

COMUNE di TRECCHINA

Provincia di Potenza

Servizio MENSA SCOLASTICA

(Scuole dell'Infanzia statali – Scuole Primarie statali e Istituti Secondari di I grado statali)

Anni scolastici: 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

Allegato 1: TABELLE DIETETICHE – MENU’ SETTIMANALI.

Allegato 2: GRAMMATURE DEI PRODOTTI.

Allegato 3: CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI.

*Approvato con Determinazione
Dirigenziale n. 60/258 del 05/04/2019*

Art. 1		
Art. 2	Durata dell'appalto – Procedura d'appalto	Pag. 3 e 4
Art. 3	Importi base dell'appalto	Pag. 4 e 5
Art. 4	Tipologia utenza e Modalita' di esecuzione servizio	Pag. 5
Art. 5	Fornitura pasti	Pag. 5 e 6
Art. 6	Modalità organizzative	Pag. 6
Art. 7	Modificazioni riguardanti la fornitura	Pag. 6 e 7
Art. 8	Piano di emergenza	Pag. 7
Art. 9	Responsabilità	Pag. 7
Art. 10	Locali – Attrezzature - Utenze	Pag. 7 e 8
Art. 11	Pagamento	Pag. 8
Art. 12	Vigilanza e Controllo	Pag. 8 e 9
Art. 13	Oneri a carico della ditta	Pag. 9
Art. 14	Personale	Pag. 9
Art. 15	Direzione del servizio	Pag. 10
Art. 16	Addestramento - Formazione	Pag. 10
Art. 17	Vestiario	Pag. 10
Art. 18	Igiene del personale	Pag. 10
Art. 19	Infortuni e danni	Pag. 10
Art. 20	Assicurazioni	Pag. 11
Art. 21	Mezzi di trasporto	Pag. 12
Art. 22	Rispetto D. Lgs 9 aprile 2008 n. 81	Pag. 12
Art. 23	Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro (<i>Clausola sociale</i>)	Pag. 13
Art. 24	Etichettatura delle derrate	Pag. 13
Art. 25	Menu'	Pag. 13
Art. 26	Variazione del menu'	Pag. 14
Art. 27	Tabelle dietetiche – Quantità delle vivande	Pag. 14
Art. 28	Organizzazione del lavoro per la produzione	Pag. 14
Art. 29	Conservazione delle derrate	Pag. 15
Art. 30	Riciclo	Pag. 15
Art. 31	Residui alimentari	Pag. 15
Art. 32	TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE – Manipolazione e cottura	Pag. 16
Art. 33	Operazioni preliminari	Pag. 16
Art. 34	Linea refrigerata	Pag. 16
Art. 35	Pentolame per la cottura	Pag. 17
Art. 36	Condimenti	Pag. 17
Art. 37	Accessi	Pag. 17
Art. 38	Conservazione campioni	Pag. 17
Art. 39	Inadempienze - Penalità	Pag. 18
Art. 40	Risoluzione del contratto	Pag. 19
Art. 41	Ipotesi di risoluzione del contratto	Pag. 19
Art. 42	Cessione	Pag. 19
Art. 43	Revisione prezzi – Prezzi di riferimento - Verifica	Pag. 19
Art. 44	Spese	Pag. 19
Art. 45	Disdetta del contratto da parte dell'impresa	Pag. 20
Art. 46	Stipula del contratto – Deposito cauzionale	Pag. 20
Art. 47	Disposizione antimafia	Pag. 20
Art. 48	Domicilio - Recapito	Pag. 20
Art. 49	Controversie	Pag. 20
Art. 50	Norme di rinvio	Pag. 20
Art. 51	Sottoscrizione clausole onerose	Pag. 21

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto l'affidamento del servizio per la fornitura giornaliera di pasti nelle scuole dell'Infanzia statali, Primarie statali e Secondarie di 1° grado statali di Trecchina, da effettuarsi nel modo seguente:

preparazione e distribuzione per il servizio di refezione scolastica per gli alunni, i docenti e il personale scolastico autorizzato, presso i seguenti plessi scolastici:

1. Scuola Primarie e dell'Infanzia Edificio Scolastico G.Pascoli – Piazza del Popolo Centro Urbano Comune di Trecchina PZ
2. Scuola Secondaria di Primo Grado- Via Isabella Morra Centro Urbano Comune di Trecchina PZ
3. Scuola Sezione Primavera Edificio Scolastico G.Pascoli – Piazza del Popolo Centro Urbano Comune di Trecchina PZ

Il Comune non garantisce un numero minimo di pasti giornalieri.

