

**COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO
(PROVINCIA DI SALERNO)
CAPITOLATO D'APPALTO AFFIDAMENTO SERVIZIO REFEZIONE
SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO STATALI
ANNI SCOLASTICI 2016/2017 E 2018**

Art. 1 Oggetto dell'appalto

Art. 2 Luogo di esecuzione

Art. 3 Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI)

Art. 4 Erogazione del servizio

Art. 5 Pasti e derrate alimentari

Art. 6 Regimi alimentari particolari

Art. 7 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Art. 8 Prestazioni obbligatorie a carico della ditta affidataria

Art. 9 Gestione dei rifiuti

Art. 10 Personale in servizio

Art. 11 Automezzi e contenitori per il trasporto dei pasti

Art. 12 Norme igienico – sanitarie

Art. 13 Stipulazione del contratto

Art. 14 Obblighi in materia di sicurezza

Art. 15 Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria

Art. 16 Pagamenti

Art. 17 Controlli e inadempienze

Art. 18 Risoluzione del contratto

Art. 19 Rinvio



Art. 1
Oggetto dell'appalto

La procedura è finalizzata all'affidamento, con contratto di appalto, del servizio di refezione scolastica, per gli anni scolastici 2016/17 e 2017/2018, che consiste nella fornitura di pasti veicolati, preparazione, cottura, trasporto distribuzione e somministrazione dei pasti in favore degli alunni e del personale scolastico della scuola d'infanzia, primaria e secondaria di I° grado che effettuano il tempo pieno e/o prolungato, nonché nelle operazioni connesse al servizio, quali distribuzione, somministrazione, apparecchiamento, sparcchiamento e pulizia dei locali e delle classi adibiti a refettorio.

La dimensione complessiva dell'utenza, per l'intera durata contrattuale, è stimata in via presuntiva in n. 206.000 pasti.

Tipo di servizio : MULTIPORZIONE.

Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione comunale in quanto il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito in base alla presenze effettiva giornaliera, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti richiedenti anche a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze, ecc.) facendosi riserva della facoltà di variare, tanto in difetto quanto in eccesso, il numero dei pasti senza che l'affidatario possa trarre argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano: non daranno titolo al fornitore di richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che resteranno quelle fissate nel contratto incluso il prezzo unitario a pasto. da applicarsi al numero di effettivi fruitori, variabile anche in relazione alla presenza giornaliera degli utenti.

Ogni eventuale modifica della dimensione effettiva dei pasti che comporta di conseguenza la modifica dell'importo dell'appalto. in aumento o in diminuzione, non può in alcun modo determinare alcuna pretesa di indennizzo da parte della detta aggiudicataria.

Art. 2
Luogo di esecuzione

Le scuole ove dovranno essere somministrati i pasti sono le seguenti:

- Scuola d'Infanzia plesso di Piazza Amendola (12 classi);
- Scuola Primaria plessi di Piazza Amendola (3 classi prime, 6 classi seconde, 6 classi quinte) e di Piazza Umberto (6 classi terze, 5 classi quarte);
- Scuola Secondaria di I Grado di Via Pendino (1 classe prima, 1 classe seconda, 3 classi terze).

Art. 3
Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI)

La stazione appaltante ha elaborato il DUVRI, ex art. 26/3 del D. Lgs. n. 81/2008, allegato al presente capitolato e parte integrante della documentazione di gara.

Art. 4
Erogazione del servizio

Il servizio mensa dovrà essere erogato indicativamente dalle ore 12,00 alle ore 15.00 circa negli appositi spazi destinati in ogni scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado. Nel caso in cui il servizio mensa dovesse svolgersi con altre modalità organizzative la durata potrebbe essere anche inferiore.

