



Comune di Venarotta

(Provincia di Ascoli Piceno)

CAPITOLATO D'ONERI

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1[^] GRADO

ANNI SCOLASTICI: 2015/2016 - 2016/2017 – 2017/2018

Comune di Venarotta
Via E. Nardi n. 39 - 63091 Venarotta (AP)
Telefono 0736.362132 /7 Fax: 0736.362896
Web: www.comune.venarotta.it
Mail: prot.comunevenarotta@libero.it
PEC : comune.venarotta@emarche.it

INDICE

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Durata dell'appalto
- Art. 3 - Stima utenza
- Art. 4 - Importo a base d'asta – Valore dell'appalto
- Art. 5 - Ubicazione locali
- Art. 6 - Erogazione del servizio
- Art. 7 - Sciopero/interruzione del servizio

TITOLO II STRUTTURE – ATTREZZATURE - ARREDI

- Art. 8 - Inventario e spese di manutenzione
- Art. 9 - Pulizia dei locali e delle attrezzature
- Art. 10 - Norme igieniche
- Art. 11 - Oneri a carico del Comune
- Art. 12 - Divieti ed obblighi dell'appaltatore
- Art. 13 - Disposizioni in materia di sicurezza
- Art. 14 - Cauzioni
- Art. 15 - Spese inerenti al servizio e al contratto
- Art. 16 – Sub-appalto
- Art. 17 – Licenze e Autorizzazioni

TITOLO III PERSONALE

- Art. 18 - Personale
- Art. 19 - Rispetto della normativa
- Art. 20 - Osservanza dei contratti collettivi
- Art. 21 - Idoneità Sanitaria
- Art. 22 - Vestiario per i servizi oggetto di appalto
- Art. 23 - Norme comportamentali

TITOLO IV SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU'

- Art. 24 - Specifiche Tecniche e merceologiche
- Art. 25 – Gestione delle materie prime
- Art. 26 – Specifiche generali per le derrate alimentari
- Art. 27 - Riciclo
- Art. 28 - Menù
- Art. 29 - Composizione del pasto
- Art. 30 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
- Art. 31 – Modifiche al menù
- Art. 32 - Diete speciali

TITOLO V CONTROLLI

- Art. 33 - Diritto di controllo
- Art. 34 - Organismi preposti al controllo
- Art. 35 - Verifiche e controllo qualità
- Art. 36 – Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 37 - Autocontrollo

TITOLO VI PENALI

Art. 38 - Inadempienze e penalità
Art. 39 - Risoluzione del contratto
Art. 40 - Ipotesi di recesso

TITOLO VII FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Art. 41 - Finanziamento
Art. 42 - Determinazione del prezzo
Art. 43 - I.V.A.
Art. 44 - Tracciabilità dei pagamenti

TITOLO VIII CONTROVERSIE FRA LE PARTI

Art. 45 - Controversie
Art. 46 - Ricorsi

TITOLO IX DISPOSIZIONI FINALI

Art. 47 - Domicilio dell'appaltatore
Art. 48 - Direttore per l'esecuzione del contratto
Art. 49 - Trattamento dei dati personali
Art. 50 – Documentazione da produrre prima della stipula del contratto
Art. 51 – Norme finali

Allegati:

A) Menù
B) Tabelle dietetiche con grammature
C) Linee Guida per la preparazione dei menù scolastici
D) Gestione diete speciali
E) Specifiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti
F) DUVRI

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI
ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio mensa delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1^a grado del Comune di Venarotta, nonché ai dipendenti dello stesso Comune qualora venga istituito il servizio di mensa interno all'Ente, per i giorni in cui è previsto il rientro pomeridiano.

Il servizio comprende la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione delle stesse secondo il menù allegato sub "A" al presente capitolato d'oneri, la cottura giornaliera, la preparazione del refettorio e l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione del pranzo agli alunni, al personale docente ed ATA avente diritto alla mensa, la pulizia delle attrezzature e dei locali da espletarsi nei tempi, nei luoghi e con le modalità contenute nel presente capitolato nonché tutte le altre operazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per l'espletamento del servizio di mensa scolastica.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di estendere, con esplicito provvedimento il servizio ad ulteriori categorie di utenti che verranno all'uopo precisamente individuate, adeguando il corrispettivo annuo pattuito qualora venga superato il numero massimo dei pasti previsto.

ART. 2
DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è stabilita in tre anni scolastici: 2015/2016 - 2016/2017 – 2017/2018. Decorrerà quindi dall'inizio dell'anno scolastico 2015/2016 e terminerà i suoi effetti il 30.6.2018.

