

COMUNE DI MONSAMPOLO DEL TRONTO
(Provincia di Ascoli Piceno)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA
NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA**

Periodo:

*07/01/2016 – 30/06/2016 (anno scolastico 2015/2016) e
Settembre 2016 – 30/06/2017 (anno scolastico 2016/2017)*

Indice:

- Art. 1** Oggetto dell'appalto
- Art. 2** Durata dell'appalto
- Art. 3** Valore dell'appalto
- Art. 4** Ammissione al Servizio
- Art. 5** Obblighi nello svolgimento del Servizio
- Art. 6** Somministrazione dei pasti
- Art. 7** Luogo di preparazione e trasporto pasti
- Art. 8** Composizione del pasto giornaliero
- Art. 9** Modalità di somministrazione dei pasti
- Art. 10** Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 11** Norme Igieniche
- Art. 12** Personale
- Art. 13** Divieti e Obblighi dell'appaltatore
- Art. 14** Norme di sicurezza
- Art. 15** Esercizio del diritto di sciopero
- Art. 16** Penalità
- Art. 17** Divieto di Sub-appalto
- Art. 18** Cauzione
- Art. 19** Corrispettivo
- Art. 20** Tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 21** Controversie
- Art. 22** Responsabilità e Assicurazioni
- Art. 23** Spese a carico dell'appaltatore
- Art. 24** Domicilio dell'appaltatore
- Art. 25** Controlli e revoca dell'appalto
- Art. 26** Clausola risolutiva espressa
- Art. 27** Trattamento dei dati personali
- Art. 28** Rinvio

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il Servizio di Refezione Scolastica per le Scuole dell'Infanzia e per il Centro per l'infanzia convenzionato "I Nanetti" da svolgersi nei modi, termini ed obblighi stabiliti dal presente capitolato.

L'appalto comprende la fornitura dei generi alimentari, la preparazione e la distribuzione dei pasti ad alunni ed insegnanti delle seguenti strutture nel Comune di Monsampolo del Tronto:

- Scuola per l'Infanzia di Via Cavour nel Capoluogo;
- Scuola per l'Infanzia di Via Pascoli nella Frazione Stella;
- Centro per l'Infanzia di Via Toti nella Frazione Stella.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso la cucina, completa di ogni attrezzatura, messa a disposizione dall'Amministrazione presso il plesso di Stella di Monsampolo.

Oltre questo, l'appalto prevede anche la pulizia dei locali adibiti a detti servizi: la cucina, i due refettori, la dispensa.

Esso comprende inoltre il servizio di controllo ed analisi dei punti critici (c.d. H.A.C.C.P.), di cui al D. Lgs.155/97, presso i suddetti due plessi.

Art. 2 - DURATA DELL' APPALTO

L'appalto ha la durata di diciotto mesi dal 07/01/2016 al 30/06/2017, corrispondenti ai 2/3 dell'anno scolastico 2015/2016 - dal 07/01/2016 al 30/06/2016 - e all'intero a.s. 2016/2017 .

La data effettiva di inizio del servizio mensa nell'anno scolastico 2016/17 sarà stabilita dall'Amministrazione Comunale, sentito il Dirigente Scolastico.

Dalla data stabilita per la decorrenza del servizio la Ditta dovrà assicurarne l'attivazione.

L'appalto scade il 30/06/2017.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere dal contratto nel caso di soppressione del servizio dandone comunicazione alla Ditta appaltatrice mediante lettera raccomandata con preavviso di un mese.

In tal caso alla stessa Ditta sarà attribuito a tacitazione di ogni sua pretesa, in ordine al recesso, solo il corrispettivo per i pasti forniti fino alla data di cessazione del servizio.

Art. 3 - VALORE DELL'APPALTO

Il prezzo a base di gara per ogni singolo pasto soggetto a ribasso è stabilito in € 4,30 esclusa l'IVA al 4% e resterà invariato per l'intera durata del presente appalto.

Il numero presunto dei pasti annui è di circa 36.000 (trentaseimila) per un valore complessivo presunto dell'appalto di € 156.300,00 (centocinquantaseimilatrecento/00), oltre l'IVA di legge del 4% (€ 154.800,00 oltre € 1.500,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso).

Durante l'esecuzione del servizio, il numero complessivo dei pasti potrà subire, ad insindacabile giudizio del Comune aumenti o diminuzioni, in relazione alle eventuali variazioni degli utenti. Comunque, l'oscillazione consentita in aumento o in diminuzione sarà di un quinto (1/5) dell'ammontare definitivo netto dell'appalto.