Il numero dei pasti da fornire potrà infatti subire variazioni, in relazione alla effettiva frequenza scolastica ed alle richieste di fruizione del servizio da parte degli utenti, ovvero per differente organizzazione scolastica disposta dai preposti organi scolastici.

Il presente Capitolato prevede gli standard di qualità del servizio.

Rientrano tra questi le quantità (*grammature*) degli alimenti da somministrare, di cui all'allegato 2, i menù settimanali, distinti per tipologia di scuola, riportati nelle tabelle dietetiche settimanali fornite dall'ASP, di cui all'allegato 1 e le caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari, di cui all'allegato 3, che costituiscono parte sostanziale del presente Capitolato, a cui la ditta affidataria è tenuta ad attenersi scrupolosamente.

Le tabelle dietetiche, le grammature degli alimenti e le tabelle delle caratteristiche merceologiche, allegati 1 – 2 e 3, del presente Capitolato, devono essere sottoscritte in calce per accettazione dal titolare/legale rappresentante della ditta concorrente.

La Ditta affidataria del servizio si impegna all'osservanza piena ed inscindibile delle condizioni riportate nel presente Capitolato.

ART. 2

DURATA APPALTO - PROCEDURA D'APPALTO

L'appalto avrà durata per gli anni scolastici **2019/2020 e 2020/2021 2021/2022.**

L'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'Amministrazione comunale, previo avviso, in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali.

La ditta appaltatrice è tenuta ad assicurare la gestione del servizio, oltre i termini sopraindicati, qualora si rendesse necessario, per un tempo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni, su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale, nel caso che gli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o di ordinamento interno in base ai quali si è provveduto all'affidamento del servizio, dovessero subire variazioni, gravemente incidenti sul servizio stesso, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere dal contratto con preavviso di giorni 60 (sessanta), senza che l'aggiudicatario possa pretendere risarcimento danni o compensazione di sorta ai quali esso dichiara di rinunciare.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi, nei limiti ed alle condizioni del D. Lgs. n. 50/2016, di procedere all'affidamento, al medesimo soggetto aggiudicatario, di ulteriori servizi analoghi e la possibilità di affidamento del servizio in oggetto per un ulteriore periodo non superiore a mesi **9 (nove)** mediante procedura negoziata e senza necessità di ulteriore pubblicazione di bando; in tal caso questi servizi saranno considerati estensione del presente appalto e sottoposti alle medesime condizioni.

L'appaltatore dovrà garantire l'inizio della gestione del servizio per la data indicata dal Comune; in caso contrario l'Ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dal mancato inizio del servizio.

L'appalto sarà affidato con procedura aperta (artt. 60, comma 1) con il criterio di cui all'art. 95 comma 3, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50), "all'offerta economicamente più vantaggiosa- individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo"

Qualora al termine del procedimento, l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcuna impresa partecipante, il Comune si riserva la facoltà di procedere all'assegnazione, a mezzo di procedura negoziata, con l'ammissione di imprese idonee individuate discrezionalmente dal RUP.

Il servizio oggetto dell'appalto, poiché non è frazionabile, è composto da un unico lotto e sarà aggiudicato ad unico concorrente.

ART. 3

IMPORTI BASE DELL'APPALTO

L'importo base d'asta per singolo pasto è di € **4,00** a pasto, IVA esclusa, di cui € 0,02 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

L'importo complessivo annuo presunto, è di circa € **94.000,00** (IVA esclusa), ed è comprensivo di:

- a) - preparazione, porzionamento e somministrazione/distribuzione dei pasti;
- b) - preparazione, confezionamento, trasporto con automezzi idonei in appositi contenitori termici, consegna e somministrazione/distribuzione nei seguenti plessi:

- **Scuola Secondaria I° grado "Via Isabella Morra – Trecchina Centro Urbano;**

- c) – approvvigionamento delle derrate alimentari;
- b) – fornitura del materiale monouso (tovagliette, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri) muniti di apposita certificazione di conformità;
- c) - materiale di pulizia per locali ed attrezzature;
- d) - apparecchiatura dei tavoli nella sala mensa;
- e) - sgombero nella sala mensa;
- f) - pulizia e riordino attrezzature e locali cucina e refettorio;
- g) - manutenzione e assicurazione delle attrezzature;
- h) - raccolta differenziata dei rifiuti;
- ì) - spese relative al servizio di autocontrollo sanitario ai sensi del D.Lgs. 155/'97 e ss.mm.ii. e per la stesura del documento di autocontrollo riguardante le misure di igiene dei prodotti alimentari e delle attrezzature;
- l)- eventuali attrezzature e/o arredi necessarie per il regolare svolgimento del servizio, mancante da quella di proprietà del Comune (– tavoli sedie ecc, ecc.).