Nel caso in cui alla scadenza contrattuale del presente appalto la procedura per l'indizione e l'espletamento della nuova gara non sia stata conclusa l'appaltatore è tenuto a garantire la prestazione alle medesime condizioni, salvo adeguamento ISTAT, fino all'individuazione del nuovo contraente e, comunque per un periodo non superiore a 6 mesi, su richiesta della Amministrazione comunale comunicata in forma scritta almeno 10 giorni prima della scadenza naturale del contratto.

ART. 3
STIMA UTENZA

Il numero dei pasti annui è stimato in n. 15.000. Detto numero comprende i pasti per gli alunni, per il personale docente ed ATA.

Tale quantitativo, è suscettibile di variazione in relazione alle iscrizioni scolastiche di ciascun anno, al tipo di orario (es. tempo pieno – rientri ecc.), che sarà deciso annualmente dalle Autorità Scolastiche ed alle presenze giornaliere degli utenti.

In ogni caso i pasti devono essere preparati e forniti per l'effettiva presenza giornaliera senza che l'appaltatore abbia nulla a pretendere per le eventuali oscillazioni che potranno determinarsi.

ART. 4
IMPORTO A BASE D'ASTA - VALORE DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta del servizio mensa è stabilito in Euro 4,10 per ogni singolo pasto, oltre l'I.V.A., ai sensi di legge a cui verrà detratto il ribasso offerto in sede di gara, per un numero PRESUNTO di pasti pari a 15.000 annui e quindi per un importo complessivo annuo massimo pari a € 61.500,00 oltre IVA secondo legge.

Tale importo è maggiorato di €. 15,00, oltre IVA secondo legge, per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta come riportato nel DUVRI allegato sub "F" al presente capitolato d'oneri per farne parte integrante e sostanziale.

L'importo complessivo massimo del contratto per i tre anni scolastici è pari ad **€ 184.500,00** oltre IVA, e €. 45,00 per oneri di sicurezza.

Al suddetto importo verrà detratto il ribasso offerto in sede di gara.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Per gli alunni della scuola dell'Infanzia, oltre al pranzo, è prevista la fornitura della colazione, a base di frutta, da servire a metà mattinata.

Per tali alunni l'importo di ogni singolo pasto pari ad E. 4,10, soggetto a ribasso, è comprensivo del pranzo e della colazione, pertanto senza maggiori oneri per l'Amministrazione comunale.

ART. 5
UBICAZIONE LOCALI

L'appaltatore dovrà provvedere alla preparazione e somministrazione dei pasti presso l'edificio adibito a "mensa scolastica", sito in Venarotta, Via Valerio Valentini, n. 48 utilizzando le attrezzature esistenti nella stessa e descritte dettagliatamente nella "Parte 3" del D.U.V.R.I.

ART. 6
EROGAZIONE DEL SERVIZIO

La preparazione e somministrazione dei pasti dovrà essere garantita nei giorni di apertura delle scuole, secondo il calendario fissato dall'Autorità scolastica, nella fascia oraria compresa tra le ore 12 e le ore 14,30. Il numero esatto dei pasti da preparare e somministrare sarà comunicato giornalmente dal personale scolastico al personale della ditta aggiudicataria, in base alle presenze effettive e sarà collegato, in particolare per la scuola dell'obbligo, ai rientri previsti durante l'anno scolastico di riferimento dagli organi competenti.

La fornitura dei pasti è difatti legata alla richiesta di attivazione del servizio da parte dell'Istituto Scolastico di riferimento e, pertanto, la stessa può subire variazioni in corso d'anno senza che la ditta appaltatrice possa vantare maggiori compensi o altro.

ART. 7
SCIOPERO/INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario si obbliga a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/06/90 n. 146 "Sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali".

Nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa per l'eventuale sospensione del servizio mensa in conseguenza della sospensione delle attività scolastiche per sciopero.

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 e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

TITOLO II
STRUTTURE – ATTREZZATURE - ARREDI

ART. 8
INVENTARIO E SPESE DI MANUTENZIONE

All'inizio della gestione in appalto verrà redatto, a cura del Comune ed alla presenza di un rappresentante della ditta appaltatrice, un inventario di tutti i beni mobili ed immobili, se diversi da quelli descritti nella "Parte 3" del D.U.V.R.I., I locali e le attrezzature dovranno essere restituite dalla ditta appaltatrice, alla fine dell'appalto, perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario iniziale, salvo il normale deterioramento d'uso.

