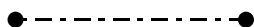
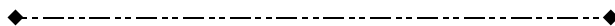




COMUNE di MONTEPARANO



Cod. Fisc. 80011610732 - Part. IVA 00869630731 - C/C Postale 12284741 - CAP 74020 - ☎ 099/5993038 - 📠 099/5993697



ALLEGATO F

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

CIG...: 744209858C – CPV: 55512000- 2- Servizi di ristorazione scolastica.

Titolo I: OGGETTO E MODALITA DELL' APPALTO

- ART. 1: DEFINIZIONI
- ART. 2: OGGETTO DELL'APPALTO E UBICAZIONE DELLE STRUTTURE
- ART. 3: DURATA DELL'APPALTO
- ART. 4: MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 5: RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA
- ART. 6: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 7: REQUISITI DI LEGGE DELLE STRUTTURE DESTINATE ALLA PRODUZIONE DI PASTI
- ART. 8: RIFIUTI ED OPERAZIONI DI DISINFESTAZIONE
- ART. 9: ALTRE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO
- ART. 10: PREZZO A BASE D'ASTA
- ART. 11: CONTROLLI IGIENICI E SANITARI
- ART. 12: INTERRUZIONI DEL SERVIZIO
- ART. 13: CAUZIONE PROVVISORIA
- ART. 14: CAUZIONE DEFINITIVA
- ART. 15: RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE
- ART. 16: DIVIETO DI CESSIONE SUB-APPALTO
- ART. 17: DANNI – RESPONSABILITA'- ASSICURAZIONI
- ART. 18: ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE
- ART. 19: AUTORIZZAZIONI, SCIA, DIA
- ART. 20: TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI

- ART. 21:VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

Titolo II: ONERI INERENTI IL CONTRATTO

- ART. 22: ONERI PER IL FUNZIONAMENTO DEL CENTRO DI COTTURA E LOCALI MENSA

- ART. 23: SPESE PER L'APPROVVIGIONAMENTO

- ART. 24: SPESE CONTRATTUALI

- ART. 25: CORRISPETTIVO DELL'APPALTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Titolo III: PERSONALE

- ART. 26: PERSONALE

- ART. 27: RESPONSABILE TECNICO

- ART. 28: APPLICAZIONE NORME CONTRATTUALI

- ART. 29:CLAUSOLA SOCIALE – IMPOSIZIONE MANODOPERA IN CASO DI CAMBIO APPALTO

- ART. 30:CLAUSOLA SOCIALE – LAVORATORI SVANTAGGIATI

Titolo IV: CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

- ART. 31: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

- ART. 32: ETICHETTATURA

- ART. 33: GARANZIE DI QUALITA'

Titolo V: IGIENE DELLA PRODUZIONE

- ART. 34: IGIENE DELLA PRODUZIONE

- ART. 35: CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

- ART. 36: RICICLO

Titolo VI: MANIPOLAZIONE E COTTURA

- ART. 37: MANIPOLAZIONE E COTTURA

- ART. 38: OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

- ART. 39: LINEA REFRIGERATA

- ART. 40: CONDIMENTI

Titolo VII: MENU'

- ART. 41: MENU' SETTIMANALI TABELLE DIETETICHE

- ART. 42: DIETE SPECIALI

- ART. 43:CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Titolo VIII: NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI - CONTROLLI

- ART.44: VIGILANZA E CONTROLLO

Titolo IX: RILIEVI INADEMPIENZE - PENALI

- ART. 45: MODIFICA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO
- ART. 46: EVENTI PARTICOLARI
- ART. 47: DIVIETO DI SUBAPPALTO
- ART. 48: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 49: CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
- ART. 50: TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI
- ART. 51: SPESE
- ART. 52: DOMICILIO
- ART. 53: FORO COMPETENTE
- ART. 54: RICHIAMO NORMATIVO

Titolo I: OGGETTO E MODALITA DELL' APPALTO

ARTICOLO 1

Definizioni

Per "Impresa" o "Aggiudicatario" o "Ditta aggiudicataria" si intende l'impresa risultata aggiudicataria, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, alla quale vengono affidati i servizi oggetto del presente appalto come esplicitati dal presente capitolato e relativi allegati.

ARTICOLO 2

Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture

Il presente capitolato speciale di appalto disciplina il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e tre classi della scuola primaria del Comune di Monteparano. I servizi devono essere espletati dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione.

Il servizio dovrà estendersi anche al personale docente e non docente addetto alle predette scuole che ne faccia richiesta.

Le dimensioni dell'appalto, sottoposto a gara, sono le seguenti:

- Costo pasto singolo, esclusa iva al 4% = € 3,50 importo a base d'asta
- Media pasti anno scolastico 2018/2019: numero 13.528 dal 01/10/2018 al 31/05/2019
- Media pasti intero appalto per 24 mesi: numero 32.984 (rinveniente da n. pasti 13.528 dal 01/10/2018 al 31.05.2019 più 19.456 riferiti ai 2 anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021)
- Importo presunto dell'appalto è di € 115.444,00; esclusa iva al 4% e costi sicurezza pari a € 666,00;
- Iva al 4%, pari a € 4.617,76;
- Iva al 22% sul costo sicurezza € 146,52.
- L'Amministrazione ai sensi del successivo art. 46 del presente capitolato e del richiamato art. 106 co. 12 del d.lgs. 50/2016, prevede l'eventuale oscillazione in aumento o diminuzione delle prestazioni oggetto del servizio fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale senza che tale variazione possa pregiudicare l'amministrazione nell'ipotesi di diminuzione comportando che verranno riconosciuti gli effettivi costi dei pasti consumati e non quelli presunti.

