

COMUNE DI FOLIGNANO

Provincia di Ascoli Piceno

CAPITOLATO D'ONERI

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Folignano, previo espletamento di pubblico incanto, affida in appalto il servizio di preparazione pasti, trasporto e distribuzione, ed operazioni collaterali da effettuare nei modi, termini, obblighi, stabiliti dal presente capitolato.

Il servizio dovrà essere svolto nelle scuole dell'infanzia indicate dall'Amministrazione Comunale come meglio specificato agli articoli 5 e 9 del presente capitolato.

ART. 2

DURATA DELL'APPALTO - PROROGA - IMPORTO -

L'appalto ha durata di 3 anni scolastici, con decorrenza dall'avvio dell'A.S. 2015/16 e scadenza al 30 giugno 2018, salvo l'eventuale opzione, nella facoltà del Comune, della ripetizione dei servizi per altri tre anni ex art. 57 comma 5, lettera b) del D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii. (Codice dei Contratti). Le attività comprese nell'appalto dovranno essere avviate anche in pendenza di stipulazione del contratto.

La data effettiva risulterà da apposito verbale di consegna dei servizi.

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.

Ai sensi dell'art. 29 del Codice, l'importo complessivo dell'appalto è stimato in **Euro 1.135.440,00** (compresi oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso per **Euro 18.240,00**) oltre IVA di legge, di cui:

- **Euro 567.720,00 (incluso oneri della sicurezza non soggetti a ribasso di Euro 9.120,00)** oltre Iva per appalto principale, calcolato tenendo conto da un lato, che la media giornaliera dei pasti è di 190, che la media delle giornate del calendario scolastico annuale è di 200 gg., che, pertanto, il numero presunto dei pasti da somministrare nel triennio scolastico 2015/2016-2016/2017-, 2017/2018 è di 114.000, dall'altro, che l'importo unitario a base d'asta è stimato in **Euro 4,90** (oltre oneri della sicurezza non soggetti a ribasso per Euro 0,08) oltre Iva, per ogni singolo pasto;
- **Euro 567.720,00** (incluso oneri della sicurezza non soggetti a ribasso di Euro 9.120,00) oltre Iva per opzione ripetizione servizi per il triennio scolastico 2018/2019-2019/2020-2020/2021 ex art. 57 comma 5, lettera b) del Codice.

ART. 3

PREZZI E REVISIONE

Il prezzo praticato dalla ditta aggiudicataria dovrà restare invariato per la durata dell'intero anno scolastico **2015/2016**.

Nel prezzo sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso ed eccettuato, per l'espletamento del servizio.

Per gli anni successivi il prezzo sarà soggetto ad adeguamento ISTAT ai sensi dell'art.115 del Codice.

ART. 4

DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto di cedere o subappaltare il servizio pena l'immediata risoluzione del contratto.

ART. 5 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio si effettua per 5 giorni settimanali. Il pranzo dovrà essere servito alle ore fissate dal calendario scolastico. I pasti dovranno essere cucinati, preparati presso la Scuola dell'Infanzia di via Barbarana sita in frazione Villa Pigna di Folignano e poi trasportati e distribuiti presso le altre scuole dalla ditta aggiudicataria, fatta eccezione per la cottura dei primi piatti che, per la scuola dell'Infanzia di Piane di Morro, deve avvenire in loco. Il servizio è comprensivo di tutte le attività e operazioni collaterali di cui all'art.9 del presente capitolato.

Il servizio dovrà essere svolto con propri capitali e con proprio personale.

La ditta, per lo svolgimento del proprio servizio, dovrà avvalersi delle attrezzature in dotazione alla cucina della scuola dell'Infanzia di via Barbarana. Tali attrezzature saranno concesse in uso gratuito. Qualora durante lo svolgimento del servizio si ravvisasse la necessità di adeguare l'impianto, l'impresa avrà l'obbligo di segnalare all'Amministrazione tale necessità tempestivamente e comunque in maniera tale da non creare disservizi all'utenza.