ART. 4

TIPOLOGIA UTENZA E MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'Infanzia statali, dagli alunni delle scuole Primarie statali e dagli alunni delle Scuole Secondarie di I° grado statali, dal personale docente e non docente in servizio nei plessi e da eventuali ospiti autorizzati dal Comune.

Per la fornitura dei pasti al personale docente delle Scuole statali devono essere osservate le grammature previste nelle tabelle dietetiche per le Scuole Secondarie di I° grado.

I pasti devono essere prodotti e distribuiti in giornata.

È assolutamente vietato l'uso di cibi precotti.

Il pasto dovrà essere somministrato in porzione, nel rispetto completo dei menù settimanali allegati (e da quelli che annualmente vengono trasmessi al Comune dall'Asp) e nelle quantità indicate dal Servizio SIAN dell'AsP.

Devono essere fornite, per i soggetti che ne facciano specifica richiesta, diete in bianco, pasti senza glutine, diete speciali, documentata con apposita certificazione medica.

La richiesta deve essere presentata sia al Comune, sia alla Ditta affidataria del servizio.

Il Comune provvederà ad inoltrare dette richieste con la certificazione allegata all'ASP, al fine di ottenere la redazione degli appositi menù.

ART. 5 FORNITURA PASTI

Nella preparazione dei pasti è fatto obbligo attenersi alle istruzioni impartite dal SERVIZIO SIAN dell'ASP territoriale competente, anche per quanto concerne i metodi di cottura e conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposta.

La composizione del pasto-tipo giornaliero è quello indicato nella tabella dietetica, fornita dalla competente ASP Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione (S.I.A.N.), allegata al presente Capitolato, suscettibile nel corso del servizio, di integrazione e variazione.

La fornitura dei pasti dovrà avvenire negli orari previsti dagli Istituti scolastici, in base all'organizzazione didattica, e che, di norma, prevede il servizio mensa, nei giorni, come di seguito indicati:

- 5 (cinque) giorni alla settimana (*dal lunedì al venerdì*) per le Scuole Primarie statali;
- 5 (cinque) giorni alla settimana (*dal lunedì al venerdì*) per le Scuole dell'Infanzia statali;
- 2 (due) giorni alla settimana (*di norma il martedì e il giovedì*) per le Scuole Secondarie di I° grado.

Il servizio dovrà essere assicurato per tutto il periodo di funzionamento stabilito dall'Ente, e secondo il calendario scolastico. I giorni della settimana di svolgimento del servizio e l'orario di somministrazione dei pasti presso ciascun plesso, sarà comunicato in tempo utile dal Comune alla Ditta appaltatrice.

La preparazione e la distribuzione dei pasti dovrà avvenire inderogabilmente nei locali messi a disposizione dalla stazione appaltante presso i singoli plessi scolastici interessati al servizio.

La Scuola Primaria e dell'Infanzia statale "Piazza del Popolo", la Scuola Secondaria di I° grado "Via Isabella Morra", il plesso scolastico di Via Isabella Morra (*Scuola Secondaria di I° grado*) è **sprovvisto di centro di cottura; pertanto i pasti da fornire presso detta scuola devono essere preparati nel centro di cottura disponibile e trasportati con automezzi idonei della ditta, in appositi contenitori termici, nel rispetto della vigente normativa in materia.**

ART. 6 MODALITA' ORGANIZZATIVE

La Ditta aggiudicataria è tenuta:

1. alla presa in carico delle presenze giornaliera e alla conseguente prenotazione dei pasti;
2. provvedere, tramite proprio personale, alla registrazione delle presenze e dei pasti erogati, per il calcolo del flusso progressivo dei pasti, degli importi pagati dagli utenti e dell'integrazione a carico del Comune per ogni singolo utente;

Il personale della Ditta aggiudicataria provvederà al ritiro giornaliero dei buoni, in orario utile per consentire la preparazione dei pasti, prevedendo altresì gli insegnanti presenti in servizio per l'orario della somministrazione. I buoni dovranno inoltre essere allegati alla fattura da trasmettere al Comune per la liquidazione delle spettanze mensili. Il pagamento avverrà, comunque, con esclusivo riferimento al numero dei pasti effettivamente forniti, previa verifica dei dati.

Per quanto concerne i pasti forniti al personale docente in servizio durante l'orario della mensa, la Ditta è tenuta a comunicarne il numero preciso (distinto per ciascun Istituto comprensivo) con appositi prospetti, da allegare alla fattura, vistata dal Dirigente scolastico o suo delegato, in segno di conferma del diritto del personale docente a fruire del servizio e della effettiva erogazione dei pasti indicati nella nota citata.