Art. 4 - AMMISSIONE AL SERVIZIO

L'ammissione degli utenti al servizio è disposta dal Comune sentito il Dirigente Scolastico.

Potranno essere ammessi al servizio anche utenti con particolari problematiche sanitarie (anche di carattere alimentare, come ad es. soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, soggetti affetti da morbo celiaco, ecc) previo parere del competente settore della ASUR Marche-Zona Vasta n.5 Ascoli Piceno-San Benedetto del Tronto.

In caso di parere sanitario della ASUR – Zona Vasta n.5, la Ditta appaltatrice non potrà rifiutare la fornitura dei pasti richiesta per i casi di cui al precedente capoverso. Potranno essere ammessi al servizio, inoltre, gli utenti che facciano richiesta all'Amministrazione di diete particolari per motivi religiosi.

Nulla sarà dovuto alla Ditta come sovrapprezzo per la preparazione delle diete speciali derivanti dalle necessità di cui ai commi precedenti.

L'Amministrazione Comunale autorizza la fruizione del servizio, con modalità da concordarsi con la Ditta appaltatrice, anche ai bambini del Centro per l'Infanzia "I Nanetti", convenzionato con questo Comune, per un massimo di 14 (quattordici) pasti giornalieri, con il servizio che andrà comunque garantito anche se il numero degli utenti dovesse essere inferiore.

Infine, se necessario, l'Amministrazione potrà anche richiedere la fornitura temporanea di alcuni pasti giornalieri per cittadini in particolari situazioni di disagio socio-economico.

Art. 5 – OBBLIGHI NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta con propri mezzi e risorse, con proprio personale, mediante la propria organizzazione e a proprio rischio, rimanendo a carico della medesima, le spese di acquisto delle materie prime, del confezionamento dei pasti e della pulizia della mensa compresi i prodotti necessari, come di seguito meglio specificato:

- a) approvvigionamento delle materie prime alimentari;
- b) preparazione dei pasti da effettuarsi nel corso della mattinata di ogni giorno di servizio e successiva somministrazione e distribuzione meridiana del giorno stesso;
- c) aereazione degli ambienti (cucina e refettori) prima e dopo il servizio giornaliero;
- d) igienizzazione, predisposizione e preparazione dei tavoli nei refettori;
- e) scodellamento e distribuzione dei pasti
- f) pulizia giornaliera della cucina, del bagno di servizio e della dispensa, consistente in:
 - spazzamento e lavaggio pavimenti
 - pulizia superfici e piani di lavoro
 - pulizia fornelli, forno e attrezzature
 - lavaggio e riordino stoviglie
- g) pulizia giornaliera dei due refettori (Capoluogo e frazione Stella) consistente in:
 - pulizia accurata e riordino dei tavoli dopo i pasti
 - spazzamento e lavaggio del pavimento
- h) pulizia periodica della cucina e dei due refettori (Capoluogo e frazione Stella) consistente in:
 - deragnatura
 - pulizia vetri ed infissi
 - lavaggio annuale delle tende
- i) gestione raccolta differenziata e conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori.

Per quanto riguarda il Centro per l'Infanzia "I Nanetti", la ditta dovrà solo assicurare la fornitura dei pasti richiesti presso la loro sede di via Toti, senza alcun servizio aggiuntivo.

Si precisa che per assicurare un buon servizio la Ditta deve affidare la direzione dello stesso ad un responsabile che abbia una qualifica professionale di cuoco coadiuvato da un'altra persona che abbia svolto analogo servizio nella refezione scolastica per almeno tre anni.

Sono a carico del Comune le spese relative ai locali e la messa a disposizione delle suppellettili come di seguito meglio specificato.

Obblighi a carico dell'Ente appaltante:

- j) fornitura locali ed attrezzature attualmente in uso, riscaldamento, energia elettrica, acqua e gas nonché gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria, la tassa dei rifiuti solidi urbani e del servizio fognatura e depurazione;
- k) fornitura di suppellettili (la presa in carico della predetta attrezzatura da parte della ditta appaltatrice sarà preceduta da apposito inventario in contraddittorio tra le parti, rimanendo il gestore responsabile di eventuali smarrimenti e/o deterioramenti).

ART. 6 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La fornitura e somministrazione dei pasti sia per le Scuole dell'Infanzia che per il Centro per l'Infanzia "I Nanetti" verrà effettuata secondo il calendario scolastico, con decorrenza 07/01/2016 e per tutto il periodo dell'appalto indicato nel precedente art. 2.