L'Ente appaltante ha diritto di essere risarcito completamente per gli eventuali ammanchi o danni accertati sui beni concessi in uso alla ditta appaltatrice e qualora venga riscontrata l'effettiva responsabilità di quest'ultima, il risarcimento verrà quantificato tramite l'applicazione del criterio del prezzo di sostituzione, nel caso di ammanchi o di completa distruzione, oppure sulla base della spesa effettiva sostenuta nel caso di riparazioni ed aggiustamenti.

Le spese di manutenzione straordinaria rimarranno a carico dell'Ente comunale, mentre le spese di manutenzione ordinaria saranno di esclusiva competenza della ditta appaltatrice.

Per spese di manutenzione straordinaria si intendono tutte quelle da sostenere per apportare correttivi di ogni genere (sostituzioni totali o parziali, riparazioni, revisioni) agli immobili, agli impianti e alle attrezzature. La necessità di tali spese dovrà essere segnalata dalla ditta appaltatrice al Comune che si riserva la facoltà di decidere ma che dovrà comunque provvedere qualora altrimenti verrebbe pregiudicata la continuazione del servizio.

Per spese di manutenzione ordinaria si intendono quelle periodiche e ricorrenti e dettate dalla tipicità del servizio, con classificabili come straordinarie.

ART. 9
PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'accurata pulizia ordinaria e straordinaria dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, compreso i servizi igienici.

Al termine delle operazioni di stoccaggio, di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature impiegate dovranno esse pulite immediatamente da ogni residuo.

Le spese relative alla pulizia sono a totale carico dell'appaltatore, comprese quelle relative all'acquisto dei prodotti di pulizia.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere giornalmente all'accurata pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei che non lascino tracce ed odori residui. I banchi, carrelli e contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.

ART. 10

NORME IGIENICHE

L'Appaltatore dovrà provvedere altresì giornalmente alla disinfezione dei macchinari, maniglie di porte, frigoriferi, manopole di forno ed attrezzature varie, servizi igienici, pavimenti e vetri; dovrà inoltre provvedere, nei modi previsti dalla legge, allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura.

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, mensa e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e trasportati fino ai cassonetti della nettezza urbana, con l'osservanza delle direttive locali e delle leggi vigenti in materia di raccolta differenziata.

ART. 11

ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune dovrà provvedere a sue spese alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento, riservandosi di emanare, qualora si rendesse necessario, provvedimenti per limitare consumi eccessivi.

Restano a carico del Comune le imposte e tasse eventualmente dovute, quali ad esempio tassa rifiuti, fogne e depurazione ecc.).

Il Comune si impegna inoltre a effettuare la disinfezione e disinfestazione dei locali adibiti al servizio qualora se ne ravvisi la necessità .

ART. 12

DIVIETI ED OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

E' vietata qualsiasi forma di pubblicità di prodotti commerciali ed inoltre l'uso degli immobili, degli impianti e delle attrezzature in dotazione per finalità diverse da quelle previste dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice deve provvedere:

- A. alla fornitura di tutto il materiale necessario alla completa soddisfazione delle esigenze degli utenti, comprese le stoviglie usa e getta in materiale biodegradabile (cfr. art. 26 L.R. 28.10.1999 N. 28 di attuazione del D.Lgs.vo 5.2.1997 n. 22 e s.m.i.), da utilizzarsi per la somministrazione dei pasti.
- B. all'acquisto, al trasporto e alla conservazione delle derrate alimentari.
- C. alla preparazione, cottura, confezionamento e porzionatura dei pasti, apparecchiamento dei tavoli, a compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica, al riassetto e riordino dei locali;
- D. alla tenuta del registro giornaliero dei pasti distribuiti;
- E. alla tenuta dei registri fiscali in modo conforme a quanto stabilito dalle attuali disposizioni di legge.
- F. alla stipula di contratti di assicurazione per la copertura di eventuali rischi per danni a cose o a persone e di responsabilità di ogni genere ed in particolare di quella civile nei confronti di terzi.
- G. all'attivazione del sistema di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 155/97 con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da adottarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP.
- H. all'adempimento di tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori nonché alle condizioni di lavoro.

Il corrispettivo per tutti gli oneri sopra specificati é da intendersi interamente globato nel prezzo d'appalto di ogni singolo pasto.

ART. 13

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La ditta aggiudicataria assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

A tal fine l'appaltatore dovrà presentare nei modi e termini stabiliti il proprio Piano di Sicurezza Aziendale ed il P.O.S. specifico per i servizi oggetto di appalto.

