COMUNE DI POGGIORSINI

CITTA' METROPOLITANA DI BARI

*****

2 - CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ANNI SCOLASTICI 2016/2017 – 2017/2018

I N D I C E

ART. 1 - Oggetto dell'appalto e ubicazione della struttura pag. 4
ART. 2 - Utenza pag. 4
ART. 3 - Durata dell'appalto pag. 4
ART. 4 - Importo dell'appalto pag. 4
ART. 5 - Procedura di gara e criterio di aggiudicazione pag. 5
ART. 6 - Prezzo del pasto pag. 5
ART. 7 - Modalità di pagamento pag. 5
ART. 8 - Revisione del prezzo pag. 5
ART. 9 - Standard qualitativi pag. 6
ART. 10 - Sciopero e interruzione del servizio e programma di emergenza pag. 6
ART. 11 - Organizzazione del servizio pag. 6
ART. 11 bis - Modalità di accesso al servizio pag. 6
ART. 12 - Servizio di distribuzione dei pasti pag. 7
ART. 12 bis - Distribuzione i prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale pag. 7
ART. 13 - Trattamento dati personali pag. 7
ART. 14 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari pag. 7
ART. 14 bis - Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile pag. 8
ART. 15 - Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative pag. 9
ART. 16 - Obblighi dell'Impresa aggiudicataria pag. 9
ART. 16 bis - Obblighi specifici a carico dell'Impresa aggiudicataria pag. 10
ART. 17 - Applicazione dei contratti di lavoro pag. 11
ART. 18 - Igiene e controllo sul personale addetto pag. 11
ART. 19 - Disposizioni in materia di sicurezza sul luogo di lavoro pag. 12
ART. 20 - Preparazione e cottura dei pasti pag. 12
ART. 21 - Menù e variazioni pag. 13
ART. 21 bis - Struttura dei menù pag. 13
ART. 22 - Cestini freddi pag. 13
ART. 23 - Diete speciali pag. 14
ART. 24 - Esclusione del minimo garantito pag. 15
ART. 25 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature pag. 15
ART. 25 bis - Pulizia e sanificazione pag. 15
ART. 25 ter - Modalità di utilizzo dei detersivi e loro stoccaggio pag. 15

ART. 26 - Raccolta e smaltimento dei rifiuti pag. 15
ART. 27 - Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale pag. 16
ART. 27 bis - Organismi preposti al controllo pag. 16
ART. 27 ter - Tipologia e modalità dei controlli pag. 16
ART. 28 - Blocco delle derrate pag. 17
ART. 29 - Controllo della qualità pag. 17
ART. 30 - Mancato rispetto della norma UNI EN ISO 9001:2008 pag. 18
ART. 31 - Conservazione campioni pag. 18
ART. 32 - Rilievi dei tecnici pag. 18
ART. 32 bis - Rilievi all'Impresa aggiudicataria pag. 18
ART. 33 - Comitato di controllo pag. 18
ART. 34 - Qualità percepita da parte dell'utenza pag. 18
ART. 35 - Inadempienze e penalità pag. 18
ART. 36 - Risoluzione del contratto per inadempimento pag. 20
ART. 37 - Clausole di risoluzione espressa pag. 20
ART. 38 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa aggiudicataria pag. 21
ART. 39 - Polizze assicurative pag. 21
ART. 40 - Cauzione definitiva pag. 22
ART. 41 - Divieto di cessione e di subappalto pag. 22
ART. 42 - Disposizioni che regolano l'appalto pag. 22
ART. 43 – Domicilio pag. 23
ART. 44 – Spese pag. 23
ART. 45 - Controversie giudiziarie pag. 23
ART. 46 - Allegati al capitolato pag. 23

ART. 1- Oggetto dell'appalto e ubicazione della struttura

Il presente capitolato speciale di appalto disciplina il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria dell'Istituto comprensivo "S. Cirasole" del Comune di Poggiorsini sito alla via XX Settembre n. 56.

La natura e la tipologia del servizio affidato in gestione prevede:

° la gestione del centro cottura concesso in uso dal Comune per l'espletamento del servizio, in possesso delle attrezzature idonee per la produzione dei pasti, nonché dell'arredo e utensileria;

° l'approvvigionamento dei generi alimentari, la preparazione, la cottura dei pasti secondo il sistema del legame fresco-caldo, cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti o refrigerati, in multiporzione, comprese le diete personalizzate e speciali in monoporzione;

° preparazione dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli alunni e al personale preposto alla vigilanza;

° la fornitura di materiale frangibile monouso: bicchieri, tovaglioli di carta e tovagliette, sottopiatti e quant'altro necessiti per il consumo dei pasti, ad eccezione di piatti e posate in quanto forniti dal Comune;

° sbarazzo e pulizia dei tavoli e dei refettori;

° lavaggio e riordino delle stoviglie;

° la fornitura dei materiali di consumo, dei detersivi necessari (sia detergenti che sanificanti) per la pulizia dei tavoli e dei locali refettori;

° la pulizia, sanificazione e manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali adibiti a centro cottura e refettori;

° la gestione dei rifiuti.

I servizi devono essere espletati dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo le modalità disciplinate dagli articoli seguenti.

ART. 2 – Utenza

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria dell'Istituto comprensivo "S. Cirasole" del Comune di Poggiorsini sito alla via XX Settembre n. 56.

Il servizio sarà esteso anche al personale insegnante ed ausiliario dipendente dello Stato, salvo diversa disposizione della normativa vigente.

Il servizio riguarderà, in via del tutto previsionale, un numero di pasti per anno scolastico pari a n. 11.000 (undicimila).

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di modificare il numero delle scuole, dei pasti, del calendario di erogazione del servizio e degli orari. Essa potrà chiedere, altresì, all'Impresa ulteriori prestazioni, previo accordo in merito all'organizzazione del servizio.

ART. 3 – Durata dell'appalto

Il servizio è riferito agli anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018. Per il primo anno scolastico l'inizio è previsto presumibilmente per il 1° novembre e la fine per il 31 maggio. La durata del servizio viene comunque fissata in anni due decorrenti dall'effettivo inizio.

Per l'eventuale proroga tecnica valgono le disposizioni di legge.

Il servizio di refezione sarà sospeso nei periodi di vacanza prescritti dal calendario scolastico.

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la possibilità di variare detto calendario nel caso intervengano modifiche nell'organizzazione scolastica o apertura di nuovi servizi, senza che ciò comporti il riconoscimento di compensi aggiuntivi all'Impresa aggiudicataria.

Il servizio deve essere effettuato tutti i giorni della settimana ad esclusione del sabato e delle festività contemplate nel calendario scolastico.