ARTICOLO 3

Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è di n. 24 mesi a decorrere dal 01 ottobre 2018, ovvero dalla data di stipula del Contratto, con scadenza al 31 maggio 2021.

ART.4

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e competenza dell'Impresa.

Per tutto il periodo di svolgimento del servizio l'Impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni ed i permessi nonché ottemperare ad ogni altro adempimento necessario, prescritto dalle vigenti disposizioni legislative e regolamenti in materia e di nuova approvazione.

Nell'esecuzione del servizio l'Impresa deve attuare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche, profilattiche e sanitarie atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e suppellettili da tavolo e da cucina, sia infine in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore, con riferimento a quanto disposto dalle leggi sanitarie ed in particolare dalla L. 30.4.1962, n.283.

I lavori oggetto di appalto, come verranno esplicitati all'interno del capitolato, consistono in: Approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione delle stesse secondo il menù previsto (allegato B.), la cottura (con linea calda, cioè il giorno stesso della loro consumazione) la preparazione della sala mensa e l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione del pranzo agli alunni ed al personale docente e non docente, avente diritto, 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.

Per la preparazione dei pasti l'appaltatore si dovrà avvalere esclusivamente del centro cottura posto presso l'edificio scolastico " Alcide de Gasperi", completo delle attrezzature e degli arredi ivi presenti, che l'A.C. mette a disposizione dell'Impresa alle condizioni stabilite nel presente capitolato, mentre la fornitura di stoviglie, pentole, gastronomie, utensileria di cucina è a carico della ditta aggiudicataria e devono essere conformi alle vigenti disposizioni di legge in relazione al servizio cui sono destinate.

Tutte le attrezzature della Ditta dovranno essere conformi alle relative norme di legge.

L'aggiudicatario dovrà garantire:

- A) **L'APPROVVIGIONAMENTO DI TUTTE LE MATERIE PRIME** conformemente a quanto prescritto nei successivi articoli;
- B) **LA PREPARAZIONE DEI PASTI**, preparati senza l'utilizzo di prodotti precotti o precucinati;
- C) **LA FORNITURA DI 0,50 CL DI ACQUA A BAMBINO**
- D) **LA PREPARAZIONE DI DIETE PERSONALIZZATE** per gli utenti aventi particolari necessità sanitarie, nonché diete in bianco;
- E) **LA PREPARAZIONE DEI TAVOLI, IL PORZIONAMENTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI A TAVOLA;**
- F) **LA VIGILANZA ED IL CONTROLLO SULLA QUALITÀ DELLE MATERIE** utilizzate per la preparazione dei pasti;
- G) **LA FORNITURA DEI MATERIALI NECESSARI E ACCESSORI ALLA PREPARAZIONE, CONSUMO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**, compresi i piatti e bicchieri di plastica, i tovaglioli e le tovagliette di carta, le stoviglie e le posate;
- H) **LO SBARAZZO, LA PULIZIA E LA SANIFICAZIONE DEI LOCALI** adibiti alla preparazione e al consumo dei pasti, dei locali accessori, dei tavoli, delle attrezzature, delle stoviglie. L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai Criteri Ambientali Minimi stabiliti con Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 24 maggio 2012

(G.U. n. 142 del 20 giugno 2012) individuati nel capitolo 6, punto 6.1 “Specifiche tecniche” dell’Allegato al suddetto Decreto Ministeriale.

A tal fine, la Ditta affidataria deve fornire una lista completa dei detergenti che si impegna ad utilizzare, riportando produttore, denominazione commerciale di ciascun prodotto e l’eventuale possesso dell’etichetta ambientale Ecolabel Europeo.

Per i prodotti non in possesso dell’Ecolabel Europeo, presunti conformi, il legale rappresentante dell’impresa, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, è tenuto a sottoscrivere la dichiarazione di cui all’Allegato A del suddetto Decreto Ministeriale del 24 maggio 2012, con la quale attesta che i prodotti detergenti sono conformi ai criteri ambientali minimi certificati

D) IL RITIRO, LA DIFFERENZIAZIONE E LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI nel rispetto delle regole fissate dal Comune di Monteparano.

I pasti dovranno essere preparati attenendosi ai menù ed alle grammature previste nelle tabelle dietetiche (Allegato A) .

Il numero esatto dei pasti giornalieri da fornire verrà documentato dai buoni pasto da consegnare entro le ore 9,30, dall’incaricato del plesso scolastico sede del servizio, salvo diversi accordi con la Ditta aggiudicataria.

In ogni caso, questa Amministrazione provvederà alla liquidazione solamente del numero dei pasti effettivamente erogati e documentati.

L’approvvigionamento, la preparazione, la somministrazione, lo scodellamento e la pulizia dei locali dove si preparano e si consumano i pasti saranno effettuati dal personale dipendente della ditta.