ART. 14

CAUZIONE ED ASSICURAZIONI

Cauzione definitiva:

- 1) Secondo quanto disposto dall'art. 113 del codice (D. Lgs. 163/2006), l'aggiudicatario, prima della stipula del contratto, è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento. Si applica l'[articolo 75, comma 7](#).
- 2) La garanzia fideiussoria di cui al comma 1, prevista con le modalità di cui all'[articolo 75, comma 3](#), deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'[articolo 1957, comma 2, del codice civile](#), nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- 3) La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'[articolo 75](#) del Codice da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.
- 4) La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione.

Responsabilità e Assicurazioni:

L'aggiudicatario assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato e di ogni normativa vigente in materia, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

Lo stesso, risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione 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 dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dal consumo, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, esonera il Comune appaltante ed il Responsabile del servizio competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

La Ditta dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione del servizio affidato, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

Euro 2.500.000,00 per sinistro

Euro 2.500.000,00 per persona

Euro 2.500.000,00 per danni a cose

R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

Euro 2.000.000,00 per sinistro

Euro 2.000.000,00 per persona

L'esistenza di tali polizze non libera l'impresa dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla ditta all'Amministrazione comunale prima della stipula del contratto o dell'avvio del servizio se precedente. Le quietanze relative alla eventuale annualità successiva dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

ART. 15

SPESE INERENTI AL SERVIZIO E AL CONTRATTO

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio in oggetto, sono interamente a carico della Ditta aggiudicataria.

Sono altresì a carico dell'aggiudicatario tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni

nel corso della sua esecuzione nonché quelle relative al deposito della cauzione.

ART. 16
SUB - APPALTO

E' assolutamente vietato il subappalto, o comunque cedere a terzi, in tutto o in parte il servizio in oggetto, pena l'immediata risoluzione del contratto, l'incameramento della cauzione ed il risarcimento dei danni.

ART. 17
LICENZE E AUTORIZZAZIONI

La Ditta deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

TITOLO III
PERSONALE

ART. 18
PERSONALE

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare il servizio, senza alcuna interruzione, con proprio personale dipendente professionalmente adeguato, in possesso dei requisiti occorrenti alle mansioni e nel rispetto delle vigenti leggi sull'occupazione, a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto dell'appalto.

Per garantire il servizio, l'aggiudicatario si impegna ad assorbire, prioritariamente, il personale necessario già adibito del precedente affidatario, se disponibile.

Il personale addetto al servizio appaltato sarà remunerato a cura della ditta appaltatrice e nessuna responsabilità potrà sorgere o addebitarsi all'Amministrazione Comunale dall'inosservanza di quanto prescritto e/o in caso di controversia che insorgesse fra il personale impiegato e la ditta.

L'aggiudicatario si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, il nominativo del personale da assegnare all'espletamento del servizio con indicazione specifica del tipo di rapporto contrattuale, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Inoltre l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione Comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esplicazione dell'appalto per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni e delle mansioni originariamente individuate.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento dei servizi, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione Comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette.

Non saranno ammesse interruzioni del servizio.

L'ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff e delle qualifiche dello stesso.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

Tutto il personale adibito dovrà essere professionalmente formato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

ART. 19
RISPETTO DELLA NORMATIVA

La ditta assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore che ne è unico responsabile con esclusione di ogni diritto di rivalsa e/o di ogni indennizzo nei confronti del Comune.

La ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

L'Amministrazione comunale provvederà ad eseguire le verifiche di competenza con richiesta del DURC.

In caso di inottemperanza degli obblighi anzidetti, accertata dal Comune o ad esso segnalata dalla Direzione Provinciale del Lavoro, il Comune provvederà direttamente impiegando le somme del corrispettivo convenuto per l'appalto o della cauzione, senza che la ditta aggiudicataria possa opporre eccezioni né aver titolo a risarcimento alcuno.

La ditta si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

ART. 20

OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI

La ditta assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo la scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

ART. 21

IDONEITÀ SANITARIA

Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti, alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti, deve essere in possesso di idonea professionalità e deve essere adeguatamente formato ed aggiornato dalla ditta aggiudicataria con oneri a suo carico.

ART. 22

VESTIARIO PER I SERVIZI OGGETTO DI APPALTO

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare il personale in servizio di adeguate uniformi, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti, per i lavori di pulizia.

Dovranno essere altresì previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

ART. 23

NORME COMPORTAMENTALI

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- riservare particolare cura ed attenzione nei confronti dei soggetti portatori di handicap, fisici e/o psichici;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire che il personale possieda tutte le garanzie di professionalità, serietà, riservatezza e moralità in mancanza delle quali o con ripetuti atteggiamenti non conformi a tali requisiti, l'Amministrazione Comunale ha l'insindacabile facoltà di pretendere in ogni momento l'allontanamento e la sostituzione dei lavoratori inadempienti. In tal caso l'impresa provvederà ad effettuare la sostituzione entro tre giorni dalla presentazione della relativa richiesta, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione comunale.