ART. 7 MODIFICAZIONI RIGUARDANTI LA FORNITURA

Le tabelle dietetiche ed i relativi menù allegati al presente capitolato, sono fissi ed invariabili; la ditta appaltatrice non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica tenendo comunque presente che la consegna dei cibi dovrà essere adeguata alle effettive ed oggettive esigenze dell'Ente ed a discrezione di questo.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni sia nel quantitativo (al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole) sia nei prodotti e generi alimentari o tabelle dietetiche e relativi menù, previa autorizzazione del competente servizio dell'A.S.P., come pure di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente per giustificato motivo in qualsiasi momento, quando non ritenga di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dai successivi articoli.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, potrà richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio l'Amministrazione Comunale potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere del servizio competente dell'A.S.P.

ART. 8 PIANO DI EMERGENZA

La ditta appaltatrice dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nei plessi scolastici alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale ditta appaltatrice, chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc.). All'uopo la ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni o comunque entro i successivi 30 minuti rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.

La ditta dovrà garantire la fornitura e somministrazione anche in caso di impedimenti e o per qualsiasi motivo di impedimento alla preparazione dei pasti nel centro di cottura messo a disposizione dell'amministrazione. – Per tale motivo la ditta dovrà garantire la disponibilità di centro di cottura alternativo che consente di raggiungere i plessi scolastici entro e non oltre 15 minuti.

ART. 9 RESPONSABILITÀ

La ditta appaltatrice risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.

Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti o Amministratori.

ART. 10 LOCALI – ATTREZZATURE – UTENZE

I locali, le attrezzature e gli arredi di proprietà del Comune sono concessi in comodato alla Ditta appaltatrice che ne garantirà il buon uso, l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere in tempo utile alla voltura delle autorizzazioni sanitarie su ciascun plesso scolastico interessato al servizio.

Al momento della consegna, del servizio, alla Ditta sarà redatto apposito verbale indicante lo stato di conservazione degli stessi riportando l'inventario di tutte le attrezzature di proprietà del comune date in uso.

I forni le cucine, i piatti e i bicchieri lavabili, e ogni attrezzatura che la ditta utilizzerà per lo svolgimento del servizio, al termine del contratto, resteranno nella piena disponibilità del Comune.

I locali anzidetti dovranno essere adibiti esclusivamente allo scopo del presente Capitolato, per cui ogni diversa utilizzazione è vietata.

Restano a carico del Comune le spese per le forniture di acqua potabile, energia elettrica e gas metano, nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali per tutta la durata dell'affidamento.

Gli immobili, gli impianti e tutte le attrezzature di proprietà comunale devono essere utilizzati con tutti i riguardi e le cautele della corretta amministrazione del patrimonio pubblico.

Guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio preposto dell'amministrazione comunale.

La ditta prima dell'inizio del servizio, a Natale, a Pasqua e al termine dell'anno scolastico, dovrà effettuare una pulizia straordinaria dei locali (comprendente lavaggio e disinfezione di attrezzature, arredamenti, pareti, porte, finestre, termosifoni, ecc.), dandone preventiva comunicazione al Comune affinché possa provvedere ai relativi controlli. La Ditta affidataria del servizio deve garantire, con proprio personale e materiale, l'ordinaria e la straordinaria pulizia di tutti i locali interessati al servizio nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza vigenti in materia. La Ditta affidataria si assume l'onere della manutenzione ordinaria e di quella straordinaria delle attrezzature fornite dal Comune, allorché la necessità di provvedere alla manutenzione straordinaria sia derivante da comprovata negligenza o a carenza di manutenzione ordinaria da parte della Ditta stessa.

ART. 11 PAGAMENTO

A fronte delle prestazioni oggetto del presente Capitolato il Comune corrisponderà alla ditta appaltatrice la somma offerta in sede di gara, oltre I.V.A. di competenza, per ogni pasto servito. Con tale somma si intendono interamente compensati dall'amministrazione comunale tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso, e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, compresi gli oneri per la sicurezza.

Per scioperi del personale delle scuole e degli alunni, alla Ditta fornitrice, nel caso in cui la comunicazione dello sciopero sarà stata fatta con almeno 24 ore di preavviso, non verrà riconosciuto alcun compenso.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dalla ditta appaltatrice per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, previa attestazione di regolarità contributiva (DURC), fiscale e con allegati i buoni-pasti ritirati e la nota relativa ai pasti, erogati agli alunni esonerati e o comunque in assenza del relativo buono ed erogati al personale docente e non docente.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti, in seguito ad esito negativo dei controlli suddetti, la ditta appaltatrice non potrà opporre eccezione all'Amministrazione Comunale né avrà diritto al risarcimento del danno né a pretesa alcuna.