ART. 4 – Importo dell'appalto

Il valore stimato dell'appalto ai sensi dell'art. 35, co. 6, d.lgs. n. 50/2016, per la durata complessiva di anni 2 (due) è pari a presunti € 93.800,00 (euro novantatremilaottocento/00) di cui € 1.400,00 (euro millequattrocento/00) per oneri di sicurezza scaturenti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso oltre IVA di legge. Tale importo è stato quantificato sulla base dei consumi presunti di pasti per ciascun anno scolastico pari a n. 11.000 (undicimila).

Il numero totale dei pasti presumibili non è comunque vincolante per l'Amministrazione comunale.

Il costo unitario del singolo pasto a base di gara è pari ad € 4,20 (euro quattro/20).

L'importo di € 1.400,00 (euro millequattrocento/00) per oneri di sicurezza previsti dal D.U.V.R.I. oltre IVA di legge, saranno corrisposti in due rate nella prima fattura di ogni anno scolastico.

ART. 5 – Procedura di gara e criterio di aggiudicazione

La procedura di gara prescelta è la procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. n. 50/2016.
L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi dell'art. 95, co. 3, lett. a) del d.lgs. n. 50/2016.
Il punteggio massimo complessivo è di 100 punti così suddivisi:
A) Offerta tecnica: massimo 70/100 punti.
B) Offerta economica: massimo 30/100 punti.
Il punteggio totale di ogni impresa partecipante si otterrà sommando i punteggi così come conseguiti (A+B).
Le offerte presentate saranno valutate in seduta riservata dalla commissione di gara nominata in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.
I requisiti di partecipazione, gli elementi e i parametri di valutazione delle offerte presentate dai concorrenti, sono specificati nel bando e disciplinare di gara.

ART. 6 – Prezzo del pasto

Il prezzo del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione comunale all'Impresa aggiudicataria 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.
I buoni pasto costituiscono titolo per il pagamento da parte dell'Amministrazione comunale del corrispettivo del singolo pasto indicato in sede di offerta, oltre ad IVA nella misura di legge, previa presentazione di regolare e conforme fattura a cadenza mensile.
La liquidazione dei corrispettivi sarà effettuata entro 40 giorni dalla data della presentazione della regolare fattura accertata secondo le modalità di legge. Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli quantificati dal Settore competente dell'Amministrazione comunale, l'appaltatore dovrà fornire necessari chiarimenti entro 8 (otto) giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte del Comune. La richiesta di chiarimenti sospende il termine di 45 (quarantacinque) giorni per la liquidazione.
Saranno riconosciute come liquidabili solo le fatture relative ai pasti effettivamente consumati.
Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali penalità applicate e quant'altro dovuto dall'Impresa aggiudicataria.
L'Appaltatore non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

ART. 7 – Modalità di pagamento

Il pagamento delle prestazioni oggetto del presente capitolato sarà effettuato dall'Amministrazione comunale in favore dell'Impresa aggiudicataria a mezzo mandati di pagamento. In caso di aggiudicazione in capo ad un Raggruppamento Temporaneo d'Impresa, le fatture dovranno essere emesse dalla società mandataria e i pagamenti saranno effettuati in favore della mandataria capogruppo.
L'Impresa aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n.136/2010 e successive modificazioni.
In particolare, l'Appaltatore avrà l'obbligo di comunicare, ai sensi dell'art. 3 Legge n. 136/2010 e successive modifiche., il numero del conto corrente dedicato, anche se non esclusivo, sul quale effettuare i pagamenti, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul conto medesimo. L' Appaltatore è obbligato a comunicare eventuali modifiche dei dati trasmessi entro 7 (sette) giorni dal verificarsi delle stesse.

ART. 8 – Revisione del prezzo

Il corrispettivo è fisso e invariabile per tutta la durata di svolgimento del servizio.
Si applica il disposto di cui all'art. 106, co. 1, lett. a), del d.lgs. n. 50/2016 in relazione alle disposizioni di cui all'art. 1, co. 511, della legge n. 208/2015.

ART. 9 – Standard qualitativi

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nelle specifiche tecniche contenute negli appositi articoli e nell'allegato al presente capitolato speciale di appalto.

ART. 10 - Sciopero e interruzione del servizio e programma di emergenza

Il presente appalto costituisce un servizio di pubblica utilità, pertanto l'Impresa aggiudicataria si impegna a predisporre un programma di emergenza per garantire la continuità dei servizi in oggetto, provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di legge vigenti sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

In caso di sciopero del personale delle Scuole, l'Amministrazione comunale o la scuola, secondo le rispettive competenze, ne darà comunicazione all'Impresa almeno due giorni prima del giorno fissato per lo sciopero. In questo caso l'Impresa è tenuta a fornire un pasto, da concordare di volta in volta con l'Amministrazione comunale (es. primo caldo, secondo freddo), anche se fino al giorno stesso non è conosciuto il numero delle presenze per cui è richiesto il servizio.

ART. 11 – Organizzazione del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica è prestato presso il centro di cottura di proprietà comunale, ubicato presso l'Istituto Comprensivo "S. Cirasole" del Comune di Poggiorsini, sito in via XX Settembre n. 56. L'Impresa aggiudicataria gestirà a proprie cure e spese i locali adibiti a cucina, magazzino, deposito e servizi igienici concessi in comodato d'uso ai sensi dell'art. 1803 e ss. c.c., nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, per tutta la durata dell'appalto.

Il Comune è responsabile della agibilità dello stesso centro di cottura, ai sensi delle norme vigenti in materia.

La manutenzione ordinaria delle attrezzature e suppellettili del centro cottura e la manutenzione ordinaria del refettorio per la consumazione dei pasti è a carico dell'Impresa appaltatrice. E' a carico dell'Amministrazione comunale la manutenzione straordinaria delle suddette strutture e l'onere economico derivante dal consumo di energia, gas e acqua.

Al momento della stipula del contratto, si procederà alla consegna all'Impresa aggiudicataria, dei locali e delle attrezzature dei refettori (tavoli e sedie), previa redazione di apposito verbale in contraddittorio tra le parti. Alla scadenza della durata dell'appalto, e comunque non oltre 15 giorni lavorativi successivi a tale data, i locali e i beni concessi in comodato d'uso di proprietà comunale dovranno essere riconsegnati dall'Impresa aggiudicataria all'Amministrazione comunale in condizioni di perfetta igienicità e funzionalità.

Il centro cottura non potrà essere utilizzato per scopi diversi da quelli che riguardano la refezione scolastica oggetto del presente capitolato speciale di appalto, se non previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale che potrà decidere di volta in volta con definizione del relativo corrispettivo a copertura integrale delle spese sostenute dall'Ente.

ART. 11 bis – Modalità di accesso al servizio

Gli utenti del servizio potranno accedervi mediante la consegna di buoni pasto acquistabili con le modalità definite dall'Amministrazione comunale.