ART. 6 CONDIZIONI GENERALI DI APPALTO

E' a carico della Ditta l'acquisto a proprie spese di tutti i generi alimentari necessari per l'approntamento dei pasti. Sono inoltre a carico dell'appaltatore i seguenti obblighi:

1. procedere preliminarmente ad un'analisi logistica relativa ai locali mensa e cucina della scuola ed assumere in carico le attrezzature ivi collocate;
2. verificare la corretta applicazione delle norme contro gli infortuni alle varie apparecchiature della cucina (parte elettrica, scarichi, elettrodomestici,..)
3. effettuare un'accurata selezione dei fornitori di materie prime, sia dal punto di vista igienico che merceologico nell'osservanza dei seguenti obblighi:
 - a) le derrate alimentari sono esclusivamente quelle necessarie per la produzione dei pasti indicati nei menù validati dal SIAN della Area Vasta 5 di Ascoli Piceno. La fornitura deve essere regolare e il peso rispondente a quanto richiesto dal capitolato considerando le grammature per ogni fascia d'età prevista e il numero dei pasti da erogare. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere quindi esclusivamente quelli previsti dal presente Capitolato all'ALLEGATO 1) **SPECIFICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI**;
 - b) all'avvio del servizio, e comunque all'individuazione di nuovi prodotti o fornitori, la Ditta appaltatrice avrà cura di presentare al Comune le relative schede tecniche che, una volta controllate ed avallate, diventeranno il riferimento per le materie prime. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e la relativa documentazione dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo;
 - c) la Ditta Appaltatrice potrà fornire materie prime differenti rispetto a quanto indicato nel menù e/o nel capitolato soltanto nei casi in cui vi siano delle oggettive difficoltà di reperimento delle stesse dovute a cause eccezionali (es. scioperi, interruzioni di fornitura elettrica o gas, eventi naturali/atmosferici). In tale caso è fatto obbligo di comunicare preventivamente la variazione al SIAN e all'Amministrazione Comunale;
 - d) in fase di approvvigionamento i prodotti devono avere una vita residua dal termine minimo di conservazione non inferiore ai 2/3 della shelf-life. I prodotti alimentari deperibili, quali i latticini e formaggi, devono avere una vita commerciale residua al momento della somministrazione non inferiore al 75% della durabilità prevista dal produttore (T.M.C. o data di scadenza);

- e) le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche delle schede in allegato che sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato;
- f) i prodotti utilizzati devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e nel rispetto del Reg. 1169/2011;
- g) sono vietati, pena la risoluzione del contratto, prodotti contenenti OGM, come da Legge Regionale delle Marche n. 9 del 23/02/2000;
- h) gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture;
- i) 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;
- j) la ditta appaltatrice è tenuta a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire i requisiti fissati dal capitolato d'appalto e suoi allegati. In particolare, dovranno essere utilizzati fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione. Per tutte le tipologie di prodotti alimentari previsti nel presente appalto la ditta appaltatrice è tenuta in particolare a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire la rintracciabilità dei prodotti, conformemente alle norme vigenti in materia;
- k) i mezzi, adibiti al trasporto delle derrate e dei pasti, devono essere idonei igienicamente e tecnologicamente e non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati;
- l) l'Amministrazione può chiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonee;
- m) la qualità di tutti i prodotti ortofrutticoli convenzionali utilizzati per il presente appalto deve essere sempre la "prima" in base ai criteri di commercializzazione previsti dal Reg.1221/2008;
- n) il pesce deve essere surgelato e spinato (per motivi oltre che di igiene anche di sicurezza per la presenza di spine); tutto il pesce dovrà essere di provenienza possibilmente locale, nazionale o dell'Europa del Nord (*Zona FAO 37.1 37.2, 37.3*), Oceano Atlantico Nord Orientale (*Zona FAO n. 27*) e mare del Nord Europa (*mare Baltico - Zona FAO n. 27 III d*). In ogni caso mai comunque pesce congelato;
- o) per la preparazione dei pasti non possono essere utilizzate materie prime precotte, prodotti alimentari congelati o surgelati. La preferenza va data all'utilizzo di prodotti freschi e di stagione. Per quanto riguarda l'approvvigionamento delle verdure è possibile l'uso di prodotti surgelati laddove il numero dei pasti da preparare risulti elevato; le verdure da usare nei primi piatti (pasta/riso con verdure) dovranno essere preferibilmente sempre fresche;
- p) l'olio utilizzato deve essere extravergine di oliva di produzione nazionale (frangitura effettuata in Italia di olive provenienti da coltivazioni italiane), "giovane" (da 3 a 12 mesi dalla produzione, ottenuto da olive dell'ultima campagna olearia);
- q) è fatto obbligo di utilizzo di sale iodato, come da campagna del Ministero della Salute - Legge n. 55 del 21Marzo 2005 concernente "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica" e Linee Nazionali di Indirizzo Ristorazione scolastica;
- r) le polpette dovranno essere preparate con carne macinata direttamente dal cuoco, oppure con carne trita opportunamente confezionata e proveniente da stabilimento CE riconosciuto;
- s) la Ditta affidataria dovrà assicurare la stagionalità dei prodotti e assicurare la variabilità prevista dal menù. In particolare nel caso della frutta e delle verdure, qualora nel menù siano presenti alternative giornaliere (introdotte per fare fronte ad indisponibilità reali di prodotti freschi di stagione sul mercato) in ogni caso ogni settimana devono essere servite almeno quattro specie diverse di contorni e di frutta fresca di stagione;