Il servizio dovrà essere comunque svolto tutti i giorni dal lunedì al venerdì, con l'esclusione dei giorni di vacanza o di sospensione delle lezioni, con inizio alle ore 12:00. In ogni caso, il numero esatto dei pasti da preparare e somministrare sarà comunicato, giornalmente, in base alle presenze effettive nei singoli plessi e nel Centro per l'Infanzia "I Nanetti", convenzionato con l'Ente appaltante.

ART. 7 - LUOGO DI PREPARAZIONE E TRASPORTO PASTI

I pasti devono essere preparati *in loco* nella cucina attrezzata esistente presso l'edificio della scuola materna sita in Via G. Pascoli nella frazione Stella per poi essere distribuiti nell'adiacente refettorio e nel refettorio del plesso del Capoluogo in via Cavour, trasportati e consegnati al personale in servizio presso il Centro per l'Infanzia "I Nanetti" che provvederà autonomamente alla distribuzione.

Sarà quindi a carico della ditta aggiudicataria il trasporto dei pasti dalla cucina di Stella, al citato plesso scolastico del Capoluogo e al Centro "I Nanetti" mediante mezzi, contenitori termici e personale idonei ed a norma di legge.

Le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dall'art. 31 del DPR 327/80 e i mezzi di trasporto devono rispondere ai requisiti di cui agli articoli 43 e 47 del DPR 327/80.

La ditta appaltatrice dovrà organizzare la produzione ed il trasporto dei pasti in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nel centro di cottura e quello del loro consumo sia il più breve possibile e tale da consentire il mantenimento delle temperature di legge, l'appetibilità del cibo e le caratteristiche organolettiche dei pasti. Il tempo di percorrenza dei mezzi utilizzati dal centro di produzione all'ultima sede di distribuzione raggiunta non dovrà superare, comunque, i 30 (trenta) minuti.

Per provvedere al trasporto, la ditta deve avere la disponibilità in proprietà, o altre forme, di un parco di automezzi idonei a garantire le consegne, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi a quanto disposto dal Regolamento CE 852/2004.

La ditta si impegna a conformarsi a tutte le prescrizioni di legge, regolamentari, ecc. in materia di trasporto, che dovessero intervenire nel corso di validità del contratto, in particolare per quanto attiene l'osservanza delle norme igienico-sanitarie.

Il Comune potrà richiedere alla ditta aggiudicataria adeguamenti o aggiornamenti del piano di trasporto in relazione a variazioni dei punti di destinazione e/o a ragioni di viabilità o degli orari, senza che ciò comporti variazioni del prezzo aggiudicato.

ART. 8 - COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO

Ciascun pasto dovrà essere composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta. Si intende che la composizione del pasto, dal punto di vista quantitativo, dovrà variare in relazione all'età dell'utente (bambini, adulti) secondo le indicazioni del competente Ufficio Asur.

La ditta si impegna a predisporre menù differenziati, tenendo conto di eventuali patologie indicate da certificazioni mediche che ne attestino il carattere permanente o per segnalazione da parte dell'Amministrazione Comunale, potranno inoltre essere previste alternative per soddisfare esigenze dietetiche particolari (redatte dal pediatra dell'utente), il tutto senza che la ditta abbia a pretendere alcun compenso aggiuntivo.

I pasti, preparati con alimenti di buona qualità (ad es. pasta di grano duro, carne salubre, insaccati senza polifosfati aggiunti, ecc.), dovranno essere confezionati sulla base di menù e grammatura predisposto dal Comune giusta la tabella dietetica, di seguito allegata, proposta dal SIAN Marche–Area Vasta n. 5 di San Benedetto del Tronto con nota prot. n. 38018/2013. E' vietato l'uso generalizzato di prodotti surgelati, tranne nei casi previsti dal menù.

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alla fornitura dei cibi nella quantità (calorie e grammatura) e qualità stabilite nella tabella dietetica allegata.

L'inosservanza di tale obbligo comporta, per la ditta appaltatrice, il pagamento di una penalità, come stabilita dall'articolo rubricato "Penalità" del presente capitolato e comunque il Comune si riserva, nei casi ritenuti più gravi, la facoltà di recedere dal contratto.

Nessun compenso aggiuntivo sarà dovuto per modifiche al menù o per aggiunte allo stesso richieste dagli adulti (vino, dolce o quanto altro).

La distribuzione dei pasti deve essere effettuata con il sistema del servizio a tavola per mezzo del personale della ditta, compresa, per i bambini, la sbucciatura e la spezzettatura della frutta. A tal fine la ditta si impegna a fornire personale in numero sufficiente a garantire detto servizio, permettendo la tranquilla consumazione del pasto.