Il servizio di erogazione si intende per ogni singolo utente e comprende:

1. i pasti saranno preparati, presso il centro di cottura della ditta, la mattina stessa del consumo in legume fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e confezionati di norma in vassoi multiporzione in acciaio inox e contenitori termici, secondo i menù indicativi allegati, e le grammature di preparazione dei pasti secondo quanto previsto dalla tabella dietetica e dalla specifica degli alimenti allegati;

2. veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori al fine di assicurare la salubrità e la gradevolezza degli alimenti;
3. predisposizione dei tavoli nei locali preposti alla consumazione dei pasti con la pulizia e sanificazione dei tavoli/banchi usati per il consumo dei pasti (i prodotti ed i materiali necessari per le fasi di pulizia e sanificazione sono a carico della ditta aggiudicataria);
4. trasporto e consegna dei pasti nel terminale di consumo;
5. distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti con porzionatura degli stessi nei luoghi di distribuzione, la ditta aggiudicataria dovrà disporre di scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei pasti caldi al livello di temperatura non inferiore ai 65° centigradi e i cibi freddi devono essere somministrati ad una temperatura non superiore ai 10° centigradi, tale corrispondenza deve essere verificata dagli addetti allo sporzionamento ogni volta che si proceda a tale attività. La ditta aggiudicataria dovrà predisporre un numero di carrelli ai fini della distribuzione dei pasti in base alle esigenze organizzative, e dovrà, in presenza di richieste, fornire i pasti in mono porzione anziché in multiporzione.
6. fornitura di 50 cl. di acqua minerale naturale (non gasata) ad utente;
7. sparecchiare i tavoli con pulizia e riordino degli ambienti adibiti a refettori con eventuale ripristino dei tavoli qualora il locale medesimo fosse necessario per il prosieguo delle attività didattiche;
8. il personale di servizio del I° turno provvederà ad apparecchiare i tavoli, a distribuire il pasto ed a sparecchiare i tavoli per la refezione della scuola d'infanzia, nonché ad apparecchiare i tavoli per il servizio di refezione del II turno, prima che gli utenti del II turno prenda posto a tavola; il personale del II turno provvederà a distribuire il pasto ed a sparecchiare i tavoli a fine refezione;
9. smaltimento rifiuti secondo la normativa Comunale vigente ossia raccolta differenziata degli alimenti, distinguendo l'organico dal multimateriale e dalla plastica;
10. i prodotti di pulizia devono essere di tipo ecologico; l'aggiudicatario deve utilizzare: prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Pertanto la ditta aggiudicataria deve fornire, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati di etichetta Ecolabel.
11. Competono alla ditta aggiudicataria il monitoraggio continuo e la disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti al servizio, con la frequenza necessaria ad assicurare la massima igiene degli stessi.

Art. 5

Pasti e derrate alimentari

I pasti devono corrispondere per quantità alle grammature riportate nella tabella dietetica allegata di ogni singola scuola, debitamente approvata dal Servizio di Igiene degli alimenti e nutrizione dell'ASL Salerno in data 26.08.2016 e delle successive modifiche disposte dal medesimo Servizio

Il peso dei singoli alimenti è riferito all'alimento crudo e al netto degli scarti (es. frutta e verdura già pulite e mondare, carne già toielettata, pesce già scongelato, ecc.).

Le tabelle dietetiche potranno subire variazione solo su indicazione dell'ASL competente.

Sono tassativamente esclusi i generi congelati; in particolare è vietato l'uso di carne congelata, nonché i preparati pre-cotti. È inoltre vietato l'uso di alimenti e/o prodotti geneticamente modificati.

La qualità degli alimenti deve rispettare rigorosamente quanto previsto nella specifica degli alimenti, anch'essa allegata al presente Capitolato per farne parte integrante e sostanziale.

La tabella dietetica è articolata su 4 settimane e la ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto rigoroso della rotazione settimanale. con la previsione di un menù invernale (1 novembre – 31 marzo) ed un menù estivo (1 aprile - 30 giugno). Se per cause di forza maggiore la ditta è impossibilitata a predisporre le pietanze previste nel giorno specifico della settimana, la sostituzione potrà avvenire solo previa comunicazione all'Amministrazione comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Ente, ed in accordo con l'ASL e con gli enti committenti;

Sono consentite, in via temporanea e/o straordinaria, variazioni del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;



- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili

L'Amministrazione Comunale si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, previa approvazione della ASL competente, variazioni al menù o nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole nonché di richiedere prodotti sostitutivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico.