Si stabilisce sin d'ora che l'amministrazione comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa appaltatrice, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i., l'appaltatore, deve utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente affidamento devono essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto al comma 3 del medesimo articolo, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale.

ART. 12 VIGILANZA E CONTROLLO

La Ditta è tenuta ad assicurare a proprie cure e spese controlli sanitari sui generi alimentari e sulla preparazione dei pasti, ai sensi del D.Lgs. 193/'07 (Autocontrollo sanitario).

Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sul servizio mensa, sono di competenza degli uffici comunali, dei servizi dell'A.S.P., di altre strutture idonee incaricate dall'amministrazione comunale e del Comitato Mensa (con le modalità previste dal Regolamento per il funzionamento dello stesso).

Il Comune potrà effettuare periodici controlli nei locali e nei magazzini dei fornitori e si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi da praticare da parte di strutture idonee.

Qualora la merce al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi. Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanandi saranno accertate dagli uffici comunali, mediante verbali dei quali sarà data comunicazione all'appaltatore.

La ditta appaltatrice dovrà produrre le sue controdeduzioni entro dieci giorni dalla data di notifica.

Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dal Comune le penalità conseguenti.

ART. 13 ONERI A CARICO DELLA DITTA

Sono ad esclusivo e totale carico della Ditta aggiudicataria:

- 1) i costi per l'acquisto delle derrate alimentari e la preparazione dei pasti;
- 2) il servizio di trasporto pasti con automezzi idonei della ditta per i plessi privi di centro cottura;
- 3) i costi per i contenitori termici;
- 4) i costi per l'acquisto del materiale di pulizia per locali ed attrezzature;
- 5) i costi per l'acquisto di materiale monouso muniti di apposita certificazione di conformità (tovagliette, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri) per i plessi dove gli spazi non consentono l'installazione delle lavastoviglie;
- 6) i costi per l'acquisto di posate, piatti e bicchieri lavabili per i plessi dove gli spazi consentono l'installazione delle lavastoviglie;
- 7) i costi per l'acquisto e l'installazione delle lavastoviglie;
- 8) i costi per i controlli sanitari e per la stesura del documento di autocontrollo;
- 9) i costi per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature;
- 10) i costi e gli oneri derivanti per la voltura delle autorizzazioni sanitarie;
- 11) gli oneri amministrativi, previdenziali e assistenziali relativi ai propri dipendenti;
- 12) oneri derivanti dalla copertura assicurativa per danni verso terzi;
- 13) tutti gli oneri fiscali previsti dalle vigenti disposizioni di legge, compresa l'imposta di bollo e di registro, nonché tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto di appalto;
- 14) tutti gli oneri previsti dal presente capitolato e, per quanto non espressamente previsto, tutti gli oneri derivanti da rispetto delle disposizioni vigenti interessanti direttamente o indirettamente l'appalto.

ART. 14 PERSONALE

La Ditta assume ogni impegno nei confronti dei dipendenti assunti e sono a suo totale carico tutti gli oneri relativi. Il Comune rimane sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti di coloro che, a qualsiasi titolo, presteranno la propria opera nel servizio oggetto dell'appalto.

Viene pertanto esclusa la costituzione di ogni vincolo di lavoro subordinato con l'Amministrazione comunale. La ditta è direttamente responsabile del comportamento dei suoi operatori che dovrà essere ineccepibile sotto il profilo deontologico, professionale ed umano.

Il personale addetto alla cucina e distribuzione dei pasti deve indossare camice e cuffia e deve essere in possesso di libretto sanitario da cui si rilevi l'idoneità a svolgere il servizio.

Il numero di addetti al servizio deve essere tale da assicurare il regolare svolgimento del servizio stesso, per non creare ritardi nella erogazione dei pasti e disservizi per la regolare ripresa delle attività didattiche.

In caso di assenza di personale, la sostituzione deve avvenire in tempo utile per garantire il regolare espletamento del servizio.

ART. 15 DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'amministrazione comunale.

La ditta appaltatrice sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'amministrazione comunale per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie-malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti.

ART. 16 ADDESTRAMENTO - FORMAZIONE

La ditta appaltatrice deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice deve, inoltre, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

ART. 17 VESTIARIO

La ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

ART. 18 IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro, oltre a quanto già previsto nel presente capitolato, non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

ART. 19 INFORTUNI E DANNI

La Ditta appaltatrice sarà direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o cose causati nell'esercizio del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore del prestatore da parte di società assicuratrici.