- t) in nessun caso sono consentite preparazioni anticipate al giorno antecedente la distribuzione/somministrazione e il congelamento in proprio di prodotti alimentari;
4. Attenersi all'applicazione dei menù, delle tabelle dietetiche e del protocollo di gestione diete speciali allegati al presente capitolato. 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. La ditta dovrà inoltre fornire, a richiesta dell'Amministrazione, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti uffici dell'ASUR per gli alunni che debbano seguire "diete speciali" (es.: per celiaci, diabetici, nefropatici, diete in bianco, allergie ed altre patologie che richiedano l'applicazione di una dieta specifica) conformandosi a quanto stabilito dal Protocollo di Gestione diete speciali in allegato. Tali pasti saranno comunque addebitati all'Amministrazione al medesimo prezzo offerto in sede di gara. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti ad utenti appartenenti a diverse comunità religiose. Qualora, per motivi di necessità (scioperi, cause di forza maggiore, sopraggiunta indisponibilità o non rispondenza degli alimenti agli standards qualitativi prescritti dal presente capitolato), si ravvisasse eccezionalmente la necessità di sostituire un piatto previsto dal menù, la Ditta è tenuta comunicare preventivamente e a concordare la predetta variazione con il Servizio Refezione Scolastica, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.
5. Adeguare tutte le fasi di confezionamento, trasferimento e somministrazione dei pasti agli standard qualificativi ed alle prescrizioni normative di cui al D.P.R. n. 327/80, ed alle successive modifiche e sostanziali innovazioni introdotte con il Decreto Legislativo 193/2007 e Regolamento CE852/2004. Da qui l'obbligo per la ditta di elaborare piano di HACCP per il servizio oggetto di appalto.

L'Appaltatore prende atto che è possibile prevedere, nell'ambito della adesione a progetti di educazione alimentare sia a carattere locale sia a carattere nazionale, l'introduzione e la somministrazione di materie prime alimentari differenti da quelle indicate nel presente capitolato d'appalto (es: pesce fresco, frutta biologica ecc.). In tali casi l'ente committente si riserva la facoltà di valutare le caratteristiche dei prodotti alimentari sia in base a criteri di sicurezza alimentare (rispetto delle normative cogenti) sia in base a criteri nutrizionali (pertinenza del progetto ed adattabilità al menù scolastico). L'Amministrazione comunicherà all'appaltatore le modifiche, concordate con il SIAN ASUR MARCHE AV5, anche temporanee che dovranno essere apportate al menù vigente.

ART 7

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Tutte le materie prime devono essere di qualità extra o prima.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari, utilizzati per la preparazione dei pasti, deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nell'ALLEGATO 1) **SPECIFICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI** al presente Capitolato.

I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti, sia nel magazzino che nelle celle frigorifere, utilizzati per il Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Folignano, devono essere identificati con cartelli riportanti la dicitura "Comune di Folignano" e dovranno esclusivamente essere quelli indicati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari previste dal presente Capitolato.