I pasti devono essere erogati con l'osservanza delle norme generali di igiene dei prodotti alimentari.

Le derrate alimentari, esclusivamente di provenienza nazionale, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia..

Prima dell'avvio del servizio, l'impresa dovrà inviare all'Amministrazione Comunale l'elenco delle derrate alimentari utilizzate (comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.) conformi alla specifica degli alimenti allegata. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, dovrà essere tempestivamente comunicato e dovrà riportare la data e la firma del Responsabile del servizio dell'impresa appaltatrice.

Qualora la ditta si sia obbligata in sede di gara ad offrire prodotti biologici, DOP e IGP l'utilizzo degli stessi dovrà essere dimostrato attraverso la presentazione di idonea documentazione, prevista dalla normativa vigente in materia, in mancanza della quale verranno applicate le penali di cui all'art. 15.

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

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra. I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria, sia negli ambienti di deposito, sia nelle celle, sia nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato; in quest'ultimo caso il contenuto residuo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro, di acciaio inox o di altro materiale non soggetto ad ossidazione, con coperchio sul quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

È vietato l'uso di recipienti e pentole in alluminio.

Art. 6

Regimi alimentari particolari

L'impresa appaltatrice si impegna a preparare diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, così come autorizzare dal Responsabile dell'A.S.L. competente, a seguito di esame della documentazione medica opportunamente prodotta.

L'impresa appaltatrice si impegna, altresì, a fornire, a seguito di richiesta della Stazione Appaltante, diete etico-religiose. Le Diete speciali per motivi di salute devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio contrassegnati con il nome dell'utente a cui è destinato, usando vaschette monoporzione. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo. Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

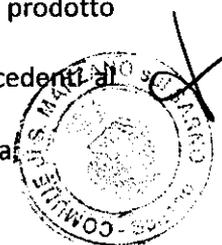
Art. 7

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo Igienico ai sensi della normativa vigente.

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

- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- tutte le vivande devono essere di norma cotte in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto e recante il bollo DOP;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.



- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione;
- i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi d'acqua;
- è vietato l'utilizzo di glutammato di sodio (dado di brodo);
- le uova, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice I del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 123412007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova;
- i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali ed a filiera corta, rispettando i "calendari della stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo; per alimenti a filiera corta si intende l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Si tratta quindi principalmente di prodotti ortofrutticoli locali freschi stagionali;
- per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox e non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso;
- la conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° centigrado e 10° centigradi in conformità al D.P.R. n. 327/80;
- devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

Art. 8

Prestazioni obbligatorie a carico della ditta affidataria

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

1. l'acquisto e lo stoccaggio dei generi alimentari e di quanto necessario per l'assolvimento del servizio;
2. la preparazione, cottura, confezionamento e porzionatura di pasti ed alimenti vari, nonché la distribuzione ai tavoli mediante appositi vassoi e carrelli portavivande;
3. il trasporto dei pasti dal proprio centro cottura alle scuole in automezzi e contenitori, conformi alle norme vigenti in materia, assicurando che la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non scenda mai al di sotto dei 60°/65° C, così come disposto dal D.P.R. 327/80 (Titolo II, art. 31);
4. la fornitura del materiale e prodotti necessari per la somministrazione dei pasti. In particolare, ogni utente dovrà essere fornito di una tovaglietta di carta, di un bicchiere, piatti e posate monouso conformi alla normativa vigente;
5. la sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati;
6. il lavaggio e stivaggio di vassoi, contenitori, stoviglie, posaterie, ecc. ;
7. la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali adibiti a refettorio, dei tavoli/banchi prima dell'inizio del pasto e dopo la consumazione;
8. la fornitura di tutto il materiale necessario per le pulizie e la sanificazione di cui ai punti precedenti;
9. ogni giorno nella fascia oraria tra le 11:00 e le 14:00, il ritiro presso l'ufficio mensa del comune della scheda di rilevazione dei numeri pasti da erogare alle singole classi, dal lunedì al venerdì, nonché il ritiro dei relativi buoni pasto presso le singole classi ubicate nei tre plessi scolastici interessati al servizio di refezione scolastica con successiva rendicontazione e consegna all'Ufficio mensa del Comune;
10. la ditta aggiudicataria dovrà garantire il rispetto degli obblighi assicurativi previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza, prevenzione incendi, previdenze antinfortunistiche e assicurazione sociale.