L'accertamento dei danni di cui sopra sarà effettuato dall'Amministrazione in contraddittorio con il rappresentante della Ditta. Nel caso di assenza di quest'ultimo, si procederà all'accertamento in presenza di due testimoni, anche dipendenti dall'Amministrazione, senza che la Ditta possa sollevare eccezioni di sorta.

ART. 20 ASSICURAZIONI

La ditta appaltatrice è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio; è inoltre responsabile per danni derivanti a terzi – pure nella sua qualità di consegnataria di beni e locali – anche conseguenti all'operato dei suoi prestatori di lavoro e, pertanto, dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie.

L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre al momento della sottoscrizione del contratto, ed in ogni caso almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio:

A) Polizza Assicurativa, stipulata con primaria compagnia di Assicurazione ai fini della copertura **della Responsabilità Civile** per tutti i danni cagionati a terzi (R.C.T.); la copertura deve risultare estesa ai danni da avvelenamento, da ingestione di sostanze nocive e da tossinfezioni/intossicazioni derivanti dagli alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

La copertura dovrà prevedere un massimale non inferiore a €. 5.000.000,00 (euro cinquemilioni) per sinistro; il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo. Il novero degli assicurati dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, il Comune di Trecchina.

La polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi: RC personale dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni - danni a terzi da interruzione o sospensioni totali o parziali di attività - danni a terzi a seguito di incendio - danni a terzi da inquinamento accidentale - danni a cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

B) Polizza ai fini della copertura della Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: (a) del DPR 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i., (b) del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 e s.m.i., (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub A e B, stipulata presso una primaria compagnia di assicurazione. La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'appaltatore, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di € **2.500.000,00 (euro duemilionicinquecento/00)** per ciascun prestatore di lavoro/parasubordinato infortunato. Il novero degli assicurati dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, il Comune di Trecchina. La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.

Si precisa, infine, quanto segue: La polizza dovrà contenere clausola di vincolo in favore del Comune di Trecchina, per tutta la durata dell'appalto.

Qualora la ditta appaltatrice disponga di polizza stipulata in precedenza, conforme a quanto indicato, potrà ottemperare agli obblighi corredando la medesima di appendice di vincolo in favore del Comune di Trecchina, per tutta la durata dell'appalto.

I rischi non coperti dalla polizza, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico della ditta appaltatrice.

L'Amministrazione Comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa dovrà coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

ART. 21 MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto, per la consegna dei pasti nei plessi sprovvisti di centro cottura, specificati in precedenza, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla vigente normativa in materia di alimenti.

E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione almeno settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità dell'Amministrazione Comunale di richiedere la procedura di sanificazione degli automezzi. Tali operazioni devono essere effettuate conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta nel Piano di HACCP. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

La ditta appaltatrice dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei refettori specificati precedentemente, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'Amministrazione Comunale.

ART. 22
RISPETTO D. LGS. 9 APRILE 2008 N. 81

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica; è fatto obbligo inoltre di rispettare tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori in applicazione delle norme di legge contenute nel D.Lgs. 626/94 e smi e L. 242/96.

La ditta appaltatrice dovrà comunicare al Comune il nominativo del responsabile della sicurezza per il proprio personale, che procederà anche a tutti gli adempimenti in materia di valutazione dei rischi da interferenze. Il Documento Unico di Valutazione del Rischio per l'Eliminazione delle Interferenze (D.U.V.R.I.) dovrà recare una valutazione una valutazione ricognitiva dei rischi standard interferenziali relativi alla tipologia delle prestazioni che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto in particolare con il personale docente e non docente presente durante le attività di preparazione, trasporto e somministrazione.

ART. 23
OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO "CLAUSOLA SOCIALE"

1. La Ditta si obbliga alla scrupolosa osservanza della legislazione vigente in materia di reclutamento del personale, nonché di quella disciplinante gli obblighi previdenziali ed assicurativi posti a carico del datore di lavoro;
2. La Ditta si obbliga ad applicare il contratto collettivo di settore di cui all'articolo 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015 n. 81. Ad applicare obbligatoriamente i contratti collettivi nazionali, territoriali o aziendali stipulati dalle OO.SS. comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e i contratti collettivi aziendali stipulati dalle loro rappresentanze sindacali aziendali, ovvero dalla rappresentanza sindacale unitaria;
3. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato nell'espletamento del servizio, ai sensi degli artt. 50 e 100 del D. Lgs. 50/2016, l'impresa vincitrice della gara si impegna a mantenere gli attuali livelli occupazionali, assorbendo e utilizzando, in via prioritaria, il personale già impiegato dal precedente affidatario per il periodo di durata dell'appalto, a condizione che il numero e la qualifica dello stesso siano armonizzabili con l'organizzazione della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio;
4. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale la stazione appaltante potrà intervenire, ai sensi dell'art. 30 - comma 6 - del D. Lgs. 50/2016.