Lo sporzionamento dovrà essere effettuato da addetti con il rapporto di almeno 1 unità lavorativa per ogni sede di mensa, fatto salvo il rapporto di una unità ogni 45 utenti/alunni.

Gli addetti impiegati nella distribuzione dei pasti dovranno essere, inoltre, adibiti alle seguenti mansioni:

O↘ Operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti ed allestimento della sala mensa;

O↘ Distribuzione dei pasti e di acqua;

O↘ Sbarazzo e pulizia dei tavoli, delle sale, dei carrelli e di quant’altro risultasse necessario.

ARTICOLO 5

RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m. sia con riferimento all’attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo.

In osservanza della normativa in materia di “Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori” di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e ss. mm., l’Impresa si impegna, entro 30 giorni a far data dall’inizio delle attività / servizio a redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro (articoli 17 e 28 del D. Lgs. 81/08); il documento deve essere trasmesso al Comune, che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 (sessanta) giorni dall’inizio dell’attività.

Entro lo stesso termine l’Impresa dovrà predisporre un piano di emergenza ed evacuazione nell’eventualità di incidenti casuali effettuando una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza del luogo dell’incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. L’Impresa nomina il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile, in ogni singola struttura e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo al Comune.

Resta a carico dell’impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DSPI) e Collettivi necessari all’espletamento del lavoro in sicurezza.

L’Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie cure e spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all’interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'impresa deve altresì garantire l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

ARTICOLO 6

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica è prestato presso la scuola dell'infanzia e primaria di questo Comune e dovrà essere eseguito in perfetta osservanza delle disposizioni qui contenute.

L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico della ditta aggiudicataria.

La mensa scolastica rimarrà in funzione dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedesse. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione pasto in quarantacinque minuti per consentire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio della prima distribuzione. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

ARTICOLO 7

REQUISITI DI LEGGE DELLE STRUTTURE DESTINATE ALLA PRODUZIONE DI PASTI.

Tutte le strutture destinate alla produzione dei pasti, compresi anche piattaforma alimentare e laboratori, devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e specifici per la produzione degli stessi.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicatrice convenzionarsi con un laboratorio di microbiologia specializzato nel controllo di igienicità degli alimenti;

La ditta appaltatrice è tenuta ad adempiere a quanto previsto dal D.Lgs 193/2007, producendo al SIAN dell'AUSL TA/1 il relativo piano di autocontrollo inerente i locali cucina, contestualmente all'avvio del servizio per questo Comune, ovvero entro 30 giorni dall'avvio dell'attività. Deve inoltre, trasmettere al Comune, prima dell'inizio del servizio l'elenco completo delle ditte fornitrici di tutte le derrate impiegate.

ARTICOLO 8

RIFIUTI ED OPERAZIONI DI DISINFESTAZIONE

Nei locali di produzione pasti e nei refettori i rifiuti dovranno essere raccolti quotidianamente in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. Qualora l'Amministrazione Comunale disponga il contenimento differenziato "secco/umido", la Ditta aggiudicataria si impegna a garantire la raccolta differenziata, utilizzando gli appositi raccoglitori (forniti dalla Ditta appaltatrice), ubicati presso i refettori.

Oltre alle operazioni di disinfestazione ordinaria, che dovranno comunque avvenire con idonee modalità, da parte di Ditte specializzate, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, se del caso e, comunque, quando richiesto, ad operazioni periodiche, straordinarie, di bonifica ambientale. Tali operazioni, che dovranno avvenire in orari non coincidenti con l'attività, dovranno essere concordate (luoghi e tempi) con l'autorità sanitaria competente e comunicate all'Amministrazione Comunale. Anche le operazioni di disinfestazione devono essere comunicate all'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 9

ALTRE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio è articolato su cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, ad eccezione delle festività religiose e civili ricorrenti in tali cinque giorni, dalle interruzioni previste dal calendario scolastico.

Il numero dei pasti previsto nel presente capitolato non è impegnativo per il Comune, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (iscrizioni, assenze, uscite didattiche, assemblee sindacali del

personale, scioperi, calamità naturali, etc.) e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici.

In caso di sciopero programmato dal personale scolastico, l'appaltatore dovrà essere preavvisato dagli Uffici Scolastici Comunali o da incaricato della scuola, possibilmente almeno 24 ore prima.

Per sciopero del personale dipendente dell'appaltatore, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Autorità Scolastica ed agli Uffici Comunali competenti con preavviso di almeno 48 ore.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile, in qualsiasi momento di modificare, per esigenze di servizio, la consistenza globale delle somministrazioni, in aumento o in diminuzione, comunicandolo con anticipo alla ditta, la quale è tenuta ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni, senza poter per questo richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione o pretendere eventuale risarcimento dei danni.

I prodotti alimentari dovranno essere di prima qualità e scelta e dovranno rispettare quanto previsto nella tabella dietetica (Allegato A) . La ditta dovrà quindi impegnarsi a rispettare le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

ARTICOLO 10

PREZZO A BASE D'ASTA

Il prezzo di ogni pasto, comprensivo di c.c.0,50 acqua, a base d'asta, al netto di I.V.A. è di € 3,50- con esclusione delle offerte in aumento.-

L'importo complessivo presunto dell'appalto per ventiquattro mesi ammonta a € 115.444,00 oltre I.V.A. al 4%, rinveniente dal costo del prezzo di ogni pasto a base d'asta per il numero dei pasti presuntivi pari a 32.980 per ventiquattro mesi.