L'Impresa aggiudicataria, con proprio personale, è tenuta alla rilevazione quotidiana delle presenze e alla prenotazione dei pasti degli alunni ed eventualmente degli insegnanti nelle singole classi, con procedure che arrechino il minor disagio possibile alle attività didattiche, in modo da consentire l'esatta attribuzione a ciascun alunno/insegnante del pasto consumato.

Sarà pertanto cura del personale dell'Impresa aggiudicataria raccogliere i buoni pasto esonerando l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito.

L'Amministrazione comunale, unitamente all'Istituto Scolastico, provvederà, prima dell'inizio del servizio, a comunicare all'Impresa aggiudicataria, i dati degli alunni iscritti.

Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno comunicati dall'Amministrazione comunale all'Impresa aggiudicataria all'inizio di ogni anno scolastico. Eventuali successive variazioni saranno comunicate tempestivamente dall'Amministrazione comunale all'inizio di ogni

anno scolastico.
Rimarranno, in ogni caso, a carico dell'Amministrazione la determinazione delle tariffe dovute dall'utenza, delle eventuali fasce ISEE per l'attribuzione delle tariffe agevolate.

ART. 12 – Servizio di distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati e definiti con l'Amministrazione comunale e l'Istituto Scolastico.
Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dall'Amministrazione comunale.
La distribuzione sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'Impresa aggiudicataria, che dovrà garantire la disponibilità per tutto il tempo di consumazione dei pasti a servire i piatti e porzionare le pietanze destinate ai bambini della scuola dell'infanzia e della 1° classe della scuola primaria (se necessario, il personale deve rendersi disponibile ad aiutare anche i bambini delle classi successive) e a distribuire il formaggio, l'olio di condimento e l'acqua.
Il personale dell'Impresa aggiudicataria deve avere sempre un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.
L'Impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti.
Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario, compresi camici, guanti adeguati alla manipolazione degli alimenti e cuffie protettive, forniti dall'Impresa aggiudicataria, nonché cartellino di identificazione con foto, nome e cognome.
Al termine del servizio l'Impresa deve provvedere alla rigovernatura dei tavoli e a raccogliere i rifiuti solidi urbani provenienti dalla consumazione dei pasti nei sacchetti da essa forniti, nel rispetto della raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali delle scuole.

ART. 12 bis – Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale

L' Amministrazione comunale, in aderenza alla legge n. 155/2003, previa autorizzazione e convalida da parte della A.S.L. competente, in accordo con l'Impresa aggiudicataria, promuove progetti per il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura, assistenza di animali in stato di abbandono.
L'Impresa aggiudicataria, in sede di offerta, può segnalare le azioni e le misure atte a promuovere il recupero dei residui mensa e la distribuzione a fini benefici delle derrate non consumate.

ART. 13 – Trattamento dati personali

Relativamente a tutti i dati personali ed alle informazioni necessarie al regolare svolgimento del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione comunale nomina l'Impresa aggiudicataria responsabile del trattamento secondo le disposizioni previste dal d.lgs. n. 196/2003 e successive modifiche.
A tal fine l'Impresa aggiudicataria assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché senza il permesso dell'Amministrazione comunale e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dall'Amministrazione comunale se non per gli scopi connessi all'incarico.
Nell'applicazione della citata normativa l'Impresa aggiudicataria dovrà adottare, garantendone il continuo aggiornamento, tutte le misure ed accorgimenti idonei a salvaguardare la riservatezza delle notizie e la sicurezza dei dati, compresa la massima informazione ai propri addetti, sollevando l'Amministrazione comunale da qualsiasi onere d'istruzione del personale incaricato.
L'Amministrazione comunale non risponderà dei danni provocati dalla violazione degli obblighi di cui al presente articolo.

ART. 14 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

1. ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte

richiamate;
2. alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'allegato "Piano alimentare", del presente capitolato speciale di appalto.

I menu realizzati dalla ristorazione scolastica promuovono l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM).

In sede di offerta, le imprese partecipanti potranno proporre l'utilizzo di specifici prodotti alimentari oltre quelli obbligatoriamente richiesti dall'Amministrazione comunale.

Laddove siano richieste specifiche caratteristiche di freschezza viene data indicazione della distanza massima (200 km) del luogo di coltivazione/produzione rispetto al luogo di consumo.
Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

ART. 14 bis - Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, si intende contribuire al sostegno della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile attraverso la richiesta di fornitura dei prodotti con le caratteristiche stabilite nell'allegato "Piano alimentare" del presente capitolato speciale di appalto e con le caratteristiche vincolanti di seguito indicate:

1) la distanza fra il luogo di produzione/raccolta ed il luogo di consumo dei prodotti ortofrutticoli e da allevamento, che non può essere superiore a 200 km, laddove sia richiesta specifica garanzia della freschezza dei prodotti stessi;
2) le uova non provenienti da allevamenti biologici devono provenire da allevamenti all'aperto;
3) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;
4) il pesce somministrato nella mensa, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti;
5) obbligatoriamente i prodotti biologici di seguito indicati:
   - olio extra vergine di oliva;
   - pomodori trasformati – pelati e polpa;
   - ortaggi.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente articolo.
Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti previsti nel presente capitolato ovvero offerti dalla Impresa, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.
In ogni caso l'Impresa aggiudicataria dovrà documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura. In tal caso la medesima Impresa ha l'obbligo di comunicare per iscritto all'Amministrazione comunale l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. L'Impresa inoltre dovrà provvedere al recupero della periodicità e quantità della fornitura, nei tempi più brevi possibili.
Nel caso in cui l'Impresa aggiudicataria non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, verranno comminate le penali di cui al successivo art.35.
I criteri di attribuzione dei punteggi in sede di gara premiano le offerte migliorative (fornitura prodotti biologici, a lotta integrata, a filiera corta e a Km0) rispetto ai prodotti previsti da capitolato.
Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n.834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship

Council) o equivalenti.
Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n.510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nel centro di refezione, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
L'Impresa aggiudicataria deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nel centro di refezione.
I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

ART. 15 – Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative

Si intende contribuire alla promozione della salute ed all'educazione alimentare attraverso l'organizzazione, a carico dell'Impresa aggiudicataria, di iniziative informative e culturali che, prendendo a spunto le dinamiche storico-geografiche e gli sviluppi nelle colture dei prodotti alimentari a filiera pugliese e a KM0, accrescano la consapevolezza e l'importanza di una alimentazione sana, soprattutto nell'età evolutiva.
Le iniziative possono utilmente prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori/allevatori locali quali testimoni delle tradizioni.
Allo scopo l'Impresa formula la propria offerta tecnica secondo le modalità stabilite nel disciplinare e bando di gara.