Art. 9

Gestione dei rifiuti

La ditta aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni vigenti in materia di raccolta differenziata secondo la disciplina comunale con smaltimento rifiuti secondo la normativa vigente ossia raccolta



differenziata degli alimenti, distinguendo l'organico dal multimateriale e dalla plastica, con la fornitura di buste per ciascuna categoria di rifiuto. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata che si trovano sul retro dei plessi scolastici. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, bagni); qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta .

Art. 10 **Personale in servizio**

La ditta aggiudicataria si impegna a destinare al servizio il personale necessario in possesso dei titoli di qualificazione previsti dalla normativa vigente.

Per assicurare l'adempimento degli obblighi derivanti dal presente appalto, la ditta dovrà avere alle proprie dipendenze personale in numero adeguato numericamente allo svolgimento di un servizio a regola d'arte, efficace ed efficiente, sotto tutti gli aspetti, anche morali, comportamentali, fisici e professionali.

Tutto il personale:

- deve avere adeguata preparazione professionale di igiene e comportamento alimentare comprensivo di somministrazione di alimenti nelle mense e/o refettori per minori;
- deve essere a conoscenza dei criteri di base del D.Lgs 81/08 con obbligo della Ditta di procedere a corsi di aggiornamento e di formazione periodici;
- essere dotato nell'esercizio delle proprie funzioni di un tesserino identificativo e di idonei indumenti di lavoro previsti dalla normativa vigente per l'esercizio delle funzioni espletate (copricapo, grembiuli, mascherine, etc.).

L'elenco del personale impiegato, corredato delle fotocopie dei predetti certificati, dovrà essere consegnato al Comune **prima dell'inizio del servizio**; ogni eventuale sostituzione o integrazione dovrà essere preventivamente comunicata.

Il personale in servizio, inoltre, dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria l'immediata sostituzione delle persone che dovessero risultare non idonee od inadatte alle mansioni proprie del servizio.

Sarà compito degli inservienti procedere a:

- fornire assistenza durante la somministrazione da effettuarsi con modi cortesi e gentili, sbucciare e servire la frutta, versare l'acqua ai più piccoli;
- incentivare sempre la consumazione del pasto in modo garbato, non ritirando immediatamente le pietanze nel caso in cui l'alunno dimostri inappetenza, e se del caso, segnalare agli educatori/insegnanti preposti quanto accade.

L'aggiudicatario è tenuto ad osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio le norme di legge, di regolamento e del contratto collettivo nazionale di lavoro afferente la categoria, nonché a provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali.

L'appaltatore è in tutti i casi responsabile dei danni causati dall'imperizia o dalla negligenza del personale alle sue dipendenze, nonché della malafede o della frode nella somministrazione o nell'impiego del materiale.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti dovrà essere in numero complessivo di almeno 20 unità, così suddivise:

- Piazza Amendola - Scuola d'infanzia n. 6 unità presso il Refettorio e le classi della Plesso per il I TURNO e n. 6 unità per il II TURNO, per un totale di 12 unità in compresenza nei due turni, così suddivise:
 - I TURNO, Piazza Amendola - Scuola d'infanzia - Refettorio "A" n. 2 unità - Refettorio "B" n. 2 unità e nelle classi n. 2 unità;
 - II TURNO, Piazza Amendola - Scuola Primaria - Refettorio "A" n. 2 unità - Refettorio "B" n. 2 unità e nelle classi n. 2 unità;
- Piazza Umberto - Scuola Primaria nelle classi n. 2 unità;
- Via Pendino - Scuola Primaria - nelle classi n. 2 unità;



- Via Pendino - Scuola Secondaria - nelle classi n. 2 unità;
- Via Pendino - Scuola Secondaria - Refettorio n. 2 unità.