Per la definizione dei valori dell'affidamento si rinvia al precedente art. 2.

Il prezzo offerto dovrà rimanere invariato fino alla scadenza del contratto, salvo l'aggiornamento ISTAT dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati, da applicare a partire da gennaio 2019 e calcolato sull'anno precedente (ottobre-dicembre 2018).

ARTICOLO 11

CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di cottura pasti, per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

I controlli verranno effettuati dal personale a ciò delegato.

La vigilanza sanitaria sarà esercitata dal Comune attraverso proprio personale e attraverso la AUSL TA. Per una migliore funzionalità del controllo, la Ditta è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

Compete inoltre alla AUSL TA il controllo igienico- sanitario, per tutto il periodo di affidamento del servizio.

ARTICOLO 12

INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta. Per le interruzioni del servizio per cause imputabili alla gestione sarà comminata una penale pari ad €.100,00 per ogni giorno di interruzione.

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione e la somministrazione dei pasti anche nei casi di sciopero del proprio personale o in presenza di altri impedimenti di qualsiasi genere.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

ARTICOLO 13

CAUZIONE PROVVISORIA

L'offerta da presentare per l'affidamento del servizio deve essere corredata da una cauzione, da prestare anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa, pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto riferito al triennio scolastico, in conformità e rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.lgs. n.50/16.

La cauzione provvisoria potrà essere ridotta in misura percentuale alle condizioni stabilite dall'art.93 del D.Lgs. n.50/2016. Il cumulo delle riduzioni sarà da considerarsi assoluto.

La garanzia dovrà a pena di esclusione:

- avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- contenere l'impegno del garante a rinnovare, a semplice richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura, la garanzia per la durata massima di ulteriori 180 giorni nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione;
- prevedere la rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere l'operatività della garanzia entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- contenere la dichiarazione con la quale il fidejussore si impegna a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- prevedere la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 (scadenza dell'obbligazione principale) comma 2 del Codice Civile;

ARTICOLO 14

CAUZIONE DEFINITIVA

L'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" ex art. 103 d.lgs. 50/2016, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3.

Nel caso di procedure di gara realizzate in forma aggregata da centrali di committenza, l'importo della garanzia è indicato nella misura massima del 10 per cento dell'importo contrattuale.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione.

La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore. Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, per la garanzia provvisoria;

Il Comune potrà avvalersi sulla cauzione, in caso di comunicazione di penalità prevista dal presente capitolato. In tal caso, a pena decadenza, la cauzione dovrà essere integrata entro i termini che saranno comunicati.

La cauzione dovrà essere stipulata con primaria società assicuratrice o con istituto bancario e dovrà prevedere espressamente la operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

Tale cauzione sarà svincolata a norma di legge, alla risoluzione di tutti i rapporti.

ARTICOLO 15

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora la Ditta non intenda accettare l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

ARTICOLO 16

DIVIETO DI CESSIONE SUB-APPALTO

E' vietato all'impresa aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto di appalto e l'incameramento della cauzione, la cessione e il subappalto in tutto o in parte del servizio principale di preparazione e somministrazione dei pasti. Sono affidabili a terzi, nei limiti del rispetto dell'art.105 del D.Lgs. n.50/2016, le prestazioni afferenti le attività strumentali e accessorie, come riportato nel successivo art.48.

ARTICOLO 17

DANNI - RESPONSABILITA' – ASSICURAZIONI

L'appaltatore risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio o in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'amministrazione comunale e/o agli utenti, a terzi e a cose.

In particolare l'appaltatore si assume la responsabilità per danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati da ciò che produce in proprio o ciò che, prodotto da terzi, verrà somministrato nelle mense, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto o a cattiva conservazione o ad errori nel non rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura di tali danni l'appaltatore deve stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata dell'appalto, polizze assicurative per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresa tra i terzi anche l'Amministrazione Comunale con massimale non inferiore a € 250.000,00 per sinistro, con il limite di € 250.000,00 per persona e di € 250.000,00 per danni a cose.

In alternativa alle specifiche polizze di cui ai punti precedenti, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di polizze già attivate aventi le medesime caratteristiche richieste e produrre una appendice alle polizze già esistenti che espliciti che le stesse coprono anche il servizio oggetto del presente appalto.

ARTICOLO 18

ESONERO DA RESPONSABILITÀ PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. La Ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

ARTICOLO 19

AUTORIZZAZIONI S.C.I.A., D.I.A.

Entro 60 giorni dall'aggiudicazione l'Impresa per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato deve inoltrare al Comune la prevista Segnalazione certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) e presentare apposita Denuncia di Inizio Attività (D.I.A.) ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CEE n. 852/2004. La ditta aggiudicataria prima dell'inizio delle attività dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto (locali, automezzi, ecc.).

L'Impresa dovrà inoltre possedere all'inizio delle attività il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con la ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria e di tecnici incaricati dall'Ente per la verifica della conformità del servizio.

L'Impresa deve altresì provvedere all'apertura della posizione presso la Camera di commercio del Comune di Competenza e al pagamento dei relativi diritti.

