,00;
k) Mancata o inadeguata pulizia e disinfezione dei locali, impianti e materiali occorrenti per l'espletamento del servizio: € 800,00;
l) Mancato rispetto del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. n. 157/77: € 1.000,00

Per i casi non specificatamente previsti, l'importo della penale verrà determinato desumendolo e comparandolo alla violazione più assimilabile.

Nel caso in cui le stesse inadempienze si ripetessero più di tre volte, l'Amministrazione potrà raddoppiare le sanzioni o, nei casi più gravi, procedere ad insindacabile giudizio alla immediata risoluzione del contratto.
Le penali non saranno dovute solo quando le infrazioni accertate risulteranno imputabili a cause di forza maggiore o ad eventi eccezionali non imputabili alla Ditta.

Art. 31 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il prodursi delle fattispecie previste all'art. 30 lett. a), b), c), f), i), j) e k), qualora ne derivino conseguenze a carico di uno o più fruitori del servizio, determinerà la risoluzione per inadempimento del contratto. In aggiunta, il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

- In tutti gli altri casi contemplati dal predetto art. 30 qualora si verifichino reiterate irregolarità;

- Per comportamento abitualmente scorretto della Ditta verso gli utenti;
- Per grave intossicazione alimentare degli utenti, accertata dalle autorità sanitarie, per motivazioni imputabili alla Ditta;
- Per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune interruzione non motivata del servizio, etc.)
- Per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
- Per violazione grave di quanto stabilito dal D. Lgs. n. 196/2003 sul trattamento dei dati personali;
- Per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Costituiscono, altresì, causa di risoluzione del contratto, le seguenti ipotesi:
- Apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta concessionaria;
- Messa in liquidazione della Ditta;
- Subappalto non autorizzato

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, trasmessa per posta elettronica certificata (PEC), di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta perderà il deposito cauzionale e sarà tenuta al risarcimento dei danni quantificati in sede di contestazione.

Art. 32– DECADENZA

L'Amministrazione, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 31, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 33 - DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietato alla Ditta, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione o il subappalto del contratto.

Art. 34 – CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta, entro il termine di 10 giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione e prima dell'inizio della fornitura, è tenuta a costituire apposita cauzione, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., a garanzia del regolare adempimento di tutte le obbligazioni scaturenti dal contratto, nonché per il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza delle obbligazioni stesse, salva, in tutti i casi, ogni altra azione ove la cauzione non risultasse sufficiente. In caso di costituzione della garanzia mediante fidejussione bancaria o assicurativa, la medesima dovrà contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione comunale. La garanzia definitiva deve avere validità temporale pari almeno alla durata del contratto.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.

La garanzia prestata potrà essere svincolata solo al termine della prestazione, quando l'A.C. abbia riconosciuto, nelle forme di legge, il completo assolvimento degli obblighi contrattuali da parte della Ditta, sia nei confronti di essa, che del personale dipendente o di terzi interessati. Lo svincolo della cauzione resta subordinato alla certificazione di regolare esecuzione da parte del Responsabile Unico del Procedimento, che accerterà il corretto adempimento degli oneri gravanti sulla Ditta.

Art. 35 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'arrt. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:
a) Impiego di personale non dipendente dalla Ditta;
b) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;

c) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
d) Mancata osservanza del sistema d'autocontrollo ex D. Lgs. 26/05/1997 n. 155;
e) Casi di grave tossinfezione alimentare;
f) Interruzione non motivata del servizio;
g) Subappalto totale o parziale del servizio;
h) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

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

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi. Nei casi di scioglimento del contratto per scadenza del termine, per causa di forza maggiore o per eventuale soppressione del servizio mensa da parte del Comune, la ditta non avrà diritto ad alcun indennizzo.

Analogamente il servizio può essere interrotto momentaneamente per imprevisti o per ragioni di forza maggiore. In questa ipotesi la ditta non potrà avanzare alcun diritto né pretese nei confronti del Comune.

Art. 36 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della L. 13 agosto 2010 n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", la Ditta si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione, in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Per la risoluzione ed il recesso dal contratto, ferme restando le disposizioni di cui al D. L.vo n. 163/2006 e s.m.i., nonché le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente Capitolato, trova, altresì, applicazione la clausola risolutiva espressa in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale dovrà riportare il codice identificativo di gara (CIG).

La Ditta affidataria è tenuta a comunicare i codici identificativi del conto corrente bancario o postale utilizzato, anche in via non esclusiva, in tutti i casi di transazione collegate al presente appalto, nonché il nominativo dei soggetti delegati ad operare su di esso.

Art. 37 – STIPULA DEL CONTRATTO ED ONERI CONTRATTUALI

Il contratto verrà stipulato in forma di scrittura privata, mediante l'apposito documento di stipula generato dal sistema e sottoscritto digitalmente dal Responsabile del Procedimento del Comune, mediante l'apposita funzione di "Stipula"

Art. 38 – CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Tutte le controversie che insorgessero tra Comune e Ditta, in relazione all'applicazione del contratto, se non risolte in via conciliativa tra le parti, saranno demandate al giudizio del Tribunale ordinario del competente Foro di Termini Imerese, con esclusione del ricorso al collegio arbitrale.

Art. 39 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento Generale sulla Protezione dei dati n. 2016/679 (GDPR – General Data Protection Regulation), tutti i dati forniti dalla Ditta al Comune quale titolare del trattamento, saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, esclusivamente per le finalità di gestione della procedura di affidamento e dell'eventuale successivo rapporto contrattuale.
Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena di esclusione.

I dati non saranno comunicati ad altri soggetti se non in ottemperanza ad obblighi di legge ed in accoglimento di richiesta di accesso agli atti ai sensi della L. n. 241/90.
La Ditta e tutto il personale incaricato del servizio si impegneranno ad osservare la piena riservatezza sui dati e le informazioni raccolti o comunicati dall'Ente in riferimento al servizio medesimo, nonché a procedere al trattamento degli stessi ai sensi del citato GDPR n. 2016/679.

Art. 40 – DOMICILIO FISCALE E RECAPITO DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario del servizio sarà tenuto a comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, nonché ogni variazione che dovesse intervenire durante la vigenza del contratto.

Art. 41 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e ss., nonché ad ogni altra disposizione normativa e regolamentare vigente in materia.

Allegati:
- Elenco attrezzature "A"
- Menu tab 1 – 2 – 3

Lascari, lì _____

Il Responsabile dell'Area
Affari Generali - Personale
C. Santacolomba
_____

Per accettazione integrale ed incondizionata del presente capitolato
La ditta

_____

N.B.: Il presente capitolato speciale d'appalto deve essere firmato digitalmente per accettazione integrale ed incondizionata dalla ditta.