L'appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza degli operatori del servizio, nonché al rispetto, da parte degli stessi, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

TITOLO IV

SPECIFICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU'

ART. 24

SPECIFICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono tutte richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato sub "E" "SPECIFICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI", quale parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

Qualora, per i motivi più vari, vi fossero delle oggettive e comprovate difficoltà di approvvigionamento, oppure al verificarsi di gravi situazioni relative all'igiene ed alla salubrità generale di determinati prodotti, la Ditta appaltatrice dovrà darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione e potranno essere autorizzate limitate deroghe, sentito il SIAN.

E' tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.)

Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture.

Per la preparazione dei pasti non possono essere utilizzate materie prime precotte, prodotti alimentari congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure che in determinati periodi dell'anno scolastico potranno essere approvvigionate come surgelate, ed il pesce che dovrà essere acquisito esclusivamente come surgelato.

Tutto il pesce dovrà essere di provenienza nazionale o dell'Europa del Nord, considerato in questo caso il miglior apporto di acidi grassi DHA ed EPA.

La qualità di tutti i prodotti utilizzati per il presente appalto deve essere sempre la "**prima**".

I valori nutrizionali di tutti gli alimenti inseriti devono essere conformi a quanto pubblicato sulle tabelle bromatologiche dell'Istituto Nazionale di ricerca per gli alimentari e la Nutrizione.

I parametri microbiologici degli alimenti devono corrispondere ai valori stabiliti dal Regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni e da specifiche normative nazionali o normative e indirizzi regionali.

I mezzi di trasporto utilizzati non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati.

I prodotti utilizzati devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e delle altre normative vigenti per i diversi prodotti alimentari.

Le confezioni di prodotti con marchio D.O.P (Denominazione d'origine protetta) o I.G.P (Indicazione geografica protetta) dovranno riportare in etichetta l'attestazione della certificazione di prodotto fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli. La Ditta affidataria dovrà esibire a richiesta dell'Amministrazione i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa le conformità della provenienza dei prodotti DOP e I GP richiesti e presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

L'Amministrazione comunale può chiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonee.

ART. 25

GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

La ditta aggiudicataria dovrà gestire le materie prime attenendosi alle seguenti clausole generali:

- **Mantenimento** delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione.
- **Divieto** di congelare pane ed alimenti già scongelati.
- **Esclusione** dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.
- **Razionalizzazione** dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- **Calendarizzazione** degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di *vita residua* che la merce dovrà garantire contrattualmente: **la percentuale di vita residua** garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. **In ogni caso la percentuale di vita residua di ciascun prodotto acquistato e fornito, se non altrimenti specificata per il singolo prodotto, non dovrà essere inferiore al 75 %.**
- **Standardizzazione** delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opterà per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzzi di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste dovranno essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.

ART. 26

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della Ditta appaltatrice sono:

- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato ed indicato nelle schede tecniche presentate dalla Ditta;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92 e successive modificazioni, nonché dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione, o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc...;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc...);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc...);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- trasporto in regime di temperatura controllata secondo quanto previsto dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04

ART. 27

RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo che dovranno essere allontanati immediatamente dalla sede del servizio. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

ART. 28

MENÙ

Il menù a cui l'aggiudicatario dovrà attenersi è stato fornito dall'Azienda Sanitaria Unica Regionale – Area Vasta 5 di Ascoli Piceno – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, allegato quale parte integrante e sostanziale al presente capitolato d'oneri sub "A".

Il menù verrà realizzato mediante tassativo utilizzo di prodotti nazionali, favorendo l'utilizzo di prodotti tipici e tradizionali, della filiera corta.

I prodotti alimentari destinati al servizio, oggetto del presente appalto, dovranno sempre essere chiaramente identificabili secondo le vigenti normative.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nella dispensa devono essere esclusivamente quelli previsti dal presente Capitolato.

Il fornitore dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti.

ART. 29

COMPOSIZIONE DEL PASTO

Ciascun pasto dovrà essere servito caldo e composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta ed acqua erogata dall'acquedotto comunale.

Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo dell'acqua erogata dall'acquedotto comunale, l'appaltatore dovrà fornire, a propria cura e spese, acqua minerale naturale in contenitori di materiale plastico idoneo a contenere alimenti.

Per la preparazione dei pasti, la ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle quantità (grammatura) stabilite nella tabella dietetica allegata quale parte integrante e sostanziale al presente capitolato d'oneri sub "B", nonché alle "linee guida per la preparazione dei menù scolastici" fornite dal SIAN, allegate al presente atto sub "C", quale parte integrante e sostanziale per presente capitolato d'oneri.