ARTICOLO 20

TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.. a tal fine, l'appaltatore comunica all'Ente, entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e nello stesso termine le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'appaltatore si obbliga ad inserire nei contratti stipulati con i subcontraenti una specifica clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 sopra richiamata, pena la nullità assoluta dei contratti medesimi.

ARTICOLO 21

VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

Per quanto attiene la valutazione delle offerte tecniche, si rinvia al disciplinare di gara.

Titolo II: ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ARTICOLO 22

ONERI PER IL FUNZIONAMENTO DEL CENTRO DI COTTURA E LOCALI MENSA

La Ditta dovrà provvedere, anche in ottemperanza alle Linee Guida Regionali di cui alla Delibera Giunta Regionale n. 276/2002:

- alla fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate, assumendo ogni rischio per il loro deterioramento e calo di peso e, in ogni caso, nel rispetto delle norme in materia di conservazione delle stesse;
- alla preparazione, somministrazione di pasti e acqua, scodellamento pasti e la pulizia dei locali dove si preparano e si consumano i pasti
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli ambienti e delle attrezzature del centro cottura;
- al riassetto, pulizia e sanificazione del centro cottura e dei locali dove si consumano i pasti (sale mensa).

ARTICOLO 23

SPESE PER L'APPROVVIGIONAMENTO

Sono a carico della Ditta le spese per l'approvvigionamento delle derrate, le spese per il personale di cucina, le spese per la produzione e il confezionamento dei pasti, nonché ogni altra spesa e qualsiasi onere relativo al servizio di appalto.

ARTICOLO 24

SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali, nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico della Ditta appaltatrice.

ARTICOLO 25

CORRISPETTIVO DELL'APPALTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo dell'appalto è determinato dall'importo del singolo pasto offerto ed accettato in sede di gara per il numero dei pasti documentati. Saranno riconosciute come liquidabili solo le fatture relative ai pasti effettivamente consumati. In caso di sciopero del personale scolastico l'Istituto Scolastico sarà tenuto a dare preventiva notizia al Comune e alla ditta aggiudicataria per le idonee misure e senza corrispettivo per i pasti non consumati. La liquidazione avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa presentata al protocollo del Comune, relativa al servizio effettuato nel mese precedente e corredata dalle distinte dei pasti somministrati nonché dalla consegna dei buoni.

Con il suddetto corrispettivo, la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

Il prezzo unitario del pasto si intende offerto dalla ditta aggiudicataria in base al calcolo della propria sua convenienza a tutto suo rischio ed è perciò invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità.

La ditta aggiudicataria non avrà quindi diritto alcuno di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere per perdite o qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione.

L'appaltatore non potrà pretendere sovrapprezzi, indennità speciali di alcun genere o altro per aumenti del costo della manodopera o dei prodotti o per qualsiasi sfavorevole circostanza che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione o nel corso dell'appalto, salvo quanto previsto al comma precedente.

Titolo III: PERSONALE

ARTICOLO 26

PERSONALE

La Ditta, nell'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale in possesso di adeguata formazione, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione. La Ditta dovrà fornire, al competente ufficio del Comune, all'inizio di ogni anno scolastico, l'elenco nominativo e la consistenza numerica del personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, con la precisa indicazione della qualifica di appartenenza ed il luogo dove presta servizio. Ogni e qualsiasi variazione in merito dovrà essere tempestivamente comunicata.

L'appaltatore dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, fermo restando il possesso da parte dei sostituti dei requisiti minimi richiesti dal presente capitolato.

Il personale utilizzato dovrà, inoltre, mantenere durante l'espletamento del servizio un comportamento decoroso e consono ad un ambiente frequentato prevalentemente da bambini.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Il personale per motivi di igiene, dovrà indossare idoneo abbigliamento di lavoro (camici, cuffie per le donne, berretti per gli uomini, etc.) curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro nel rispetto della normativa vigente.

La ditta appaltatrice assume l'obbligo di applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e della zona.

ARTICOLO 27

RESPONSABILE TECNICO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale, saranno affidati dalla ditta ad un "Responsabile Tecnico" di comprovata capacità ed esperienza (minimo due anni di esperienza maturata nel settore) dimostrabile mediante idonee referenze, reperibile quotidianamente negli orari di servizio e comunque ogni qualvolta necessario. Il nominativo del suddetto dovrà essere comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

In caso di assenza l'appaltatore dovrà comunicare preventivamente un sostituto con equivalenti requisiti.

Spettano al "Responsabile Tecnico" i seguenti compiti:

- supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal capitolato a carico della ditta;
- coordinamento di tutti gli operatori;
- controllo sul corretto andamento del servizio in collaborazione con il Comune e con gli altri soggetti (autorità scolastiche, autorità sanitaria, genitori, ecc.).

ARTICOLO 28

APPLICAZIONE NORME CONTRATTUALI

Nell'esecuzione del servizio, la Ditta è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme dei Contratti Collettivi di categoria in vigore per l'intera durata dell'appalto.