Art. 11

Automezzi e contenitori per il trasporto dei pasti

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte. Il pasto caldo dovrà arrivare nelle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

In ogni caso, la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non dovrà mai scendere al di sotto dei 60°/65° C, così come previsto dal D.P.R. 327/80 (Titolo II, art. 31).

È fatto obbligo alla ditta di immettere i cibi non appena cucinati in contenitori multiporzione in acciaio inox ed inseriti, in contenitori termici chiusi atti a mantenere la temperatura ottimale prevista dall'attuale normativa fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi secondo gli orari stabiliti del calendario scolastico. Su ciascun contenitore termico dovrà essere apposta una etichetta riportante la data ed il luogo di produzione, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del plesso scolastico destinatario nonché la ragione sociale della ditta appaltatrice e la tipologia degli alimenti contenuti con riferimento al menù del giorno.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura non inferiore a 60°/65° C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C.

Dovrà essere sempre a disposizione nel Centro cottura e presso i punti di distribuzione un termometro a infusione per il controllo della temperatura degli alimenti.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi.

Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, delle diete speciali.

Ai fini dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004.

È fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Eventuali carenze riscontrate saranno sanzionate ai sensi dell'art. 16 del presente Capitolato.

Art. 12

Norme igienico – sanitarie

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta e ciò in relazione a: qualità, conservazione, confezione e somministrazione di cibi ed ingredienti; pulizia dei locali di cucina e di deposito, dei mezzi di trasporto, delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; ai requisiti del personale da utilizzare.

La ditta si impegna al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico – sanitarie dettate dal competente servizio dell'ASL.

Art. 13

Stipulazione del contratto

Ai fini della verifica dei requisiti e della successiva stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare entro il termine massimo di 10 giorni dalla comunicazione da parte dell'Amministrazione Comunale documenti indicati nell'art. 19 del disciplinare di gara.



Prima della stipula del contratto, la ditta ha l'obbligo di comunicare il nominativo di un Responsabile del servizio, dotato di esperienza e professionalità adeguate, sempre reperibile, per mantenere i rapporti con gli uffici comunali.

Decorso il termine fissato per la presentazione della suddetta documentazione, la ditta si intenderà rinunziataria e si procederà nei suoi confronti come per legge.

Tutte le spese di contratto, inerenti e consequenziali, compresa la registrazione nonché ogni altra imposta o tassa, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 14

Obblighi in materia di sicurezza

L'Appaltatore si fa carico di adottare opportuni accorgimenti tecnici, pratici ed organizzativi volti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri addetti e di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi.

In particolare assicura la piena osservanza delle norme sancite dal D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 15

Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria

La Ditta in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i.

Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto, nonché determina la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In particolare, la ditta dovrà:

- utilizzare per tutte le transazioni relative al presente appalto, comprese le transazioni verso i propri sub-contraenti, il/i conto/i corrente/i dedicato/i alle commesse pubbliche;
- inserire nei contratti sottoscritti con i sub-contraenti, a pena nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra richiamata;
- dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede la Stazione Appaltante, qualora avesse notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 legge 136/2010;
- qualora nel corso dell'appalto si dovessero registrare modifiche rispetto ai dati comunicati in sede di stipulazione contrattuale, darne comunicazione alla Stazione appaltante entro 7 giorni;
- riportare il codice CIG assegnato in tutte le comunicazioni e operazioni relative alla gestione contrattuale e, in particolare, nelle fatture che verranno emesse.

Art. 16

Pagamenti

Il corrispettivo giornaliero è dato dal prodotto del prezzo unitario di aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente erogati.

La fatturazione avverrà mensilmente, alla fine di ogni mese di servizio, con Iva a carico dell'Amministrazione Comunale come per legge.

La fattura presentata dalla ditta aggiudicataria dovrà indicare:

- il numero dei pasti erogati agli alunni in ogni singola scuola;
- il numero dei pasti erogati al personale scolastico in ciascun plesso;
- i giorni di effettivo servizio effettuati nel mese di riferimento;
- il prezzo unitario di aggiudicazione;



- l'iva nella percentuale dovuta per legge;
- l'importo totale da liquidare.

La liquidazione del corrispettivo avverrà entro 60 giorni dalla presentazione della fattura, previa acquisizione di DURC regolare in corso di validità.