La ditta si impegna a fornire l'elenco di tutte le ditte fornitrici per l'acquisto delle materie prime e dei principali prodotti utilizzati, con particolare riferimento alla loro provenienza. La ditta appaltatrice dovrà garantire, mediante certificazione rilasciata dai fornitori, l'assenza di organismi geneticamente modificati nei prodotti alimentari e dovrà informare gli utenti sulla provenienza degli stessi.

In caso di mancanza di fonti di energia o di guasti ed inconvenienti improvvisi dovuti a cause di forza maggiore la ditta è comunque tenuta a somministrare il pranzo anche con mezzi alternativi (es. mediante panini, piatti freddi ecc...).

Nel corso della fornitura, l'Amministrazione comunale, qualora se ne presenti la necessità, si riserva la facoltà di apportare variazioni quantitative e qualitative della composizione dei pasti.

ART. 9 – MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Per "servizio di somministrazione" dei pasti si intendono le seguenti mansioni:

- apparecchiatura dei tavoli con apposite tovaglie e tovaglioli monouso forniti dalla ditta e piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile nonché posate in acciaio inox già in dotazione della cucina, negli spazi destinati al consumo dei pasti per ciascuna sede di distribuzione;
- predisposizione e riempimento caraffe per la fornitura di acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico, sistemazione del pane in appositi cestini;
- ricevimento dei pasti nelle singole sedi di distribuzione, controllo della corrispondenza tra i pasti prenotati e quelli ricevuti, controllo delle caratteristiche organolettiche degli stessi, tenuta della documentazione relativa secondo quanto indicato nel Manuale HACCP della ditta, ed eventuali preparazioni finali dei pasti (es. cottura della pasta o minestra e miscelazione dei cibi e dei condimenti, ecc);
- porzionatura e distribuzione (scodellamento) ai tavoli del primo piatto, secondo piatto, contorno e frutta e dei relativi ripassi, compresa la distribuzione delle diete personalizzate e dei pasti alternativi;
- sparecchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli, con adeguati prodotti, mezzi ed attrezzature a carico della ditta.

ART. 10 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia nel tempo, che qui si intendono tutte richiamate ed alle schede merceologiche allegate al presente atto.

Le derrate alimentari non conformi alle predette norme dovranno essere restituite immediatamente al fornitore.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

In particolare si richiede che le carni siano di provenienza italiana e, specie per i macinati, preferibilmente acquistate in una delle macellerie presenti in loco. Anche la frutta e le verdure debbono essere locali.

L'appaltatore deve inviare agli uffici comunali preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente comporta la ristestura dell'elenco completo. Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

L'acqua viene fornita dall'Amministrazione.

ART. 11 - NORME IGIENICHE

Il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, ed in particolare quelle previste dal sistema di autocontrollo HACCP, finalizzate ad evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari.

Ulteriori prescrizioni potranno essere fornite a seguito del sopralluogo congiunto da eseguirsi ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 o di prescrizioni formulate da parte degli organi preposti alla vigilanza sia interni sia esterni.

ART. 12 - PERSONALE

All'inizio del periodo contrattuale la ditta appaltatrice, dovrà fornire dettagliato elenco nominativo degli addetti che impiegherà nei servizi. In ogni caso, la ditta dovrà destinare ai servizi almeno un cuoco in possesso del prescritto titolo di studio, previsto dalla normativa vigente in materia, ed uno con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica, assegnati al centro di produzione pasti comunale di cui al presente capitolato.

Tutto il personale impiegato deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le tecniche di manipolazione degli alimenti nonché le norme di igiene relative alla preparazione e somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, in base alle vigenti normative.

La ditta dovrà inoltre garantire al proprio personale la massima informazione circa le modalità di svolgimento dei singoli servizi e le norme contenute nel presente capitolato, sollevando pertanto il Comune da oneri di istruzione del personale incaricato; il personale della Ditta dovrà osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato ed attuare gli indirizzi indicati dall'Amministrazione.

La Ditta aggiudicataria, al fine di assicurare continuità almeno parziale nell'erogazione dei servizi, si impegna ad accogliere prioritariamente il personale dipendente della ditta uscente, garantendo il rispetto delle condizioni di miglior favore per il lavoratore e dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste nei contratti salariali, previdenziali ed assicurativi disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria, ed è obbligata ad applicare il contratto nazionale di lavoro della categoria e di ogni altro accordo decentrato a livello territoriale ed aziendale, se migliorativo dei precedenti.

Il Comune è estraneo ad ogni controversia che dovesse insorgere tra la Ditta ed il personale della stessa impiegato nei servizi.