ART. 16 - Obblighi dell'Impresa aggiudicataria

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a prestare il servizio di refezione scolastica nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, la quale è vincolante in ogni suo elemento.
L'Impresa aggiudicataria del servizio deve assicurare con oneri a proprio carico:

a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari; il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
b) la preparazione e la distribuzione dei pasti presso il centro di cottura e il refettorio, mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'allegato "Piano alimentare" del presente capitolato speciale di appalto e a quanto previsto in sede di offerta;
c) osservare il menù tipo settimanale di cui all'allegato "Piano alimentare"; l'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione comunale, d'intesa con l'Impresa aggiudicataria e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali, secondo quanto stabilito nell'art. 21 del presente capitolato speciale di appalto "Menù e variazioni";
d) osservare nella confezione dei pasti, le grammature riportate nell'allegato "Piano alimentare";
e) l'esposizione nella sala refettorio dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti;
f) la predisposizione giornaliera del refettorio, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; la fornitura di tovaglie, tovagliette e tovaglioli di carta sarà a carico della Impresa aggiudicataria; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile. L'Impresa aggiudicataria si obbliga a sostituire i materiali medesimi a semplice richiesta dell'Amministrazione, se non conformi;
g) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti, la rigovernatura giornaliera del refettorio, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei

locali. L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012);

h) effettuare le operazioni di riordino del refettorio solo dopo che tutti gli utenti hanno abbandonato la sala. E' comunque ammesso, in caso di necessità imprevista, rimuovere residui dai tavoli o dal pavimento con modalità tali da non intralciare le operazioni di distribuzione e recare disturbo agli utenti ancora a tavola. Non devono essere comunque utilizzati prodotti spray o nebulizzatori;
i) raccogliere negli appositi sacchetti i rifiuti solidi urbani provenienti dal refettorio e convogliarli negli appositi contenitori per la raccolta, rispettando la raccolta differenziata degli stessi;
j) assicurare, limitatamente al momento di consumazione dei pasti, la presenza di personale in numero adeguato rispetto agli utenti.

ART. 16 bis – Obblighi specifici a carico dell'Impresa aggiudicataria

L'Impresa aggiudicataria è tenuta inoltre:

per quanto riguarda la **prestazione del servizio a garantire:**

a) di essere in possesso al momento dell'inizio dell'esecuzione del servizio e per tutta la durata dell'appalto, delle prescritte autorizzazioni sanitarie e comunali e di ogni altra eventuale autorizzazione che si rendesse necessaria, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla Impresa aggiudicataria;
b) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta; l'Impresa aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Amministrazione comunale che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile nel centro cottura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Amministrazione comunale;
c) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'allegato "Piano alimentare";
d) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato "Piano alimentare";
e) la somministrazione, previo accordo con l'Amministrazione comunale e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative;

per quanto concerne il **personale di servizio a garantire**:

a) idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione comunale;
b) che il personale impiegato ed il relativo monte ore effettivamente erogato sia quello indicato in sede di offerta;
c) la disponibilità permanente di un addetto inquadrato aziendalmente come cuoco;
d) che il personale conosca ed applichi le norme della qualità, di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
e) che l'Amministrazione comunale possa chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà, entro cinque giorni lavorativi, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Ente;
f) che il personale impiegato nei servizi sia dipendente dall'Impresa, fatti salvi altri rapporti contrattuali previsti dalla normativa del diritto del lavoro. L'Amministrazione comunale potrà chiedere all'Impresa di esibire la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. L'Amministrazione comunale, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà agli uffici competenti le violazioni riscontrate e sospenderà i pagamenti riservandosi il diritto di incamerare la

cauzione definitiva che l'Impresa dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita solo quando gli Uffici predetti avranno dichiarato che l'Impresa si è posta in regola;

g) che l'Amministrazione comunale risulti estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Impresa stessa ed il personale di cui si avvale;
h) il rispetto da parte del personale impiegato delle norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro;
i) il possesso da parte del personale impiegato dei requisiti professionali e sanitari occorrenti a garantire il rispetto delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria, nonchè l'impiego da parte dello stesso delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.); a tal proposito l'Impresa aggiudicataria è tenuta a sottoporre il proprio personale a visite mediche periodiche in relazione ad eventuali valutazioni sullo stato di salute, secondo quanto previsto dalle normative igienico-sanitarie vigenti e future;
j) l'esonero dell'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;
k) che l'Impresa si faccia carico del lavaggio e cambio degli indumenti di lavoro;
l) la partecipazione del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento professionale, ai quali potrà essere presente un rappresentante dell'Amministrazione comunale, secondo quanto indicato in sede di offerta, nonché ad iniziative di educazione alimentare e di informazione rivolte alle famiglie degli utenti e promosse dall'Amministrazione comunale, anche in collaborazione con gli Istituti scolastici o altre Associazioni;
m) a produrre copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto, prima dell'inizio dello stesso;

per quanto concerne **terzi ad assumere**:

a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario. L'Impresa è tenuta a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari;
b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti;
c) ogni responsabilità in merito all'inosservanza del divieto di fumo come disposto dall'art. 22 della L.P. n. 9/2000 e successive modifiche.;

per quanto concerne **i locali, gli arredi e le attrezzature** ad assumere:

a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e segg. del c.c., di quanto affidato a titolo gratuito dall'Amministrazione comunale, per l'espletamento del servizio;
b) l'onere della manutenzione ordinaria e di ogni altro onere che non sia stato posto a carico dell'Amministrazione comunale nel presente capitolato speciale di appalto.

ART. 17 – Applicazione dei contratti di lavoro

Tutto il personale deve essere iscritto nel libro paga dell'Impresa aggiudicataria. L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato dalla categoria.

Tali disposizioni dovranno essere applicate anche al personale socio e dipendente delle società cooperative, così come previsto dalla legge 142/01. Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione alle Autorità competenti.

L'Impresa aggiudicataria dovrà tenere indenne l'Amministrazione da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra l'impresa stessa ed i suoi dipendenti.

ART. 18 – Igiene e controllo sul personale addetto

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche previste dalla Legislazione vigente, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo dovrà essere impiegato sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

L'Impresa aggiudicataria deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:
a) guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione e guanti adeguati alla manipolazione e porzionamento dei cibi sia cotti che crudi;
b) guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
c) mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
d) cuffie ove raccogliere sempre i capelli;
e) rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il centro di cottura dispensatori di sapone liquido.

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.

ART. 19 – Disposizioni in materia di sicurezza sul luogo di lavoro

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dal d.lgs. n. 81/2008.

In particolare l'Impresa aggiudicataria entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (ai sensi degli artt. 17 e 28 del d.lgs. n. 81/2008). Resta a carico dell'Impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro di sicurezza.

L'Impresa deve predisporre e fare affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antifortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali elementi è consigliato dalle schede di sicurezza.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria tutti gli altri adempimenti richiesti dalla vigente normativa in materia di prevenzione e sicurezza sul luogo di lavoro.