La ditta, inoltre, si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni sul lavoro e le assicurazioni sociali (invalidità, disoccupazione, tubercolosi, malattie, vecchiaia ecc.), nonché al pagamento dei contributi messi a carico dei datori di lavoro, come gli assegni familiari, le indennità ai chiamati alle armi ed i contributi per fini mutualistici, in conformità delle clausole contenute nei patti nazionali e provinciali.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Comune segnalata dagli uffici competenti al controllo, il Comune stesso comunicherà alla Ditta, l'inadempienza accertata, e sospenderà il pagamento delle prestazioni eseguite sino a quando non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti.

Per la sospensione del pagamento di cui sopra, la Ditta non può opporre eccezioni al Comune, neppure a titolo di risarcimento danni.

L'appaltatore dovrà presentare al Comune le seguenti dichiarazioni:

- Attestazione che i suoi dipendenti, utilizzati nei lavori di cui al presente capitolato, sono assicurati presso l'INAIL a norma di legge;
- Dichiarazioni rilasciate dall'INPS e dall'INAIL che la ditta è in regola con i contributi versati;

La ditta dovrà osservare tutte le norme e prescrizioni imposte dalla L. 626/94 e ss. mm. ed ii.

Resta inteso che i lavoratori suddetti restano a tutti gli effetti dipendenti della ditta.

Inadempienze collegate a norme e prescrizioni imposte dalla L. 626/94 comporterà l'applicazione delle penali previste dalla tabella allegata.

ARTICOLO 29

CLAUSOLA SOCIALE – IMPOSIZIONE DI MANODOPERA IN CASO DI CAMBIO APPALTO

In tema di condizioni particolari di esecuzione del contratto per esigenze sociali, fatto salvo quanto specificatamente disposto dal CCNL o da altro livello della contrattazione in tema di diritto alla riassunzione

per il personale precedentemente impiegato nell'appalto, esclusivamente qualora nulla sia previsto in materia dal CCNL applicato dalla Ditta affidataria ovvero dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i Dipendenti Aziende per il Turismo, in caso di cambio di gestione dell'appalto, si stabilisce per la Ditta affidataria l'obbligo di verificare la possibilità di assunzione in via prioritaria di tutto il personale impiegato nella gestione uscente, sia esso dipendente o sociolavoratore, in un esame congiunto alle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale che certifichino almeno un iscritto tra i lavoratori impiegati nell'appalto.

A tale proposito l'Aggiudicatario e le OO.SS. hanno l'obbligo di incontrarsi preventivamente all'inizio del nuovo appalto. Entro due settimane dall'incontro sopraindicato, in caso di consenso delle parti sulle condizioni di passaggio della gestione, le stesse sottoscriveranno un verbale di accordo che verrà inviato alla stazione appaltante. In caso di dissenso, le parti avranno cura di redigere un verbale di riunione ove, tra l'altro, la Ditta aggiudicataria indicherà i motivi organizzativi ed economici in virtù dei quali non procederà alla riassunzione del personale precedentemente impiegato nell'appalto. Gli operatori dichiarano – in sede di offerta – di accettare le condizioni particolari, per l'ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari.

ARTICOLO 30

CLAUSOLA SOCIALE – LAVORATORI SVANTAGGIATI

L'aggiudicatario ha la possibilità di eseguire il contratto anche con l'impiego di lavoratori svantaggiati appartenenti alle categorie di cui all'art. 4 della legge 381/1991, in base a specifici programmi di recupero ed inserimento lavorativo. Nel caso di applicazione della clausola di imposizione, cui al precedente articolo, il rispetto della presente clausola sociale avverrà in modo compatibile con tale adempimento, attuandola nella prima occasione possibile nell'ambito del naturale turnover del personale impiegato nello svolgimento dell'appalto. Alle persone svantaggiate vanno applicate le condizioni economico-normative previste dal Contratto Collettivo nazionale del lavoro per le cooperative sociali o quelle previste dal citato CCNL per i dipendenti Aziende per il Turismo ed integrativo, o di altro contratto collettivo applicato dall'operatore economico e compatibile con l'oggetto dell'appalto.

TITOLO IV: CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

ART. 31

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e devono garantire il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione. Sono tassativamente vietati i cibi precotti né potranno essere utilizzati generi congelati o surgelati;

Fanno eccezione le verdure e il pesce da utilizzare in forma surgelata.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

Il Comune, in conformità a quanto previsto dall'articolo 59 della Legge 488/99, richiede per tutta l'utenza, l'impiego dei seguenti di prodotti biologici:

olio, riso, pelati oltre quelli che la Ditta avrà eventualmente offerto in sede di gara.

Nel caso uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato gli stessi potranno essere momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso la Ditta ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente, a mezzo fax, l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

La Ditta, all'avvio del servizio di mensa, dovrà inviare all'Ufficio preposto del Comune, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristesa dell'elenco completo.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico della ditta.

In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico-sanitaria o rivenienti da documentate situazioni di allarme sociale il Comune si riserva di effettuare, a sua totale discrezione, dietro autorizzazione e segnalazione del S.I.A.N. dell'AUSL TA, sostituzioni dei generi alimentari per la preparazione dei menù fino al ripristino della situazione di normalità.

ARTICOLO 32

ETICHETTATURA

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ARTICOLO 33

GARANZIE DI QUALITÀ

La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità.

Titolo V: IGIENE DELLA PRODUZIONE

ARTICOLO 34

IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Deve essere rispettato il principio della “marcia in avanti”.