L'Amministrazione Comunale, sulla base delle indicazioni concordate con il SIAN, si riserva la facoltà, nel corso del contratto, di apportare variazioni, innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche. Il tutto senza che la ditta abbia a pretendere alcun compenso aggiuntivo.

ART. 30

NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice dovrà mettere in atto tutte le misure previste dalla legislazione in vigore e tutte le procedure di corretta prassi igienica necessarie a garantire la sicurezza alimentare.

Inoltre, si richiede di:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;

- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè con patate fresche lessate nella giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e di pesce possibilmente in un'unica porzione;
- Evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);

Si consiglia di evitare, per eliminare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;

Per evitare che la pasta si impacchi in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.

I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue;
- Cibi fritti;
- Il dado da brodo contenente glutammato;
- Conservanti ed additivi chimici nella preparazione di pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

Il cibo non consumato dagli utenti deve essere eliminato in loco. Non sono consentite preparazioni anticipate al giorno antecedente la distribuzione.

In sintesi per tutte gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di **qualità ottima o extra**, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura del personale della ditta aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevanza analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, antibiotici, ormoni, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento al Reg. CE 2073/2005, alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

ART. 31 MODIFICHE AL MENÙ

È consentito, da parte dell'appaltatore, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei piatti previsti nel menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto dell'impianto da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione all'Amministrazione comunale ed alle istituzioni scolastiche interessate.

ART. 32 DIETE SPECIALI

Nel caso in cui vengano richiesti dagli utenti regimi dietetici particolari dettati da motivi etico-religiosi o di tipo strettamente medico, l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi scrupolosamente a quanto riportato nell'allegato sub "D" - Gestione diete speciali – Allegato al presente capitolato d'oneri per farne parte integrante e sostanziale;

L'appaltatore dovrà attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. n.196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

TITOLO V
CONTROLLI
ART. 33

DIRITTO DI CONTROLLO

L'Amministrazione Comunale potrà effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la mensa, al fine di verificare la qualità dei prodotti, la preparazione dei pasti, l'igiene e la pulizia dei locali e delle attrezzature.

ART. 34
ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Sono preposti al controllo dell'oggetto del presente capitolato:

- Il Responsabile del Servizio comunale;
- gli organi di vigilanza ed ispezione della ASUR – AREA VASTA 5 per quanto di competenza;

ART. 35
VERIFICHE E CONTROLLO QUALITÀ

I soggetti indicati nell'articolo precedente potranno visitare i locali adibiti al servizio mensa per controllare il regolare svolgimento del servizio ed in particolare:

- il rispetto del menù;
- la qualità degli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti e la loro conformità a quanto previsto nelle tabelle merceologiche;
- il rispetto delle grammature dei pasti;
- le date di confezionamento e scadenza dei prodotti;
- la pulizia degli ambienti e delle attrezzature;
- l'abbigliamento di servizio e lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- la professionalità degli addetti;
- le modalità di stoccaggio;
- le modalità di lavorazione e cottura delle derrate;
- le modalità di lavaggio, impiego e caratteristiche dei sanificanti utilizzati;
- lo stato igienico degli impianti, dell'ambiente e dei servizi;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- il funzionamento degli impianti tecnologici;
- il corretto uso e funzionamento degli impianti e delle attrezzature.

Essi inoltre potranno effettuare saltuariamente prove di assaggio o consumare il menù del giorno (max 2 persone).

I soggetti sopra indicati effettueranno i controlli secondo la metodologia più idonea.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività. In tale occasione potranno essere prelevate quantità minime di derrate per accertamenti. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati. Gli incaricati dei controlli sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale in servizio, il quale non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Di ogni singolo controllo verrà compilata idonea scheda, la quale dovrà essere sottoscritta in contraddittorio.

ART. 36
CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C/+4°C per minimo 48 ore dal consumo del pasto di riferimento, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - Data di produzione".

ART. 37
AUTOCONTROLLO

La ditta aggiudicataria deve garantire il pieno rispetto delle norme vigenti in materia igienico-sanitaria 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, comprensivo delle metodiche di tracciabilità degli alimenti e la predisposizione di tutta la documentazione richiesta.

La ditta aggiudicataria deve altresì adottare un proprio piano di autocontrollo HACCP, elaborato secondo i principi contenuti nel D.Lgs. n. 155/97 e s.m.i.. Detto piano dovrà essere messo a disposizione dei soggetti incaricati dall'Amministrazione comunale per eventuali controlli di conformità, se richiesto.