ART. 20 – Preparazione e cottura dei pasti

La preparazione e la cottura dei pasti dovranno avvenire esclusivamente nei locali del centro cottura con sistema tradizionale inteso legame fresco/caldo.

E' conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti. Gli alimenti utilizzati devono essere quelli inclusi nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato "Piano alimentare" del presente capitolato speciale di appalto, possedere le caratteristiche ivi indicate ed essere preparati nella quantità e secondo le tabelle dietetiche e relativi menù riportati nel medesimo allegato.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

In particolare si precisa che:
a) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
b) la verdura deve essere mondata e tagliata lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
c) tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione, l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
d) è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi, salvo quanto previsto dall'art. 12 bis del presente capitolato speciale di appalto;
e) tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
f) è vietata la promiscuità tra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
g) si deve curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto di vegetali a foglie, latte, yogurt;
h) è vietato detenere e utilizzare i prodotti dopo il termine di scadenza indicato nella confezione;
i) è vietato ricongelare le materie prime surgelate;
j) è vietato congelare le materie prime acquistate fresche;
k) è vietato congelare il pane;
l) si deve effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifero a + 2° C / + 4° C salvo che per i prodotti

che possono essere impiegati tali e quali;
m) è vietato scongelare qualsiasi alimento all'aria o sotto l'acqua corrente;
n) si devono mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10 °C;
o) si devono mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10° C;
p) è necessario curare, nella cottura dei cibi in acqua il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
q) si devono aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
r) è vietato soffriggere qualsiasi preparazione;
s) è vietato utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
t) si deve usare esclusivamente sale marino.

ART. 21 – Menù e variazioni

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è regolato dal menù riportato nell'allegato "Piano alimentare" del presente capitolato speciale di appalto.
Di norma i menù non sono modificabili. L'Amministrazione comunale si riserva comunque la possibilità di effettuare variazioni del menù in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, introducendo nuove preparazioni culinarie e concordando con l'Impresa aggiudicataria ingredienti e relative grammature sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali.
Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni di menù nei seguenti casi:
a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili (in tal caso i piatti variati devono avere uguale valore economico e nutrizionale);
d) su richiesta della Azienda Sanitaria Locale.
Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione comunale.

ART. 21 bis – Struttura dei menù

La struttura del menù per tutti gli ordini di scuole è la seguente:
un primo
un secondo (da non somministrare quando il menù prevede il piatto unico)
un contorno
pane
frutta di stagione (offerta in non meno di tre diverse tipologie di frutti nell'arco della settimana).
Le pietanze dovranno avere grammature diverse a seconda che si tratti di alunni di scuola dell'infanzia o alunni di scuola primaria; le grammature per gli adulti equivalgono a quelle previste per gli alunni delle scuole primarie.
Prima della somministrazione, gli addetti alla distribuzione dovranno procedere alla misurazione della porzione standard.
In occasione della principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua) l'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'Impresa aggiudicataria un menù speciale che comporti l'impiego di piatti non previsti dal menù in vigore; le variazioni del menù non comporteranno alcuna modifica del costo pasto pattuito.
I menù sono comunque elaborati in conformità alle disposizioni della A.S.L., delle linee guida per la ristorazione scolastica, approvate con delibera della G.R. n. 276/2002 e pubblicata sul B.U.R. Puglia n. 44/2002, nonché delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (intesa n. 2 del 29/04/2010 pubblicata sulla G.U. n. 134 dell'11/06/2010) e comunque nel rispetto della normativa vigente in materia.

ART. 22 – Cestini freddi

L'Amministrazione comunale e/o l'Istituto Scolastico potranno richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze o a causa di sostituzione del pasto per rifiuto comprovato e motivato dei pasti forniti.
I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e devono essere così composti:

due panini con prosciutto cotto, crudo o formaggio per la scuola primaria; un panino con prosciutto cotto o formaggio per la scuola dell'infanzia;
una banana;
un pacchetto di biscotti secchi;
un succo di frutta in brick;
una bottiglia d' acqua naturale in PET da 250 ml;
I cestini freddi devono contenere la seguente dotazione:
2 tovaglioli di carta riciclabile;
1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile;
1 salviettina monouso umidificata.

ART. 23 – Diete speciali

La ditta aggiudicataria è tenuta, senza ulteriori oneri aggiuntivi, alla preparazione di:

a) diete speciali per motivi di salute
b) diete speciali leggere
c) diete speciali a carattere etico–religioso.

La prenotazione delle diete speciali deve essere effettuata con le stesse modalità previste per i menù ordinari.

a) <u>diete speciali per motivi di salute</u>

L' Impresa aggiudicataria deve fornire le derrate necessarie per approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie, di tipo cronico e/o a carattere transitorio, o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.
La prescrizione delle diete speciali per motivi di salute deve essere redatta dal medico curante con apposito certificato medico predisposto in base a quanto previsto dalla legislazione vigente.
L'Impresa aggiudicataria, sulla base di quanto indicato nei certificati medici acquisiti dalla segreteria dell'Istituzione scolastica di appartenenza e trasmessa all'Impresa, provvederà a predisporre e personalizzare i menù e le ricette delle preparazioni gastronomiche.
I menù previsti dalle diete speciali per motivi di salute dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menu ordinario.
I menù per diete speciali per motivi di salute dovranno essere trasmessi all'Amministrazione che si riserva il diritto di richiedere eventuali modifiche o integrazioni.
L'Impresa aggiudicataria, su richiesta dell'Amministrazione, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate fornite per la preparazione delle diete speciali per motivi di salute.
Ogni dieta speciale per motivi di salute deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.
Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.
Per la preparazione, conservazione e confezionamento dei pasti privi di glutine si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separati dal resto della produzione.

b) <u>diete speciali leggere</u>

L' Impresa aggiudicataria deve approntare diete leggere qualora ne venga fatta richiesta scritta alla segreteria dell'Istituzione scolastica entro le ore 9:00 dello stesso giorno da parte dei genitori e trasmessa alla Impresa aggiudicataria entro le 9:30. Le diete speciali leggere possono avere la durata massima di 3 giorni consecutivi e non necessitano di certificato medico.
Le diete speciali leggere sono costituite da:
- pasta o riso in bianco,
- carne bianca o pesce cotti al vapore, lessati o ai ferri,
- patate/carote lessate,
- mela,
- pane.

Nel caso in cui la dieta speciale leggera fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 3 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, la dieta stessa sarà trattata come dieta speciale per motivi di salute.

c) <u>diete speciali a carattere etico–religioso</u>

L'Impresa aggiudicataria deve garantire diete determinate da motivazioni etiche o religiose, in favore degli utenti che presentino richiesta scritta alla segreteria dell'Istituzione scolastica che avrà cura di trasmetterla alla Impresa aggiudicataria.