Se la Ditta ha forma di cooperativa, si impegna a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro, anche nei rapporti con i soci.

Gli obblighi di cui sopra vincolano la Ditta anche se la stessa non è aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dalla dimensione della Ditta stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

La Ditta si impegna, salvo casi di forza maggiore, a garantire la stabilità del personale, assicurando in tal modo continuità relazionale con gli utenti del servizio.

La Ditta si impegna altresì in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo.

Nel caso venissero effettuate sostituzioni, il nuovo personale dovrà essere preventivamente addestrato e una volta collocato nel servizio, dovrà fare riferimento per l'attività operativa all'altro personale presente della Ditta o al responsabile nominato dalla ditta presso la struttura. Qualsiasi variazione nominativa del personale impegnato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicato al Comune.

La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene, alla sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa (es. cuffie, camice, guanti, zoccoli anatomici, mascherine) e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

Il personale della Ditta dovrà essere dotato di apposita divisa e portare ben visibile la tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del

lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

La Ditta, in considerazione della specifica delicatezza del servizio, garantisce che il personale da essa impiegato nei servizi oggetto dell'appalto, non abbia subito condanne penali o non abbia pendenze in atto.

La Ditta deve impiegare personale di fiducia obbligato a mantenere un contegno decoroso, irreprensibile, riservato, corretto, in particolare nei riguardi dell'utenza e disponibile alla collaborazione con gli altri operatori e che osservi diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato nonché rispetti i propri orari di lavoro.

Il personale della Ditta è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti, informazioni e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

Il personale incaricato della distribuzione e gestione del servizio presso ogni sede di distribuzione dovrà inoltre garantire la massima collaborazione con il personale ausiliario, insegnante ed amministrativo delle scuole, per il buon esito del servizio.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tal caso la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere e di procedere alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

ART. 13 - 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 dall'appalto di che trattasi.

La ditta appaltatrice, oltre quanto già indicato in precedenza, dovrà anche:

- fare in modo che le merci ed i prodotti da utilizzare nel servizio vengano consegnati dai rispettivi fornitori presso il Plesso di Stella entro e non oltre le ore 09:30 del giorno eventualmente concordato, per evitare la presenza ed il transito di mezzi e uomini nel cortile della scuola durante l'orario di presenza dei bambini;
- garantire la massima disponibilità e la più ampia collaborazione possibile nei confronti dei componenti della Commissione Mensa, appositamente costituita dall'Amministrazione Comunale e la Dirigenza Scolastica, che avrà il compito di monitorare e controllare l'andamento del servizio anche attraverso visite e sopralluoghi nel corso dell'anno. Sarà compito dell'Amministrazione fornire alla Ditta, all'inizio di ogni anno scolastico, i nominativi dei componenti della Commissione;
- fornire ai componenti della suddetta Commissione l'attrezzatura necessaria (camici, cuffie, copriscarpe, guanti, etc) per poter svolgere i sopralluoghi in tutta sicurezza e nel rispetto della normativa vigente;
- se necessario, integrare a proprie spese l'attrezzatura eventualmente mancante nella cucina messa a disposizione dall'Amministrazione per garantire il miglior servizio possibile (frigoriferi, pentole, tritacarne, grattugie, frullatori, etc);
- collaborare con l'Amministrazione Comunale e la Dirigenza Scolastica in eventuali progetti di educazione alimentare – in accordo sempre con i competenti uffici dell'Asur – che potranno essere attivati nel corso dell'appalto;
- provvedete al pagamento di tutte le imposte generali speciali, anche se non previste. E' negata la possibilità di espletare il diritto di rivalsa ai danni dell'ente appaltante;

- provvedere 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;
- attivare un 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. La ditta aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante, che assumerà in nome e per conto della ditta medesima la qualifica di responsabile dell'industria alimentare, il quale è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.
- garantire il rispetto della vigente normativa relativa alla rintracciabilità degli alimenti (Reg. CEE 178/2002) per la quale si dispone che gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento o qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi o di procedure che consentono di mettere a disposizione delle autorità competenti le informazioni al riguardo;
- adempiere a 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 e per quanto indicato nei precedenti articoli del presente capitolato, è da intendersi interamente conglobato nel prezzo d'appalto di ogni singolo pasto.