TITOLO VI PENALI

ART. 38 INADEMPIENZE E PENALITA'

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'Amministrazione Comunale procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di euro 200,00 ad un massimo di €. 2.000,00 secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

- grammature dei pasti inferiori a quelle previste;
- fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate;
- rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non smaltite nel giorno stesso;
- operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione;
- accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza;
- somministrazione di pasti difformi dalle previsioni tipologiche del menù;
- preparazione di pasti con cariche microbiche elevate;
- mancato o carente rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, - manipolazione, confezionamento, somministrazione;
- mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;
- mancato o carente rispetto della restante disciplina in materia di personale, fatte salve le conseguenze risolutive del contratto;
- mancato o carente rispetto degli obblighi di pulizia e sanificazione;
- mancato o carente rispetto delle norme in materia di autocontrollo HACCP;
- mancato o carente rispetto delle norme in materia di controllo di qualità;
- mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/08 e s.m.i.;
- irregolarità nell'esecuzione delle prestazioni riportate nel presente capitolato-
- ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del responsabile comunale del servizio e dall'esame delle contro deduzioni presentate dall'appaltatore, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento del provvedimento.

L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

Qualora le inadempienze succedute, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

ART. 39 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- cessione, anche parziale, del contratto;
- subappalto totale o parziale del servizio;
- grave intossicazione alimentare;
- gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore;
- comminazione di 3 sanzioni pecuniarie in un anno scolastico;

- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
- accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione Comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando all'appaltatore, con posta elettronica certificata (PEC), di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

ART. 40 IPOTESI DI RECESSO

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di recedere dal contratto d'appalto in qualsiasi momento, dando alla ditta appaltatrice un preavviso di 30 (trenta) giorni).

In tale caso la ditta medesima non avrà a pretendere per l'interruzione della prestazione.

TITOLO VII FATTURAZIONE E PAGAMENTI ART. 41 FINANZIAMENTO

Il servizio oggetto dell'appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale.

ART. 42 DETERMINAZIONE DEL PREZZO

Il corrispettivo del servizio è determinato dal prezzo unitario di aggiudicazione del singolo pasto, moltiplicato per il numero dei pasti erogati mensilmente.

Saranno pagati solo i pasti effettivamente erogati, in funzione delle presenze giornaliere, sulla base dei buoni pasto forniti all'utenza dall'Amministrazione Comunale in formato cartaceo oppure mediante altri sistemi di tracciatura innovativi (es. badge magnetici, bar code ecc).

Il personale della ditta aggiudicataria provvederà al ritiro dei buoni che costituirà elemento giustificativo dei pasti serviti nel mese.

Non potrà farsi luogo alla liquidazione di somme non giustificate da detti buoni pasto.

Con il pagamento del prezzo di aggiudicazione si intende interamente compensato da parte del Comune il servizio prestatore dall'aggiudicatario nell'esecuzione del presente capitolato.

Il prezzo unitario di ogni pasto è unico e non varia in relazione all'età dell'utente e quindi esso sarà sempre lo stesso sia per i pasti (necessariamente diversi nella grammatura, come indicato nella tabella dietetica allegata al presente capitolato d'oneri sotto la lettera "B") consumati dagli alunni che dagli adulti (personale docente ed ATA) e comunque da tutti quelli autorizzati dall'Amministrazione comunale a fruire del servizio mensa.

Il prezzo del singolo pasto rimarrà fisso per tutta la validità del contratto.

Il pagamento avverrà mensilmente, previa acquisizione d'ufficio del DURC, a mezzo mandati di pagamento, entro il termine pattuito dalle parti in sede di stipula comunque non superiore a 60 gg. dalla presentazione della relativa fattura riportante il CIG identificativo dell'appalto.

La fattura oltre al CIG identificativo dell'appalto dovrà riportare, come da direttive impartite con delibera di Giunta comunale n. 50 del 31 marzo 2015, i seguenti dati:

- a) l'area o l'ufficio comunale cui la fattura è diretta e che ha ordinato la spesa;
- b) il numero della determina di impegno;
- c) il numero e la data del contratto di appalto;
- d) il capitolo impegnato ed il numero dell'impegno;
- g) il numero di conto dedicato sul quale effettuare il pagamento.

Per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati alla ditta aggiudicataria, il rimborso di spese e le penalità irrogate, le parti convengono che l'Ente appaltante dovrà rivalersi mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o a mezzo di incameramento di cauzione.

ART. 43

I.V.A.

L'I.V.A. è a carico dell'Amministrazione Comunale nella misura prevista dalla legge.