L'appaltatore deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia alla stazione appaltante.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico.

In particolare, prima di utilizzare stabilmente nel menu gli ortaggi crudi, l'appaltatore dovrà conseguire la specifica autorizzazione da parte dell'AUSL competente, in ottemperanza delle linee guida regionali di cui alla D.G.R. n. 276/2002.

L'appaltatore deve attenersi alle procedure di autocontrollo previste dall'art. 3 del D.Lgs. n. 155/97, e cioè deve individuare nella propria attività, predisponendo apposito piano, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

In ottemperanza alla linee guida regionali di cui alla D.G.R. Puglia n. 276/2002, nell'impiego del pesce occorre che lo stesso sia surgelato e spinato per motivi, oltre che di igiene, anche di sicurezza per la presenza di lische.

ARTICOLO 35

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai a contatto del pavimento.

I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria, sia nei magazzini sia nelle celle, che nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio, sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, il prosciutto cotto, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla normativa in materia.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

ARTICOLO 36

RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art.39 del presente capitolato.

Titolo VI: MANIPOLAZIONE E COTTURA

ARTICOLO 37

MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ARTICOLO 38

OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cotti, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui avviene il consumo o il giorno precedente;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- non possono essere effettuate frittiture tradizionali per immersione in olio;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittata, cotolette);
- la porzionatura del prosciutto cotto e formaggi deve essere effettuata nelle ore antecedenti la distribuzione.

ARTICOLO 39

LINEA REFRIGERATA

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati, e bolliti.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ARTICOLO 40

CONDIMENTI

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e per la preparazione dei sughetti, delle pietanze cotte e per la preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509 dell'ottobre 1987 e successive modificazioni ed integrazioni.

Titolo VII: MENU'

ARTICOLO 41

MENU' SETTIMANALI TABELLE DIETETICHE

Ogni pasto sarà composto da: primo, secondo, contorno, frutta e pane, e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dal menù e dalle tabelle dietetiche del presente capitolato.

Tali tabelle sono state approvate dal competente S.I.A.N. (Dipartimento di Prevenzione: Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) della Azienda USL di Taranto – U.O. di Taranto.

Qualora, per motivi tecnici di servizio debitamente documentati, debbano essere preparati pasti diversi da quelli previsti dal menù del giorno, la ditta appaltatrice dovrà comunicarlo preventivamente al Comune.

Le tabelle dietetiche ed i menù potranno subire modifiche, sia per esigenze climatiche contingenti, che per esigenze inderogabili degli utenti, attestate dalla competente Azienda USL, sia su espressa richiesta della stessa AUSL, previa notifica al Comune, o su richiesta del Comune previa autorizzazione della AUSL. Tali modifiche non daranno luogo a variazioni del corrispettivo stabilito in contratto e derivante dal prezzo di aggiudicazione.

ARTICOLO 42

DIETE SPECIALI

La Ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, per ragioni di carattere sanitario, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico all'ufficio preposto del Comune, o per ragioni di carattere religioso, senza che ciò comporti variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Il nome e cognome dell'alunno destinatario del pasto speciale dovrà essere indicato sul contenitore.

ARTICOLO 43

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute variazioni, nel luogo di produzione dei pasti. Tali campioni con almeno 100 gr. di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione, conservati a +2/+4°C per 72 ore in una zona identificabile con cartello riportante: "Pasti scuola Alcide de Gasperi Campionatura rappresentativa del pasto".

I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Titolo VIII: NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI - CONTROLLI

ARTICOLO 44

VIGILANZA E CONTROLLO

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti e presso le sedi di mensa per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Compete inoltre alla Azienda USL il servizio igienico sanitario, per tutto il periodo di affidamento del servizio.

Per una migliore funzionalità del controllo, la Ditta Appaltatrice è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

Potrà essere costituita una Commissione mensa formata da rappresentanti dei genitori e degli 76/2002.

L'appaltatore si impegna ad accettare che un rappresentante dei genitori partecipi alla preparazione dei pasti una volta alla settimana e che lo stesso possa comunque avere accesso alle cucine durante la preparazione dei pasti.

La stazione appaltante potrà adottare forme di monitoraggio e rilevazione della qualità del servizio offerto dall'appaltatore, anche istituendo un servizio di segnalazione reclami.

TITOLO IX: RILIEVI INADEMPIENZE - PENALI

ARTICOLO 45

MODIFICA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO

L'Ente si riserva la facoltà, in relazione alle mutate esigenze dell'utenza, ovvero dell'eventuale apertura o chiusura di più sale mensa, di apportare eventuali modifiche nel corso dell'anno scolastico in ordine alle modalità di prestazione del servizio, alle sue caratteristiche e dimensioni nonché all'apertura o chiusura di punti mensa.

In caso di variazione delle prestazioni contrattuali entro il limite del quinto del valore originario, la ditta aggiudicataria è obbligata a prestare il servizio alle medesime condizioni previste nel contratto, secondo quanto stabilito dall'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50-

La variazione in aumento oltre il 10% potrà essere disposta con atto aggiuntivo in conformità a quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

ARTICOLO 46

EVENTI PARTICOLARI

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire, previa autorizzazione scritta dell'Ente, la preparazione di pasti in occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze varie, iniziative promosse dalle istituzioni scolastiche, Comuni ed associazioni autorizzate dal Comune stesso.