ART. 24
ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. Gli alimenti riconfezionati dall'impresa appaltatrice devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto, secondo una procedura codificata dalla ditta all'interno del piano HACCP. Le indicazioni di cui sopra possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta, ritenuta più idonea, da parte dell'impresa appaltatrice.

ART. 25
MENÙ

I menù sono articolati in quattro settimane.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilito con preavviso dell'amministrazione comunale tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (**allegati 1 e 2**) o concordati dalle parti.

Non sono consentite variazioni ai menù giornalieri previsti nelle allegate tabelle.

Solo in caso di estrema necessità, esse dovranno essere tempestivamente comunicate all'ASP che dovrà attestarne la compatibilità con quelle previste.

Sono consentite, in via temporanea, variazioni nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;

- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuata e concordate con il Comune, con comunicazione scritta, via fax o via e-mail.

ART. 26 VARIAZIONE DEL MENÙ

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere la variazione del menù.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dell'ASP territorialmente competente.

La variazione del menù potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

ART. 27 TABELLE DIETETICHE – QUANTITÀ DELLE VIVANDE

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla tabella allegato n. 2.

Nella Tabella sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

ART. 28 ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni di preparazione e confezionamento devono essere condotte secondo procedure note e documentate, nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale.

L'impresa appaltatrice deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Le finestre devono essere munite di protezione anti insetti.

ART. 29 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

(Conservati e tenuti a disposizione solo le quantità necessarie a garantire il confezionamento e somministrazione Giornaliera presso il centro di cottura messo a disposizione dell'Amministrazione)

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero, alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea ai contatti con gli alimenti.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto confezionato.

ART. 30 RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

ART. 31 RESIDUI ALIMENTARI

L'impresa appaltatrice dovrà provvedere alla raccolta ed allo smaltimento dei residui alimentari.



TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

ART. 32 MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

La competenza professionale dell'impresa appaltatrice deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

L'impresa appaltatrice dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

ART. 33 OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte.

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, fatta salva la possibilità di utilizzare i prodotti di 4^a gamma.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura (2 ore), su superfici di lavoro all'uopo esclusivamente destinate.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

ART. 34 LINEA REFRIGERATA

1. E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido in dotazione della ditta, di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.
2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'amministrazione comunale, sulla base di

documentati e validati studi HACCP specifici, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

3. E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 35 PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.

ART. 36 CONDIMENTI

1. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimenti (es. aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.
2. Le paste asciutte dovranno essere condite, direttamente nel piatto, al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.
3. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio grana o parmigiano reggiano.
4. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto.

ART. 37 ACCESSI

La ditta appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla distribuzione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'impresa appaltatrice, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'amministrazione comunale. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'impresa appaltatrice.

ART. 38 CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare 100 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'amministrazione comunale in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'amministrazione comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'impresa appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione Comunale in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

L'amministrazione comunale si riserva, inoltre, la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e/o per qualsiasi motivo, senza che la ditta possa pretendere danni o compensi di sorta.

ART. 39 INADEMPIENZE – PENALITÀ

Per le infrazioni agli obblighi contrattuali rilevate dai competenti uffici ed organismi comunali, dall'ASP o su fondati reclami dell'utenza saranno irrogate, con la procedura prevista dalla legge 681/'89 in quanto applicabile, le penalità in misura variabile tra €. **250,00** ed €. **5.000,00** rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso di recidiva nel termine di un mese le penalità verranno raddoppiate.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito a titolo esemplificativo, e non esaustivo, una tipologia di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri sopra precisati:

- mancata consegna di pasti o parti di pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituite;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio di distribuzione dei pasti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo poco soddisfacente;
- in caso di ingiustificato e prolungato ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente e il Comune deve intervenire, ai sensi dell' art. 30 - comma 6 - del D. Lgs. 50/2016;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva la segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- variazioni al menù senza preventivo nulla osta dell'A.S.P.;
- mancata esecuzione delle procedure di autocontrollo (HACCP) o inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella preparazione e distribuzione dei pasti;
 - mancato rispetto degli orari di consegna e somministrazione pasti;
 - inadeguatezza delle attrezzature, contenitori e automezzi;
 - mancata svolgimento della raccolta differenziata;
 - mancata utilizzazione di lavastoviglie, piatti e bicchieri lavabili nei plessi dove gli spazi lo consentono.

Conformemente al principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per un'inadempienza commessa anche in una scuola diversa dalla precedente, sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Dopo la comminazione di n. 3 (tre) sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico il Comune può risolvere il contratto ipso iure.