ART. 44

TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

Ai sensi dell'articolo 3, commi 1 e 8, della legge n. 136 del 2010, l'aggiudicatario dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche se non in via esclusiva, accesi presso banche o presso Poste italiane S.p.A., entro 7 (sette) giorni dalla stipula del contratto nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui predetti conti.

In assenza delle predette comunicazioni il Comune sospenderà i pagamenti e non decorrono i termini legali per l'applicazione degli interessi legali, degli interessi di mora e per la richiesta di risoluzione. I pagamenti saranno effettuati mediante bonifico bancario o postale, ovvero altro mezzo che sia ammesso dall'ordinamento giuridico in quanto idoneo ai fini della tracciabilità;

TITOLO VIII

CONTROVERSIE FRA LE PARTI

ART. 45

CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia, l'aggiudicatario non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Amministrazione, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

ART. 46

RICORSI

In relazione al combinato disposto degli artt. 245 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e 120 del D. Lgs. n. 104/2010, avverso la procedura di affidamento del servizio in oggetto è ammesso ricorso unicamente al tribunale amministrativo regionale competente entro i termini previsti dalla norma in vigore.

In relazione al disposto dell'art. 243-bis del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. le ditte interessate sono invitate ad informare, con le modalità ivi previste, questa stazione appaltante della presunta violazione e dell'intenzione di proporre un ricorso giurisdizionale.

Ai sensi del comma 5 del medesimo articolo, l'omissione della comunicazione costituisce comportamento valutabile ai fini della decisione sulle spese di giudizio nonché ai sensi dell'art. 1227 del codice civile.

TITOLO IX

DISPOSIZIONI FINALI

ART. 47

DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'appaltatore elegge ad ogni effetto il proprio domicilio presso questo Comune. Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo posta elettronica certificata, pertanto l'appaltatore dovrà tempestivamente comunicare il proprio indirizzo PEC.

ART. 48

DIRETTORE PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il Direttore per l'esecuzione del contratto, così come individuato dal D.Lgs 163/2006 "codice dei Contratti" e dal relativo regolamento di attuazione di cui al DPR 207/ 2010 è il Responsabile dell'Area Amministrativa ed Affari Istituzionali.

ART.49

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", in ordine al procedimento di gara per l'affidamento del servizio indicato in oggetto, si informa che il trattamento dei dati personali forniti è finalizzato unicamente all'appalto in oggetto ed avverrà presso il Comune di Venarotta, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e limiti necessari al perseguimento di dette finalità.

I dati potranno essere comunicati ad altri servizi dell'ente o ad altri enti per l'utilizzo in base alla normativa vigente.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione al procedimento.

Agli interessati sono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del citato codice ed in particolare, il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione di legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Venarotta, nella persona del Sindaco pro-tempore. Responsabile del trattamento dei dati è il funzionario responsabile dell'Area Amministrativa ed Affari Istituzionali.

ART. 50

DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO

Su richiesta dell'Ente, dopo l'aggiudicazione definitiva il soggetto aggiudicatario è tenuto a presentare la seguente documentazione:

- Nominativo del Responsabile del servizio prevenzione e protezione, degli incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione di primo soccorso e gestione dell'emergenza, del medico competente, quando necessario;
- Dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 D. Lgs. n. 81/2008.
- Certificazione nominativa dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
- Deposito cauzionale definitivo nella misura indicata nel presente Capitolato
- Polizze assicurative riguardante la R.C.T./R.C.O.
- Dichiarazione di non utilizzo di cibi transgenici nella preparazione dei pasti;
- Comunicazione generalità personale che verrà assunto per la gestione del servizio in oggetto, inquadramento e livello contrattuale applicato.

La stipula del contratto tra il Comune di Venarotta, da una parte e la ditta aggiudicataria, dall'altra, dovrà aver luogo secondo disposizioni di legge.

L'inizio dello svolgimento del servizio disciplinato dal presente Capitolato potrà avvenire anche in pendenza della stipula del contratto, sotto riserva di legge.

Qualsiasi spesa inerente la stipula del contratto per l'affidamento del servizio e/o conseguente al presente capitolato, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 51

NORME FINALI

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1341 del Codice Civile il legale rappresentante della Ditta è tenuto a dichiarare espressamente di riconoscere ed accettare integralmente le clausole contrattuali previste nel presente Capitolato d'oneri.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si rinvia al codice civile ed alle norme e regolamenti comunitari, nazionali e regionali vigenti in materia.

Si applicheranno, inoltre, le leggi e i regolamenti che potessero essere emanati nel corso del contratto, comunque attinenti ai servizi oggetto del presente appalto.