All’interno di tale categoria rientrano anche le diete speciali per vegetariani. In tal caso l'Impresa aggiudicataria deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi appositamente predisposti la cui composizione deve rispettare la struttura del menù ordinario, con le quantità previste dalle tabelle dietetiche di cui all’allegato “Piano alimentare” del presente capitolato speciale di appalto.
I menù dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menu ordinario.
I menù per diete speciali a carattere etico–religioso predisposti dovranno essere trasmessi all'Amministrazione che si riserva il diritto di richiedere eventuali modifiche o integrazioni.

ART. 24 – Esclusione del minimo garantito

Non costituisce minimo garantito per l’appaltatore il numero dei pasti risultante nell'art. 2 del presente capitolato, trattandosi di previsione basata sulla media dei pasti forniti negli anni precedenti nell’Istituto comprensivo “S. Cirasole” nel quale è attualmente richiesto il servizio. Il numero dei pasti indicati pertanto è suscettibile di variazione in più o meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio.
L’Impresa aggiudicataria ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti effettivamente forniti agli utenti.

ART. 25 – Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Gli interventi di pulizia eseguiti presso gli impianti devono essere conformi a quando previsto dal piano di autocontrollo igienico predisposto dall'Impresa aggiudicataria e presentato in sede di offerta.
Le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate alla fine di ogni ciclo produttivo.
I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant’altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, macchine, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere sostituiti all’inizio di ogni settimana.
Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d’acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature gli stessi dovranno essere scollegati dalla rete elettrica.

ART. 25 bis – Pulizia e sanificazione

Per sanificazione si intende la somma delle operazioni di detersione e disinfezione. Per garantire una corretta sanificazione:
° la detersione deve avvenire sempre alla fine della giornata lavorativa e durante brevi soste dei lavori di preparazione e/o cottura degli alimenti;
°° il detergente deve usarsi in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco dalla superficie (es. da tavoli, ripiani, attrezzature varie e/o affettatrici, tritacarne ecc., utensili, posate ecc.).
Le attrezzature per poter essere idoneamente sanificate devono essere smontate, dopo ogni utilizzo e in ogni loro parte e si deve fare attenzione a che non esistano angoli inaccessibili in quanto possibili fonti di inquinamento.
Il detergente deve essere sciacquato accuratamente con abbondante acqua.
La disinfezione deve essere effettuata con prodotti idonei utilizzati scrupolosamente nella concentrazione indicata dai fornitori.
Gli utensili e le parti smontate delle attrezzature possono sostare durante la notte nelle soluzione disinfettante.
Al mattino devono essere risciacquate prima di essere riutilizzate.
Settimanalmente deve essere verificato, attraverso indagine ambientale, se effettivamente la procedura di sanificazione è stata effettuata correttamente.

ART. 25 ter – Modalità di utilizzo dei detersivi e loro stoccaggio

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
Tutto il materiale di sanificazione deve essere posizionato, durante l’utilizzo, su un carrello per pulizie adibito appositamente a tale funzione.
I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

ART. 26 – Raccolta e smaltimento dei rifiuti

L'Impresa aggiudicataria deve adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l’Amministrazione, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l’utilizzo di

imballaggi riciclabili.
I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e sale da pranzo delle scuole devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.
La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche.
Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati quando i sacchi siano pieni e puliti a fine servizio.
I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio.
I contenitori devono essere costruiti in materiale a lunga durata, non devono produrre cessioni, ne assorbire liquidi.
I rifiuti devono essere ricoverati in un locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate.
Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.
E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa.

ART. 27 – Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale

E' facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la conformità del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni di cui al presente capitolato speciale.
L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della stazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona del centro cottura e dei locali adiacenti per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

ART. 27 bis – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della A.S.L., della Amministrazione comunale nonché eventuali altri soggetti specializzati, incaricati dall'Amministrazione comunale.

ART. 27 ter – Tipologia e modalità dei controlli

I controlli saranno effettuati secondo la metodologia che i tecnici incaricati riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.
I controlli sui servizi di ristorazione saranno articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, alla stazione appaltante, per le quantità di campioni prelevate.
Le ispezioni riguarderanno, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

a) stato, condizioni igieniche e relativi impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili;
b) materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
c) prodotti semilavorati e prodotti finiti;
d) materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
e) procedimenti di manutenzione, di disinfezione e di pulizia;
f) etichettatura, data di scadenza e presentazione dei prodotti alimentari;
g) modalità di conservazione e stoccaggio nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;
h) temperature di servizio delle celle;
i) igiene dell'abbigliamento di servizio del personale;

j) processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
k) modalità di manipolazione e cottura;
l) modalità di distribuzione;
m) lavaggio e impiego dei detergenti e sanificanti;
n) caratteristiche dei detergenti e sanificanti;
o) modalità di sanificazione;
p) sgombero rifiuti;
q) verifica del corretto uso degli impianti;
r) stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
s) stato igienico-sanitario del personale addetto;
t) stato igienico dei servizi;
u) organizzazione dei servizi;
v) controllo dell'organico;
w) distribuzione dei carichi di lavoro;
x) professionalità degli addetti;
y) controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
z) controllo del comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale del Comune e delle Istituzioni Scolastiche;
aa) controllo di tutta la documentazione attinente al servizio comprese le schede di rilevazione HACCP;
bb) controllo della documentazione relativa alla gestione delle non conformità interne;
cc) controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
dd) controllo del magazzino;
ee) controllo della preparazione e distribuzione delle diete speciali;
ff) controllo della correttezza e della completezza degli interventi formativi realizzati per il personale utilizzato nel servizio;

I controlli sensoriali riguarderanno la verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti e dei prodotti finiti, dovranno essere effettuati dai tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale o dagli organismi preposti al controllo, su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Impresa aggiudicataria.
Gli accertamenti analitici saranno tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori della A.S.L., da quelli delle Università o da altri laboratori che diano le necessarie garanzie di professionalità e di imparzialità. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

ART. 28 – Blocco delle derrate

I controlli presso il centro cottura potranno dare luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e a far apporre un cartellino con la scritta " in attesa di accertamento".
L'Amministrazione comunale provvederà entro due giorni (o comunque entro i tempi minimi necessari alle analisi di laboratorio) a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi e verranno applicate le penali previste dal presente capitolato.

ART. 29 – Controllo della qualità

L'Impresa aggiudicataria deve predisporre ed attuare un piano di autocontrollo igienico (HACCP) impegnandosi a produrne copia e a comunicare trimestralmente all'Amministrazione comunale il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.
Il progetto di controllo della qualità del servizio che l'Impresa aggiudicataria deve presentare in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto. Eventuali miglioramenti al progetto di controllo dovranno essere approvati dal Comune.
Qualora l'Amministrazione comunale rilevi non conformità del prodotto, l'Impresa aggiudicataria deve effettuare contro analisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmettere la documentazione all'Amministrazione comunale.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente all'Amministrazione comunale e nei casi di non conformità, l'Impresa aggiudicataria si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.
L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad informare con immediatezza l'Amministrazione comunale di eventuali visite ispettive dell'Autorità sanitaria (A.S.L., N.A.S.) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essi effettuati.