ART. 14 - NORME DI SICUREZZA

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D.Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante il corso dell'appalto. Si ricorda in particolare che la Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

A tale fine dovrà:

- fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Appaltante o di altri soggetti presenti nelle aree di intervento. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio realizzata ai sensi della normativa vigente. Si precisa a tale proposito che sono stati stimati i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi di interferenze, indicati all'art. 3 del presente capitolato, come risultanti dal DUVRI, allegato al bando di gara;
- indicare in sede di offerta economica i costi relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività da svolgersi in riferimento all'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico della Ditta; resta infatti immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati. La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le

norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Nel caso in cui si verifichi un'emergenza, il personale dell'appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni previste dai Piani di Emergenza e dalle Norme Comportamentali delle singole strutture, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

ART. 15 - ESERCIZIO DEL DIRITTO DI SCIOPERO

Lo sciopero è regolato dalla L. n.146/90. In caso di proclamazione di sciopero del personale dell'appaltatore, la Ditta si impegna a garantire la presenza di personale necessario per il mantenimento dei servizi essenziali, così come definiti dal Committente.

Nel caso in cui la Ditta non possa garantire il servizio per mancanza dei necessari dipendenti, essa è tenuta a comunicare la sospensione del servizio con preavviso scritto, in modo da consentire al Comune l'informazione all'utenza nei termini di legge (almeno 5 gg. prima).

Qualora, invece, la comunicazione non pervenga al Servizio Istruzione del Comune nei termini e con le modalità sopra indicati, è fatta salva l'applicazione delle penali di cui al successivo articolo.

In caso di sciopero del personale scolastico, trattandosi di dipendenti di altro Ente, il Comune assicura l'informazione con la massima tempestività possibile, così come in caso di altro avvenimento straordinario che comporti l'interruzione del servizio.

In caso di sospensione dello sciopero la Ditta dovrà essere in grado, comunque, di effettuare la fornitura dei pasti, previa comunicazione da effettuarsi con almeno 24 ore di anticipo.

In ogni caso nulla è dovuto alla Ditta per la mancata prestazione del servizio.

ART. 16 - PENALITÀ'

La Ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dovrà attenersi, oltre che alle norme stabilite dal presente capitolato, anche alle specifiche disposizioni vigenti nel tempo in materia. Qualora la Ditta appaltatrice non ottemperi a tutti gli obblighi, il Comune ha la facoltà, oltre che di recedere dal contratto nei casi ritenuti più gravi, di applicare una penalità variabile da € 500,00 (sanzione per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche dichiarate in sede di gara, non rispetto delle grammature) a € 3.000,00 (per rinvenimento di parassiti, prodotti alimentari scaduti nel centro di cottura, conservazione delle derrate non conforme alle norme vigenti, violazioni accertate agli obblighi contributivi e previdenziali del personale), determinata in rapporto alla gravità dell'inadempienza o alla recidività.

Per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie la sanzione è di € 1.000,00, mentre per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa delle derrate la sanzione è di € 2.000,00.

Dette penalità e sanzioni verranno applicate tramite ritenuta diretta sul corrispettivo immediatamente successivo. La ditta appaltatrice potrà opporsi a detto provvedimento entro 10 giorni dalla notifica e ciò, qualora le motivazioni addotte siano ritenute valide dall'Amministrazione Comunale, può comportare la revoca del provvedimento emesso, e quindi della penale o la formazione di un nuovo

provvedimento di contenuto diverso e quindi sostitutiva della precedente.

ART. 17 - DIVIETO DI SUB-APPALTO

Per la particolare rilevanza sociale e delicatezza dell'appalto, e' vietato cedere o subappaltare i servizi assunti, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati

ART. 18 - CAUZIONE

A titolo di cauzione definitiva, l'appaltatore dovrà produrre, anteriormente alla stipula del contratto, polizza fidejussoria pari al 10% dell'importo di aggiudicazione a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso di somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimenti, o cattiva gestione, o altro evento a lui imputabile.

L'appaltatore sarà tenuto all'immediato reintegro della cauzione qualora l'Amministrazione si avvallesse della stessa per la rifusione dei danni e il pagamento di penalità. Ove l'appaltatore stesso non provvedesse al reintegro della cauzione, potrà provvedere direttamente l'Amministrazione prelevando l'importo del corrispettivo d'appalto.

La cauzione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Comune. Essa dovrà essere munita di clausola attestante la sua validità ed operatività fino alla data in cui verrà svincolata dall'amministrazione comunale

E' fatta salva per l'Amministrazione ogni azione risarcitoria, ove la cauzione risultasse insufficiente.

ART. 19 - CORRISPETTIVO

Il pagamento del corrispettivo avverrà in rate mensili posticipate, dietro presentazione di regolare fattura unitamente ai buoni pasto consegnati dagli utenti (o ad altro sistema adottato dall'Amministrazione). Le fatture verranno liquidate entro il termine pattuito dalle parti in sede di stipula del contratto di appalto, comunque non superiore a 30 giorni dalla data di ricevimento (timbro dell'Ufficio Protocollo del Comune di Monsampolo del Tronto).