Le merci devono essere senza additivi, ad eccezione di quelli veramente indispensabili per la tutela della Salute pubblica. In ogni caso non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) come da Legge regionale delle Marche n. 9 del 23/2/2000, devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs. 109/92 e s.m.i.) devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta "originale". La Ditta dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti e mostrarli ad ogni richiesta di controllo.

Le confezioni di prodotti con marchio D.O.P. o I.G.P. 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 la conformità della provenienza D.O.P. e I.G.P. I prodotti biologici dovranno rispondere ai dettami normativi stabiliti dal Reg. CE 834/2007.

ART 8 REQUISITI DEI MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi, adibiti al trasporto degli alimenti e dei pasti, dovranno:

- possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla Legge (DPR 327/80 art.43);
- essere immatricolati successivamente al 1^o gennaio 2011.

In particolare quelli per il trasporto dei pasti dovranno avere il vano di carico separato dal piano di guida, essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti e sanificati giornalmente. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale.

ART. 9 OPERAZIONI COLLATERALI

Il servizio comprende, oltre la fornitura a carico dell'appaltatore dei tovaglioli e delle tovaglie di carta monouso (DM 21/03/73 e succ. modifiche), dei piatti, bicchieri e posate monouso idonei al contatto con gli alimenti e conformi al DM 21/03/73 e successive modifiche, Reg.1935/2004, Reg.10/2011 e Reg.284/2011, e di ogni altro materiale di consumo necessario per la somministrazione dei pasti, i seguenti adempimenti:

- **PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI VIA BARBARANA**
 1. predisposizione dei refettori: disposizioni tavoli e sedie, apparecchiare, distribuzione delle vivande;
 2. sparecchiare, operazioni di lavaggio stoviglie, di riordino e pulizia dei locali-refettori e delle attrezzature ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività.
- **PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI FOLIGNANO**
 1. predisposizione dei refettori: disposizione dei tavoli e sedie, apparecchiare;
 2. trasferimento dei pasti dalla cucina centralizzata ai refettori, con mezzi ed attrezzature idonei ed adeguati dal punto di vista igienico sanitario (attività di trasporto nel rispetto del Reg. CE 852/2004), e relativa distribuzione;
 3. sparecchiare, operazioni di lavaggio stoviglie, di riordino e pulizia dei locali-refettori e delle attrezzature ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività.
- **PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI PIANE DI MORRO**
 1. predisposizione dei refettori: disposizione dei tavoli e sedie, apparecchiare;
 2. allestire ed attrezzare un punto per la cottura dei primi piatti in loco, trasferimento dei pasti dalla cucina centralizzata ai refettori (con esclusione dei primi piatti), con mezzi ed attrezzature idonei ed adeguati dal punto di vista igienico sanitario (attività di trasporto nel rispetto del Reg. CE 852/2004), e relativa distribuzione;
 3. sparecchiare, operazioni di lavaggio stoviglie, di riordino e pulizia dei locali-refettori e delle attrezzature ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività.

- RACCOLTA RIFIUTI (compresi gli avanzi dei contenitori) e allocazione in appositi sacchetti. In particolare il personale in servizio dovrà aver cura di:
 - Non scaricare rifiuti negli scarichi fognari (lavandini, ecc.).
 - Uniformarsi alla normativa del Comune di Folignano in materia di raccolta differenziata

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri di cottura pasti e dei refettori gestiti attraverso personale della ditta Appaltatrice dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal Piano di Autocontrollo aziendale di cui all'Art.13 del presente capitolato.

ART. 10 CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI E DEI MATERIALI

Alla ditta saranno concessi in uso gratuito:

- a- i locali da adibire a cucina, a refettori, senza che gli stessi possano essere utilizzati diversamente;
- b- tutti gli impianti di elettrodomestici, le attrezzature che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto. La ditta dovrà prendere in carico previo controllo, il predetto materiale, sottoscrivendo l'apposito inventario;
- c- le attrezzature eventualmente necessarie e non presenti, nel rispetto della legislazione sanitaria nazionale e regionale, sono a carico della ditta aggiudicatrice.
- d- l'ordinaria manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature é a carico della ditta.

Resta inteso che l'amministrazione provvederà alla fornitura di energia elettrica, gas, acqua.