ART. 30 – Mancato rispetto della norma UNI EN ISO 9001:2008

Qualora l'Impresa aggiudicataria dovesse disattendere la norma UNI EN ISO 9001:2008, o serie successive se in vigore, relativa ai Sistemi di Qualità aziendale, oltre le penalità previste all'art. 35 del presente capitolato, la Stazione Appaltante si riserva di segnalare le non conformità relative sia all'Ente certificatore, sia al SINCERT o ad altro ente deputato all'accreditamento dei sistemi qualità.
L'Impresa è tenuta ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo della certificazione della serie UNI EN ISO 9001:2008 per tutta la durata dell'appalto.

ART. 31 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa aggiudicataria deve prelevare tre porzioni a campione di ciascun alimento somministrato giornalmente, riporle in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarle in freezer a temperatura di circa -18 °C per le 72 (settantadue) ore successive.
Sui sacchetti dovranno essere riportati il luogo, la data e l'ora del prelievo.

ART. 32 – Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti a muovere qualsiasi rilievo si rendesse necessario in sede di verifica ispettiva esclusivamente al Responsabile del servizio che dovrà essere sempre presente presso il centro cottura per tutto l'arco orario giornaliero nel quale si svolge il servizio.
Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi indicati dall'Amministrazione comunale.

ART. 32 bis – Rilievi all'Impresa aggiudicataria

L'Amministrazione comunale farà pervenire, mediante posta certificata o mail all'Impresa aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali quest'ultima dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.
L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione comunale, in relazione ai rilievi mossi.

ART. 33 – Comitato di controllo

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di regolamentare, con proprio atto, la costituzione e le modalità operative di apposito comitato di controllo che sarà composto anche dai genitori dei bambini fruitori del servizio di refezione scolastica. L'Impresa aggiudicataria si impegna a favorire l'attività di controllo dei suddetti comitati sulle diverse fasi del processo e sulla qualità del prodotto erogato, secondo le modalità previste dall'Amministrazione.

ART. 34 – Qualità percepita da parte dell'utenza

L'Amministrazione attua iniziative volte a rilevare la qualità del servizio percepita dall'utenza (customer satisfaction), finalizzata ad implementare iniziative di miglioramento dello stesso. L'Impresa aggiudicataria si impegna pertanto a collaborare con il personale addetto dell'Amministrazione comunale al fine di facilitare la somministrazione e la successiva elaborazione di strumenti di rilevazione da cui emerga il gradimento o meno del servizio erogato.
L'Impresa assume l'onere di intervenire sul processo di produzione e sul prodotto finale al fine di eliminare i rilievi avanzati dall'utenza e migliorare la qualità complessiva del servizio.

ART. 35 - Inadempienze e penalità

Qualora vengano accertate a carico dell'Impresa aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, l'Amministrazione comunale potrà applicare penali nei confronti dell'Impresa stessa.
L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale l'Impresa aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.
Di seguito vengono elencati i quattro livelli di gravità delle inadempienze/disservizi e le relative penali:

primo livello: inadempienza lieve = penale euro 150,00:

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di mancato rispetto del monte ore settimanale previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste nell'allegato "Piano alimentare";
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dall'Amministrazione comunale;

secondo livello: inadempienza media = penale euro 250,00:

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolato;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro";
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dall'Amministrazione comunale;

terzo livello: inadempienza grave = euro 500,00:

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi riservandosi l'Amministrazione comunale di richiedere un piatto freddo alternativo; per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate,
- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi entro";
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione previsti dal capitolato;
- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e /o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
- per ogni derrata non conforme alle specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;

- per ogni caso di riciclo;
- mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;
- per ogni altra grave inadempienza riscontata riscontrata dall'Amministrazione comunale;

quarto livello: inadempienza molto grave = euro 1.500,00:

- per ogni caso di destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte dell'Impresa di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;
- errata somministrazione di dieta speciale;
- per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontata dall'Amministrazione comunale.

L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione comunale ai sensi dei successivi articoli 36 e 37.
L'ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell'1 per mille dell'importo netto contrattuale e comunque non potrà superare complessivamente il 10 % dell'importo netto contrattuale.
L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà, a scelta dell'Amministrazione comunale, essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.
Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano l'Impresa aggiudicataria dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.
L'Impresa aggiudicataria per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con l'Amministrazione comunale alla quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dagli utenti, dai genitori, dal Comitato di controllo e dall'Istituto scolastico, confrontandosi con l'Impresa aggiudicataria per gli adempimenti conseguenti.
L'Amministrazione comunale si riserva di far eseguire da altri il mancato o incompleto o trascurato servizio a spese dell'Impresa aggiudicataria.
Il provvedimento che commina la penale viene adottato dal dirigente/responsabile competente dell'Amministrazione comunale e notificato all'Impresa aggiudicataria tramite posta certificata.

ART. 36 – Risoluzione del contratto per inadempimento

Ai sensi dell'art. 1453 c.c., nel caso di accertato inadempimento rispetto alle obbligazioni oggetto del contratto di appalto, la stazione appaltante provvederà a mettere formalmente in mora l'appaltatore tramite posta elettronica certificata, fissando contestualmente un termine finale essenziale non inferiore ai 15 (quindici) giorni, entro il quale adempiere compiutamente all'obbligazione.
Scaduto inutilmente il termine di cui al comma 1, la stazione appaltante procederà a dichiarare la risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento stesso; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto e nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la stazione appaltante.
In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione per grave inadempimento, trova applicazione quanto previsto dagli artt. 108 e 110 del vigente codice dei contratti pubblici.

ART. 37 - Clausole di risoluzione espressa

Salva la risoluzione per inadempimento di cui all'art. 35, la stazione appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del c.c., a tutto rischio dell'appaltatore, con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'impresa aggiudicataria;
- abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- ripetute e gravi inadempienze e ritardo nell'espletamento del servizio;
- frode perpetrata a qualsiasi titolo da parte dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- ingiustificata sospensione del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- cessione in tutto o in parte del contratto a terzi, in violazione del presente capitolato;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività dell'impresa aggiudicataria;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti

contratti collettivi;
- riscontro, durante le “verifiche ispettive” eseguite dalla stazione appaltante presso l’appaltatore, di “non conformità” che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocumento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine alla stazione appaltante stessa;
- applicazione di penali tale da superare complessivamente il 10 % dell'importo netto contrattuale;
- il venire meno dei requisiti tecnici posti alla base dell’aggiudicazione dell’appalto;
- ripetuto ed ingiustificato mancato adeguamento alle direttive impartite dalla stazione appaltante;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di ambiente e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
- il non aver iniziato l’esecuzione delle attività oggetto del contratto entro il termine previsto contrattualmente o richiesto dalla stazione appaltante;
- ripetute e gravi inadempienze contestate per mancato rispetto delle indicazioni fornite sulle diete speciali con grave danno all’utenza;
- il mancato rispetto dei principi e dei valori contenuti nel codice di comportamento e nel piano di prevenzione della corruzione della stazione appaltante.