Menù e modalità di effettuazione e pagamento del servizio dovranno essere concordate direttamente tra la ditta aggiudicataria e i soggetti richiedenti. Il prezzo del pasto, ove corrisponda al menù sostanzialmente corrispondenti a quelli oggetto del presente appalto, è mantenuto nell'ammontare stabilito nell'offerta.

ARTICOLO 47

DIVIETO DI SUBAPPALTO

L'ente da divieto di affidare in subappalto, anche parzialmente, il servizio di mensa oggetto del presente capitolato speciale d'appalto, nonché di cedere, per qualsiasi motivo, il contratto o credito relativo senza preventiva autorizzazione dell'Ente.

Il subappalto potrà essere autorizzato limitatamente ai seguenti servizi accessori: il servizio di trasporto pasti, la pulizia e/o sanificazione dei locali ospitanti i punti cottura, i magazzini/depositi, ivi compresi gli annessi servizi igienici del personale, manutenzione, arredi/attrezzature.

Le ditte che intendono affidare in subappalto tali servizi dovranno rendere espressa dichiarazione in sede di partecipazione alla gara. L'autorizzazione al subappalto medesimo potrà essere rilasciata, previa specifica richiesta, unicamente nel rispetto delle prescrizioni e condizioni di cui all'art. 105 D.Lgs. 50/2016 e con assunzione di responsabilità solidale della ditta aggiudicataria per i versamenti dovuti dal subappaltatore in base alla vigente normativa in materia di tutela dei lavoratori.

E' fatto d'obbligo alla ditta aggiudicataria di trasmettere all'Ente, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti dei subappaltatori, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti dalla ditta aggiudicataria al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzie effettuate.

Ai sensi e per gli effetti dell'art.105, comma 13, del D.Lgs. n.50/2016, la stazione appaltante corrisponde direttamente al subappaltatore, al cottimista, al prestatore di servizi ed al fornitore di beni o lavori, l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei seguenti casi:

- a) quando il subappaltatore o il cottimista è una microimpresa o piccola impresa;
- b) in caso di inadempimento da parte dell'appaltatore;
- c) su richiesta del subappaltatore e se la natura del contratto lo consente.

ARTICOLO 48

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai fini dell'applicazione del corretto procedimento in caso di risoluzione del contratto, o di procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o di risoluzione del contratto e misure straordinarie di gestione, trovano applicazione le disposizioni di cui agli artt. 108 e 110 del d. Lgs. N.50/2016.

In caso di accertate inadempienze da parte dell'appaltatore la stazione appaltante provvederà all'applicazione di una penale, consistente in una sanzione pecuniaria, nella misura di € 100,00 *pro die*.

La somma stabilita quale penale sarà detratta dalla fattura mensile riferita al periodo a cui si riferisce l'inadempienza. A fronte di tale decurtazione, l'appaltatore si obbliga ad emettere regolare nota di accredito, ai sensi e per gli effetti del DPR. n. 633/72 e successive modificazioni ed integrazioni. Qualora un'inadempienza si ripeta per tre volte, la stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto d'appalto, incamerando la garanzia prestata.

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte dell'ufficio competente, alla quale l'appaltatore avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre giorni dieci dalla contestazione.

Nel caso in cui l'appaltatore non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata la penale pari ad €100,00 per ogni giorno di contestazione.

In caso di risoluzione del contratto o di fallimento dell'appaltatore, la stazione appaltante potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si

procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

ARTICOLO 49

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Fatta salva l'applicazione di quanto stabilito al precedente articolo, nel caso di gravi e/o reiterate inadempienze, la stazione appaltante si potrà comunque avvalere, previa diffida all'appaltatore da trasmettere anche a mezzo telefax, assegnando un termine non superiore a quindici giorni per le eventuali controdeduzioni, dell'articolo 1456 del Codice Civile, ai sensi del quale il contratto di appalto del presente servizio si intenderà risolto di diritto.

ARTICOLO 50

TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

La ditta aggiudicataria assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché senza il permesso dell'Ente capofila e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dall'Ente capofila se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso la ditta aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice in materia di protezione dei dati personali (decreto legislativo 196/2003). L'ente, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 51

SPESE

Le spese del servizio pubblicazione avvisi ed esiti di gara e tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa (registrazione, imposte, valori bollati, diritti di segreteria, diritti di rogito, ecc...), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 52

DOMICILIO

L'appaltatore dovrà eleggere e dichiarare il luogo del proprio domicilio, al quale resta inteso che la stazione appaltante potrà indirizzare per tutta la durata del contratto avvisi, richieste, atti giudiziari ed ogni altra comunicazione di qualsiasi natura.

ARTICOLO 53

FORO COMPETENTE

Per ogni controversia inerente al presente atto è competente il Foro di Taranto.

ARTICOLO 54

RICHIAMO NORMATIVO

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile, alle norme vigenti in materia ed alle linee guida regionali contenute nella D.G.R. Puglia n. 276 del 19.3.2002, pubblicata sul B.U.R.P. n. 44 del 08.04.2002.

IL R.U.P.
Antonio PAPPADA'