Rimangono a carico dell'Ente tutti gli oneri derivanti da attività di manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature salvo che per fatti colposi dovuti al personale dell'impresa aggiudicatrice.

ART. 11 OBBLIGHI PARTICOLARI

L'appaltatore assume l'obbligo di comunicare alla stazione appaltante l'elenco delle imprese coinvolte in virtù di contratti stipulati a valle della aggiudicazione principale, nonché ogni eventuale variazione dello stesso elenco, successivamente intervenuta per qualsiasi motivo.

Detto elenco sarà trasmesso dalla stazione appaltante al Prefetto di Ascoli Piceno al fine di consentire le necessarie verifiche antimafia

L'appaltatore assume l'obbligo di prevedere nei contratti stipulati a valle della aggiudicazione principale

- la clausola risolutiva espressa – da attivare in caso di informazioni positive – al fine di procedere automaticamente alla revoca dell'autorizzazione del subcontratto nei confronti degli operatori economici controindicati e alla automatica risoluzione del vincolo;
- in caso di automatica risoluzione del vincolo contrattuale l'applicazione di una penale, pari al 10% del valore del subcontratto, a titolo di liquidazione forfettaria dei danni, salvo il risarcimento del maggior danno.

L'appaltatore si impegna a riferire tempestivamente alla Autorità Giudiziaria, alla stazione appaltante e alla Prefettura di Ascoli Piceno ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dell'appalto nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Analogo obbligo deve essere assunto dalla imprese subappaltatrici e da ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nella realizzazione dell'appalto. La mancata comunicazione dei tentativi di pressione criminale porterà alla risoluzione del contratto.

L'appaltatore si obbliga a comunicare ogni variazione dei dati riportati nei certificati camerali, con particolare riferimento ai soggetti che hanno la rappresentanza legale o l'amministrazione e la direzione tecnica dell'impresa medesima.

L'appaltatore si impegna altresì ad attuare e rispettare tutte le prescrizioni di legge relative alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e assicurare il pagamento delle retribuzioni, dei contributi previdenziali ed assicurativi e delle ritenute fiscali relative ai propri dipendenti. Il mancato rispetto dei suddetti obblighi comporta la risoluzione del contratto.

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della L. 13 agosto 2010, nr.136 e successive modifiche. L'appaltatore si impegna altresì a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura U.T.G. della provincia di Ascoli Piceno della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'appaltatore dichiara altresì di essere a conoscenza che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dei flussi finanziari ex art.3, comma 9 bis, L.136/2010, determina la risoluzione di diritto del presente contratto.

ART. 12 PERSONALE, ASSICURAZIONE E DANNI E INFORTUNI

La ditta:

- si impegna ad assorbire prioritariamente nell'espletamento del servizio il personale, riportato nella tabella allegata al presente capitolato, se disponibile, già adibito del precedente affidatario necessario per garantire l'espletamento dello stesso servizio;
- si obbliga ad adempiere a tutte le verifiche sanitarie necessarie ad assicurare l'idoneità psico-fisica del personale impiegato.
- ha l'obbligo di indicare per iscritto al Servizio R refezione Scolastica, prima dell'avvio delle attività appaltate, il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta specificandone tutti i recapiti per una costante reperibilità.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta, la quale ne è la sola responsabile.

La ditta risponderà direttamente 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.

A tal fine la Ditta stessa è tenuta a stipulare, per tutta la durata del contratto, con primaria compagnia di assicurazione, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro (RCT-RCO), per i rischi connessi all'attività oggetto del presente appalto. La polizza dovrà espressamente prevedere la copertura dei danni:

- per tutte le responsabilità conseguenti ad intossicazione ed avvelenamento derivante da consumo, da parte degli utenti, di cibi e bevande contaminate e per ogni altro analogo danno anche se ivi non menzionato;

- alle strutture impiegate per l'esecuzione dell'appalto (attrezzature di cucina etc).

La polizza dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:

➤ Responsabilità civile verso terzi (RCT) con la precisazione che nel novero dei terzi deve essere compreso il Comune di Folignano:

- euro 3.000.000,00 per sinistro;
- euro 3.000.000,00 per persona;
- euro 3.000.000,00 per danni a cose o animali;

➤ Responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO):

- euro 1.500.000,00 per sinistro e per persona;

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale all'atto della stipula del contratto.