Non potrà farsi luogo alla liquidazione di somme non giustificate da detti buoni pasto o non preventivamente autorizzate dall'Amministrazione.

I buoni pasto saranno acquistati direttamente dai genitori degli alunni che usufruiscono del servizio mensa presso l'Ufficio comunale preposto e consegnati giornalmente dall'alunno, o dal genitore, al personale addetto al ritiro, nominato dalla ditta aggiudicatrice.

Il prezzo unitario di ogni pasto é unico e non varia in relazione all'età dell'utente e quindi esso sarà sempre lo stesso sia per i pasti (necessariamente diversi nella consistenza, come indicato nell'allegata tabella dietetica) consumati dai bambini che dagli adulti.

Tramite la riscossione del corrispettivo la ditta appaltatrice troverà il totale compenso di tutti i servizi forniti, sia di quelli stabiliti dal presente capitolato che degli altri comunque necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto.

ART. 20 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari concernenti il servizio in oggetto, l'affidatario assume tutti gli obblighi di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e ss.mm.ii. Ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della L. 136/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

ART. 21 - CONTROVERSIE

Per qualunque controversia inerente e conseguente al presente atto, il Foro competente è quello di Ascoli Piceno.

ART. 22 - RESPONSABILITÀ' E ASSICURAZIONE

L'appaltatore è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione della prestazione, di conseguenza risponderà nei confronti di terzi e dell'Amministrazione per l'inadempimento alle obbligazioni assunte.

L'appaltatore è personalmente responsabile, sia civilmente che penalmente, di ogni e qualsiasi danno arrecato dal personale nell'esercizio della sua attività, pertanto l'Amministrazione comunale è sollevata ed indenne contro azioni legali e/o richieste risarcitorie per danni avanzati da terzi danneggiati derivanti dalla gestione e dalla esecuzione del servizio di refezione scolastica, nonché allo svolgimento delle attività ad esso inerenti.

Quest'ultimo, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa presso una Compagnia di Assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della stessa ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione.

La polizza assicurativa dovrà riguardare la R.C. verso terzi per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche non specificatamente menzionato.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 2.582.284,50 per sinistro. In alternativa alla stipula della specifica polizza la ditta aggiudicataria dovrà dimostrare l'esistenza di una polizza R.C. già attivata, avente le medesime caratteristiche di copertura indicate nel presente articolo. In tal caso l'appaltatore dovrà produrre un'appendice alla stessa nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio prestato per conto del Comune di Monsampolo del Tronto, precisando l'insussistenza di limiti al numero di sinistri, nonché limiti del massimale annuo per danni.

Copia di detta polizza unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento dovrà essere consegnata all'amministrazione in sede di contratto.

Art. 23 - SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto di appalto nessuna esclusa sono a carico della ditta appaltatrice, che dichiara di accettarle.

Art. 24 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

A tutti gli effetti del presente appalto, la Ditta appaltatrice elegge il proprio domicilio presso il Comune di Monsampolo del Tronto.

ART. 25 - CONTROLLI E REVOCA DELL'APPALTO

Il Comune effettuerà in qualsiasi momento controlli di natura igienico-sanitaria e tendenti ad accertare il buon trattamento degli immobili e delle attrezzature messe a disposizione.

Sarà, in particolar modo, controllata l'effettiva esecuzione del servizio, il tipo di organizzazione e di gestione, la consistenza soprattutto qualitativa e anche quantitativa rispetto alle tabelle dietetiche e merceologiche contenute nell'allegato menù, nonché, le modalità di preparazione e la somministrazione dei pasti ed infine l'adeguatezza ed idoneità del modo di conservazione degli alimenti. Il controllo riguarderà in generale anche l'applicazione delle buone norme di lavorazione e la predisposizione del servizio.

Il controllo sul funzionamento del presente servizio potrà essere effettuato anche da un'apposita "Commissione mensa" che vigilerà sulla corretta preparazione dei pasti e la rispondenza di essi alla tabella dietetica. Anche un singolo membro della Commissione, durante l'orario della refezione scolastica, potrà espletare, con visite al centro di cottura e ai due refettori, il controllo sul gradimento dei cibi, sulla conformità al menù e sullo svolgimento del servizio in generale. Il personale della mensa deve consentirgli l'assaggio dei cibi.

Non è permesso alla Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, in maniera diretta al personale della Ditta.