La somministrazione di generi avariati o sofisticati con sostanze nocive sarà denunciato all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza. Tale danno verrà quantificato dall'Amministrazione tenendo conto dei costi che questa dovrà sostenere per garantire comunque il servizio dalla data contrattuale di inizio sino alla data in cui la Ditta inadempiente sarà formalmente sostituita con altra Ditta idonea.

Inoltre, a titolo di penale, si procederà d'ufficio e senza successive formalità, all'incameramento della cauzione prodotta dalla Ditta inadempiente.

ART. 40 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio od in caso di recidiva delle mancanze di cui ai precedenti articoli, l'Amministrazione Comunale potrà, previa intimazione scritta all'Impresa, risolvere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della Ditta appaltatrice, alla determinazione dei danni eventualmente sofferti, incamerando la cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

È pure causa di risoluzione del contratto la cessione dello stesso, come previsto dal successivo articolo 44.

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'Impresa aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto si procederà a trattativa privata con le imprese idonee allo svolgimento del servizio.

Qualora le ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

ART. 41 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, per inadempimento, a sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- mancata assunzione del servizio alla data stabilita;

- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
- quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
- mancata osservanza del divieto di subappalto;
- in caso di inosservanza delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie, nonché mancata applicazione dei contratti collettivi per i lavoratori dipendenti;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei centri di cottura;
- casi di intossicazione alimentare;
- interruzione non motivata del servizio.

ART. 42 CESSIONE

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto, e qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio. L'inosservanza di tale obbligo determina l'immediata risoluzione del contratto di appalto ed il diritto del Comune al risarcimento dei conseguenti danni.

ART. 43 REVISIONE PREZZI – PREZZI DI RIFERIMENTO – VERIFICA

Non è prevista la revisione dei prezzi.

ART. 44 SPESE

Tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione del contratto di affidamento della somministrazione, accessorie e conseguenti, compresi i diritti di segreteria, nonché le spese di pubblicazione, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario; l'imposta sul valore aggiunto sarà rimborsata dal Comune al fornitore nella misura prevista dalle vigenti leggi.

ART. 45 DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA

Qualora la Ditta dovesse disdire il contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, l'Amministrazione sarà tenuta a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo, a titolo di risarcimento danni, oltre agli eventuali maggiori danni riscontrati.

Sarà inoltre addebitata alla Ditta appaltatrice la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra Ditta a titolo di risarcimento danni.

ART. 46 STIPULA DEL CONTRATTO – DEPOSITO CAUZIONALE

L'aggiudicatario, entro il termine assegnato dall'Amministrazione, è tenuto a:

- a) - comunicare il nominativo del legale rappresentante autorizzato a sottoscrivere il contratto;
- b) - presentare la documentazione di rito richiesta dall'Amministrazione;
- c) - stipulare il contratto e provvedere al versamento di tutte le spese conseguenti, ivi compresa la somma per diritti di segreteria e per spese di registrazione;
- d) - l'aggiudicatario dovrà, inoltre, costituire deposito cauzionale pari al 10% dell'importo netto di aggiudicazione, mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da parte di compagnie assicuratrici a ciò autorizzate.

ART. 47 DISPOSIZIONI ANTIMAFIA

L'aggiudicazione avverrà sotto la condizione che la ditta aggiudicataria non sia incorsa in divieto, sospensione o decadenza, come previsto dalla vigente legislazione antimafia.

ART. 48

DOMICILIO – RECAPITO

La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare il nominativo del Direttore/Responsabile, nonché l'indirizzo e numero telefonico c/o il quale sarà reperibile per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, ed a comunicarne altresì ogni variazione.

Il Direttore/Responsabile deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici Comunali preposti al controllo dell'andamento del servizio.

ART. 49 CONTROVERSIE

Per le controversie che dovessero sorgere tra l'appaltatore ed il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali è competente il Tribunale di Lagonegro.

ART. 50 NORMA DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale, si fa rinvio alla vigente normativa, nonché al Regolamento dei Contratti attualmente in vigore c/o il Comune di Trecchina ed al Bando di Gara.

ART. 51 SOTTOSCRIZIONE CLAUSOLE ONEROSE

Nel contratto di appalto l'appaltatore dovrà dichiarare di accettare in modo specifico, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile, gli articoli aventi ad oggetto:

- CESSIONE;
- PAGAMENTO;
- STIPULA DEL CONTRATTO – DEPOSITO CAUZIONALE;
- ASSICURAZIONI;
- PERSONALE;
- INADEMPIENZE – PENALITÀ;
- CONTROVERSIE;
- INFORTUNI E DANNI;
- OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO - CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE - *CLAUSOLA SOCIALE*
- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