ART. 13

AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria tutte le operazioni di controllo e verifica del rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie sull'HACCP. Il relativo Piano di Autocontrollo, che dovrà essere predisposto a proprie spese dalla Ditta secondo i principi del sistema HACCP (art. 5, Reg. CE 852/04), dovrà intendersi esteso a tutto il servizio della refezione compreso magazzini di stoccaggio, mezzi di trasporto alimenti, porzionamento, sanificazione.

Il piano deve anche prevedere procedure per la rintracciabilità, ai sensi degli artt. 18-19 del Reg. CE 178/02.

ART. 14

DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà del Servizio Refezione Scolastica effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta Aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

La Ditta è obbligata a fornire ai funzionari e tecnici incaricati tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi libero accesso a tutti i locali destinati all'espletamento dei servizi (ivi compreso i magazzini della ditta per lo stoccaggio delle derrate alimentari) fornendo i chiarimenti e la documentazione richiesti.

ART. 15

ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

I controlli verranno effettuati dal Servizio Refezione Scolastica e/o da Azienda specializzata di fiducia dell'Amministrazione, nonché da tutti gli Organi Istituzionalmente competenti.

Il personale della Ditta non potrà interferire nei controlli effettuati.

Per le quantità di campioni eventualmente prelevate su derrate alimentari nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale.

ART. 16

COORDINAMENTO – VIGILANZA

L'appaltatore prende atto che l'Amministrazione Comunale si avvale di una Commissione Mensa/Monitoraggio con compiti di verifica, valutazione e di attività propositiva il cui funzionamento è disciplinato dal Regolamento approvato con deliberazione di C.C.nr.4 del 09/02/2012.

La Commissione Mensa è composta da rappresentanti dell'Amministrazione, rappresentanti dei genitori, rappresentante della ditta appaltatrice, rappresentanti dei docenti.

La Commissione di Monitoraggio è composta da tutti i membri della Commissione Mensa ad esclusione della ditta che eroga il servizio.

La predetta Commissione in sede di effettuazione delle verifiche, dovrà avere un comportamento di corretta prassi igienica. I componenti dovranno indossare apposito camice bianco monouso e copricapo forniti dalla ditta appaltatrice. Essi dovranno compilare la scheda di valutazione messa a loro disposizione dall'Amministrazione Comunale allegata al Regolamento sopra richiamato.

ART. 17 PENALITA'

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio affidato, ha l'obbligo di uniformarsi alle prescrizioni del presente capitolato nonché a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio.

L'Amministrazione comunale, anche tramite la Commissione Mensa/Monitoraggio, controllerà l'organizzazione e il funzionamento del servizio.

Nel caso vengano rilevate dagli organi preposti al controllo e vigilanza delle inadempienze il Servizio Pubblica Istruzione si riserva di applicare le seguenti penali:

- alla prima segnalazione una trattenuta pari al 10% calcolata sul prezzo unitario del pasto iva esclusa moltiplicata per il numero di pasti mensili erogati;
- alla seconda segnalazione la trattenuta sarà del 20%;
- dalla terza segnalazione la trattenuta sarà del 30%

L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da constatazione in forma scritta dell'inadempienza alla quale la ditta potrà contro dedurre entro le successive 24 ore. Trascorso infruttuosamente tale termine o in caso di non accoglimento delle controdeduzioni la contestazione si intenderà confermata. Con atto del responsabile del Servizio Pubblica Istruzione si provvederà ad applicare la penale a valere sui corrispettivi futuri detraendo l'importo della stessa al momento del pagamento della fattura mensile o, in via subordinata, sulla cauzione. L'applicazione della penale è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. In questo caso l'Amministrazione può in ogni caso procedere nei confronti della ditta alla determinazione dei danni subiti rivalendosi con l'incameramento della cauzione ed, in caso di incapienza della stessa, ed agire per ottenere il pieno risarcimento dei danni subiti. Qualora insorgano controversie in merito all'applicazione delle penali di cui al presente articolo, per le quali non si addivenga ad un accordo bonario, le stesse saranno devolute al foro competente di cui all'art.23.