Qualora lo ritenga opportuno l'Ente appaltante può delegare per alcuni particolari controlli, la Commissione Mensa, il Personale del Servizio Comunale dipendente, i competenti servizi dell'ASUR – Zona Vasta n.5 di San Benedetto del Tronto.

In qualunque momento, e senza preavviso, sia l'Asur sia il Sindaco o suo delegato, potranno effettuare ispezioni, nel qual caso, la ditta appaltatrice dovrà garantire la massima collaborazione, fornendo in particolar modo il libero accesso ai vari locali, la documentazione e i chiarimenti richiesti.

ART. 26 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Il Comune si riserva la facoltà di risolvere di diritto il contratto di appalto, ex art. 1456 c.c., nei seguenti casi:

- a) in caso di fallimento o cessazione dell'affidatario;
- b) perdita dei requisiti di idoneità morale e tecnica certificati e/o dichiarati dall'affidatario in sede di gara;
- c) revoca o annullamento del provvedimento di aggiudicazione definitiva;
- d) grave inadempienza dell'affidatario tale da compromettere il buon risultato della gestione del servizio affidato;
- e) reiterata interruzione o sospensione del servizio non dipendente da causa di forza maggiore;
- f) reiterata inadempienza agli obblighi previsti dal Capitolato, delle disposizioni di legge e dei regolamenti;
- g) mancata stipula delle polizze assicurative previste dal Capitolato;
- h) inosservanza dei divieti di subappalto dei servizi e/o cessione di contratto, anche parziale;
- i) inadeguatezza o mancata rispondenza ai principi che informano l'etica del lavoro (decoro, serietà professionale, etc...), improduttività, ripetuta e documentata negligenza nell'esecuzione del servizio;
- j) comportamento abitualmente scorretto verso gli utenti o verso le famiglie, ivi compreso l'utilizzo improprio dei dati personali e di ogni notizia relativa al servizio ed agli utenti e loro famiglie;
- k) motivi di interesse pubblico generale correlati a modificazioni delle norme di settore o dell'ordinamento generale riguardanti il soggetto appaltante;

l) inadempienza agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della Legge 136/2010;

m) ogni altra causa incompatibile e/o difforme dagli obblighi contrattuali.

n) inadempienze o fatti rilevanti a i sensi degli artt. 1453 e 1455 c.c..

Si conviene come unica formalità preliminare della risoluzione del contratto la contestazione degli addebiti con le modalità di cui al precedente art. 18. Ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa dei danni in conseguenza dell'inadempimento da parte dell'affidatario dei propri impegni contrattuali e delle penali maturate.

Per ritardi, inadempimenti o difetti di esecuzione del servizio, ogni maggiore costo del servizio stesso effettuati da altre ditte, comprese le eventuali spese per atti e simili, resta a carico dell'affidatario.

In caso di risoluzione del contratto non verrà riconosciuto indennizzo alcuno all'affidatario, salvo il pagamento del corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite.

E' automatica la risoluzione del contratto in caso di fallimento o cessazione dell'affidatario.

In tutti i casi la risoluzione del contratto deve essere comunicata con racc. R.R. Con la risoluzione del contratto il Comune acquisisce il diritto di incamerare l'intera cauzione, salvo il risarcimento del maggior danno.

ART. 27 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

All'inizio del servizio la Ditta dovrà comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati sensibili ai sensi del D. Lgs 196/2003 e del personale della ditta che materialmente ha accesso ai dati sensibili, dando atto che l'attività di trattamento dei dati avverrà sotto la diretta sorveglianza e le indicazioni stabilite dall'Amministrazione Comunale.

Per quanto riguarda il procedimento instaurato con la gara:

- il concorrente, se vuole partecipare alla gara, deve obbligatoriamente fornire le informazioni richieste;
- la conseguenza di un eventuale rifiuto consiste nell'esclusione alla gara;
- i diritti spettanti all'interessato sono quelli previsti all'art. 7 del D. Lgs. n. 196/2003;
- soggetto attivo della raccolta dei dati è il Comune di Monsampolo del Tronto;
- responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del Servizio Istruzione;
- i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
 - il personale interno dell'Amministrazione implicato al procedimento;
 - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - ogni altro soggetto che vanti un interesse giuridicamente garantito ai sensi della L.241/1990 e ss.mm.e ii.

ART. 28 - RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si rinvia alle disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia.

Nessun eventuale accordo verbale, che comporti aggiunte o modifiche al contenuto del contratto, potrà avere efficacia, se non tradotto per iscritto e nelle forme amministrative previste.