I casi elencati saranno contestati all’appaltatore per iscritto dalla stazione appaltante, previamente o contestualmente alla dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa di cui al presente articolo.
Non potranno essere intese quale rinuncia ad avvalersi della clausola di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni e/o precedenti inadempimenti, per i quali la stazione appaltante non abbia ritenuto avvalersi della clausola medesima e/o atti di mera tolleranza a fronte di pregressi inadempimenti dell’appaltatore di qualsivoglia natura.
Nel caso di risoluzione, la stazione appaltante si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti ed in particolare si riserva di esigere dall’appaltatore il rimborso di eventuali spese incontrate in più rispetto a quelle che avrebbe sostenuto in presenza di un regolare adempimento del contratto; in tal caso all’appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto e nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la stazione appaltante.

ART. 38 – Disdetta del contratto da parte dell’Impresa aggiudicataria

Qualora l'impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la stazione appaltante si riserva di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.
Nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

ART. 39 – Polizze assicurative

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all’espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all’Amministrazione comunale o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell’Impresa aggiudicataria.
A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.
La polizza dovrà indicare tutte le attività oggetto dell’appalto indicate dal presente capitolato speciale e comprendere l’esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie.
L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'Impresa aggiudicataria assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'Amministrazione comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.
Il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti o qualsiasi altro infortunio subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.
L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per sinistro e per anno assicurativo, con i limiti di € 250.000,00 (duecentocinquantamila) per persona lesa e di € 100.000,00 (centomila) per danni a cose o animali.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.
In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.
Copia resa autentica delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante, almeno 10 giorni prima della stipula del contratto o dell'inizio della esecuzione del servizio se antecedente nei casi previsti dalla normativa vigente.
L'impresa aggiudicataria si impegna per tutta la durata del contratto di appalto, compreso eventuali proroghe, a fornire all'Amministrazione comunale copia delle quietanze che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza.
Il mancato pagamento del premio non costituisce motivo di invalidità della stessa e non può essere opposta ai danneggiati.

ART. 40 - Cauzione definitiva

L'impresa aggiudicataria dovrà costituire, prima della stipulazione del contratto e a garanzia degli obblighi derivanti da quest'ultimo, ai sensi dell'art. 103 del d.lgs n. 50/2016, una "garanzia definitiva" in misura pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del d.lgs. n. 50/2016.
In caso di affidamento con ribasso superiore al 10%, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. L'importo della garanzia potrà essere ridotto del 50% qualora l'impresa produca la certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee UNI EN ISO 9000, rilasciata da organismi accreditati, in conformità a quanto previsto dall'art. 93, co. 7, del d.lgs. n. 50/2016 come richiamato dall'art. 103, co. 1, del medesimo decreto legislativo. La garanzia fideiussoria può essere rilasciata solo da operatori autorizzati di cui all'art. 93, co. 3, del d.lgs. n. 50/2016.
La cauzione definitiva viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.
L'Amministrazione comunale potrà avvalersi della garanzia fideiussoria parzialmente o totalmente, per gli oneri derivanti dal mancato o inesatto adempimento della ditta, nonché per provvedere al pagamento di quanto dovuto dalla ditta per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori presenti in cantiere; l'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.
La garanzia fideiussoria deve essere tempestivamente reintegrata qualora durante l'esecuzione del contratto essa sia stata incamerata parzialmente o totalmente, dall'amministrazione; in caso d'inottemperanza la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'impresa.
La validità della cauzione dovrà perdurare sino alla verifica della regolare esecuzione dell'appalto.
La garanzia fideiussoria è svincolata progressivamente, secondo quanto previsto dall'art. 103, co. 5, del d.lgs. n. 50/2016, in base alle fatturazioni regolarmente quietanziate.
L'Impresa si impegna a trasmettere tempestivamente copia della documentazione comprovante il progressivo svincolo della cauzione all'Amministrazione comunale.
Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
Per quanto non espressamente previsto, si applicano gli artt. 103 e 93 del d.lgs. n. 50/2016.
Non saranno comunque ammesse polizze fideiussorie o fideiussioni bancarie che contengano clausole attraverso le quali siano posti oneri di qualsiasi tipo a carico dell'Amministrazione comunale.

ART. 41 – Divieto di cessione e di subappalto

Stante la peculiarità del servizio oggetto di affidamento, le correlazioni dello stesso con la tutela della salute dei minori e la sua natura, di conseguenza, strettamente legata all'intuitu personae, è vietato all'Impresa aggiudicataria subappaltare, anche parzialmente il servizio oggetto del presente capitolato speciale di appalto.

L'inosservanza dell'obbligo stabilito dal presente articolo comporterà l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento del danno e delle spese causate, salvo maggiori danni accertati dalla stazione appaltante.
Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità ai sensi dell'art. 105, co. 1, del d.lgs. n. 50/2016.

ART. 42 – Disposizioni che regolano l'appalto

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato speciale di appalto e negli allegati allo stesso e nel progetto tecnico organizzativo presentato dall'Impresa aggiudicataria in sede di gara, la stessa dovrà osservare tutte le disposizioni derivanti dal d.lgs. n. 50/2016, da leggi o regolamenti in vigore o che potessero essere eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, specialmente quelle riguardanti l'igiene, la sicurezza alimentare, la tutela dei lavoratori e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.
L' Impresa dovrà essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle Autorità preposte necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, secondo le normative vigenti. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

ART. 43 – Domicilio

L'Impresa aggiudicataria è obbligata a comunicare il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi dell'appalto. A tale domicilio sarà inviata ogni comunicazione concernente la concessione del servizio, comprese contestazioni, penalità e diffide.

ART. 44 - Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa, (registrazione, imposte, valori bollati, diritti di segreteria, diritti di rogito, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

ART. 45 – Controversie giudiziarie

Il Foro competente per ogni controversia nascente tra le parti in dipendenza del presente capitolato speciale e del conseguente contratto, in mancanza di soluzione bonaria, è quello di Bari.

ART. 46 – Allegati al capitolato

Costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato speciale di appalto, l'allegato "Piano alimentare".

Il Responsabile I Settore (f.to dott.ssa Maria Rosaria D'Oronzio)