ART. 18 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dall'applicazione delle penalità, l'Amministrazione comunale assegnerà alla ditta aggiudicataria un termine perentorio di inizio servizio il quale, trascorso infruttuosamente, potrà comportare la risoluzione del contratto.

Il contratto potrà essere risolto in base all'art. 1453 del c.c..

Oltre a tali casi e a quelli contemplati dall'art.11 del presente capitolato si prevede la risoluzione:

- interruzione del servizio senza giusta causa;
- inosservanza reiterata del capitolato;
- applicazione di 4 penali
- accertata insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- ogni altra grave inadempienza o fatto che rendano impossibile la prosecuzione del rapporto d'appalto.

ART. 19 CAUZIONE DEFINITIVA

L'Impresa aggiudicataria dovrà costituire una garanzia fidejussoria del dieci per cento dell'importo di aggiudicazione riferito alla durata complessiva del contratto. Per quanto concerne eventuali incrementi connessi a ribassi superiori al 10 per cento o al 20 per cento, nonché per le condizioni obbligatorie della garanzia, le modalità di svincolo, le sanzioni per la mancata costituzione si fa integrale rinvio all'articolo 113 del D.L.vo 163/2006 e s.m.i.

ART. 20
MODALITA' DI PAGAMENTO

I pasti erogati alla fine di ogni mese di servizio saranno liquidati, nell'importo convenuto, dal competente ufficio comunale, previa verifica della regolarità contributiva mediante acquisizione d'ufficio del DURC, entro 30 giorni dal ricevimento di regolare fattura riportante il CIG identificativo dell'appalto, al netto della ritenuta di cui all'art.4, comma 3 del D.P.R. 207/2010. L'Amministrazione si riserva di liquidare esclusivamente l'importo dei pasti risultanti dal sistema informatico di gestione del servizio mensa.

La fattura dovrà riportare il prospetto riepilogativo dei pasti forniti nel mese di riferimento distinguendo nell'ambito dei fruitori, gli alunni e il personale scolastico in servizio avente diritto, al fine delle verifiche di competenza del Servizio refezione scolastica. Entro i successivi 30 giorni decorrenti dalla liquidazione della fattura l'Ufficio finanziario provvederà all'emissione del relativo mandato di pagamento nel rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della L. 13 agosto 2010, nr.136 e successive modifiche

ART. 21
NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO

Per quanto non disciplinato dal Bando di gara e dal presente Capitolato si fa espresso ed integrale rinvio alla vigente legislazione in materia di appalti di servizi. Qualora il bando di gara o il presente Capitolato prevedano una disciplina in tutto o in parte difforme rispetto a quanto disposto dal D.L.gs 163/2006 e s.m.i, quest'ultimo, se trattasi, nel caso specifico, di norme inderogabili, verrà considerato, senz'altro, automaticamente prevalente rispetto alla *lex specialis* di gara contenuta nel bando

ART. 22
SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della ditta tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto. Parimenti sono a suo carico le spese di bollo, di registrazione, di quietanza e di copie di scrittura inerenti il contratto medesimo.

Si evidenzia che, ai sensi dell'art. 34, comma 35, della Legge 17 Dicembre 2012, n. 221, entro 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione – e comunque prima della stipula del contratto d'appalto - il concorrente aggiudicatario dovrà anche rimborsare l'Ente aggiudicatore dei costi di pubblicazione degli avvisi di gara e di aggiudicazione sui quotidiani, oneri fiscali compresi. Il mancato versamento delle suddette spese comporterà la revoca dell'aggiudicazione, a favore del concorrente che segue in graduatoria.

ART. 23
CONTROVERSIE

Per la risoluzione di qualsivoglia controversia derivante dall'esecuzione del presente appalto di servizi è competente il Foro di Ascoli Piceno. Non è ammesso l'arbitrato

ALLEGATI:

- 1) SPECIFICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI**
- 2) MENÙ ORDINARIO, MENÙ CELIACI E TABELLE DIETETICHE**
- 3) PROTOCOLLO GESTIONE DIETE SPECIALI**
- 4) RILIEVO LOCALI ESISTENTI DI PROPRIETÀ COMUNALE E STATO DI CONSISTENZA ATTREZZATURE**
- 5) TABELLA INQUADRAMENTO PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO MENSA**
- 6) DUVRI**