Art. 17 **Controlli e inadempienze**

L'Amministrazione comunale, per mezzo dei suoi incaricati, (dipendenti comunali, consulenti qualificati all'uopo nominati, rappresentanti dei genitori o del Comitato mensa, o altri incaricati) ha diritto di effettuare in qualsiasi momento dei controlli sull'andamento del servizio sia all'interno dei locali in cui è espletato il servizio di refezione che presso i locali del centro cottura.

L'Aggiudicataria dichiara di avere piena conoscenza del "Regolamento comitato mensa scolastica" approvato con Delibera di Giunta comunale n. 39 del 23 dicembre 2014 e s'impegna formalmente a garantire il rispetto delle previsioni e prerogative contenute nel medesimo Regolamento o nelle successive eventuali modifiche.

Tutti i controlli potranno essere sia visivi sia analitici e potranno riguardare tutte le fasi dei processi lavorativi, di approvvigionamento, di distribuzione, di cottura, di confezionamento, di trasporto, distribuzione e consumazione.

Nel caso di violazione degli obblighi previsti dal contratto e dal presente capitolato, previa contestazione delle inadempienze relative ad esecuzione di procedure o di erogazione di servizi, l'ente appaltante si riserva il diritto di applicare, a proprio insindacabile giudizio, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, le seguenti penalità:

- € 300,00 = per ogni violazione di quanto stabilito dai menu imputabile a fatto proprio dell'impresa;
- € 600,00 = per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- € 400,00 = per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica macrobiotica;
- € 1.200,00 = per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificate su venti pesate della stessa preparazione;
- € 1.200,00 = per ogni violazione rispetto delle norme igienico sanitarie inerenti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalle Leggi vigenti tempo per tempo in materia;
- € 1.200,00 = per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i refettori;
- € 500,00 = per ogni mancato rispetto delle norme sul personale dipendente del gestore;
- € 20,00 = per ogni minuto di ritardo superiore a 15 minuti rispetto ai tempi previsti nella consegna e distribuzione dei pasti;
- € 250,00 = per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR n. 327/80 ;
- € 1200,00 = per ogni giornata di mancata erogazione del servizio per fatto imputabile all'I.A.

Si applicherà una maggiorazione della penalità nella misura del 10% su ogni violazione e/o inadempimento successivo al primo, una maggiorazione del 20% su ogni violazione e/o inadempimento successivo al secondo, una maggiorazione del 30% su ogni violazione e/o inadempimento successivo al terzo, e così via.

In caso di violazioni gravi per cinque volte in un anno scolastico, l'Ente si riserva il diritto di procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 18 **Risoluzione del contratto**

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., la risoluzione del contratto, con apposita dichiarazione di volontà in tal senso, nei seguenti casi:

- mancata attivazione del servizio alla data stabilita;
- sospensione, anche parziale, del servizio, esclusi i casi di forza maggiore (debitamente comprovati);
- ripetute inosservanze delle norme di cui al presente capitolato;
- cessione totale o parziale del contratto;
- perdita, durante la durata del contratto, del possesso dei requisiti prescritti dalla vigente normativa;



- inosservanza del CCNL di riferimento e mancato pagamento delle spettanze economiche al personale dipendente;
 - mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge n. 136/2010;
 - mancata presentazione, in caso di subappalto o lavoro a cottimo, della trasmissione delle fatture quietanziate del subappaltatore o del cottimista;
 - ripetersi di n. 5 gravi violazioni in un anno scolastico, di cui al precedente art. 16
- In caso di risoluzione il servizio verrà affidato al concorrente che segue nella graduatoria e si procederà all'incameramento della cauzione definitiva prestata, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Art. 19
Rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento alle disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

Le previsioni del Bando di gara hanno prevalenza rispetto alle previsioni del presente Capitolato.

Il Responsabile Unico del procedimento
Roberto Tortora



Allegati al presente capitolato

- DUVRI
- Menù con le grammature
- Tabella merceologica
- "Regolamento comitato mensa scolastica" approvato con Delibera di Giunta comunale n. 39 del 23.12.2014