



COMUNE DI PALAZZO PIGNANO

Provincia di CREMONA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI C.NE GANDINI E LE SCUOLE PRIMARIE DI PALAZZO PIGNANO E SCANNABUE – PERIODO DAL 1.1.2015 AL 30.6.2017

ART. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia di C.ne Gandini e le scuole primarie di Palazzo Pignano e Scannabue per il periodo dal 1.1.2015 al 30.06.2017, secondo il calendario scolastico comunicato dalla Direzione Didattica Statale competente.

ART. 2 – Indicazioni generali del servizio

Il servizio oggetto del presente capitolato che l'impresa appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:

- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici, nel rispetto del menù predisposto dall'ente appaltante e debitamente vidimato dall'ASL competente (fornitura del pasto in monoporzione per le scuole primarie di Palazzo Pignano e di Scannabue e con sporzionamento per la scuola dell'infanzia di C.ne Gandini - la verdura è oggetto di sporzionamento in tutte le scuole);
- consegna e distribuzione giornaliera dei pasti presso i refettori;
- trasporto delle derrate, materiali e pasti con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio di refezione scolastica;
- preparazione dei tavoli dei refettori, loro pulizia e riordino dopo il pasto, pulizia e sanificazione delle stoviglie e di ogni materiale utilizzato per la gestione del servizio, pulizia e riordino della cucina presente presso la scuola dell'infanzia di C.ne Gandini, pulizia pavimenti refettori scuola primaria di Scannabue (vedere anche art. 5, ultimo comma);
- fornitura di tavoli armadiati a norma di legge da utilizzare nei locali refettori delle scuole primarie di Palazzo Pignano e Scannabue e carrelli portavivande se necessari (vedere anche art. 5, ultimo comma);
- fornitura dei materiali accessori (tovaglioli, tovagliette, piatti, bicchieri, posate monouso necessari), dei prodotti di pulizia e da cucina necessari per l'effettuazione del servizio (guanti monouso, bobine di carta, etc.) conformi all'uso alimentare;
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e la disinfezione delle apparecchiature e attrezzature per il servizio;
- gestione dei rifiuti con modalità accordate con l'Amministrazione Comunale;

- la ditta appaltatrice utilizzerà proprio personale dipendente. Dovrà provvedere alla fornitura della massa vestiaria e di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di refezione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso;
- gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) e di rintracciabilità delle derrate;
- gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
- messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
- la ditta appaltatrice dovrà provvedere alla predisposizione di diete speciali richieste dall'utenza a mezzo di dietista;
- la ditta dovrà garantire la distribuzione dei pasti presso i refettori in un tempo non superiore ad 1 ora e 30 minuti dal momento conclusivo della preparazione del pasto presso il centro cottura;
- effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato (art. 28);
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata.

ART. 3 – Categoria e durata del servizio

Appalto di servizi di cui all'allegato II B del D.Lgs. n. 163/2006, categoria di servizio 17, codici di riferimento C.P.V. 55523100-3 "Servizi di mensa scolastica", ai sensi della Direttiva 2004/18/CEE.

Codice CIG: 5885919E00

Il presente appalto ha la durata dal 1.1.2015 al 30.6.2017, con inizio il giorno fissato dalle istituzioni scolastiche e nel rispetto del calendario scolastico.

La durata di cui sopra si intende riferita all'anno scolastico ed al periodo di funzionamento del servizio di refezione scolastica. Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di refezione scolastica in ciascuna struttura nell'anno scolastico 2016/2017, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

Alla scadenza naturale del contratto, è consentita la proroga tecnica del contratto limitatamente al periodo presumibile di perfezionamento della procedura di gara per un nuovo appalto e comunque per il tempo ritenuto necessario a tale formalizzazione, per un massimo di giorni 180.

ART. 4 - Prezzo posto a base d'asta e importo presunto del servizio

Il prezzo posto a base di gara per singolo pasto comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione è stabilito in **€. 3,64.= IVA esclusa di cui Euro 3,60 oltre IVA soggetto a ribasso d'asta ed Euro 0,04 oltre IVA per oneri di sicurezza e interferenza non soggetto a ribasso d'asta.**

L'importo complessivo presunto del presente appalto per il periodo dal 1.1.2015 al 30.6.2017, Euro 248.430,00 oltre IVA di cui Euro 2.730,00 oltre IVA per

oneri di sicurezza e interferenza non soggetti a ribasso d'asta. L'importo predetto risulta determinato quale prodotto del prezzo pasto unitario per il numero delle utenze di cui al successivo art. 5.

Per quanto attiene la revisione prezzi si specifica quanto segue:

il prezzo dell'appalto si intende fisso per tutto il primo anno scolastico dell'appalto.

Per gli anni successivi è consentita la revisione periodica dei prezzi ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/2006 e dell'art. 1664 del c.c., su istanza della ditta aggiudicataria da presentarsi entro il mese di giugno per gli anni scolastici successivi con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno o tramite PEC, entro il 30 giugno di ogni anno e produrrà effetto dal successivo mese di settembre, subordinatamente all'adozione, da parte dell'Amministrazione Comunale, di apposito atto.

Laddove non risultassero disponibili i dati di cui all'art. 7, comma 4, lett. c) e comma 5 del D.Lgs. 163/2006, la revisione periodica dei prezzi viene effettuata previa verifica degli indici ISTAT di variazione dei prezzi al consumo rilevato nel mese di maggio dell'anno scolastico precedente.

ART. 5 - Tipologia e dimensioni dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia di C.ne Gandini, dagli alunni iscritti al servizio mensa delle scuole primarie di Palazzo Pignano e di Scannabue, dagli insegnanti preposti al servizio di sorveglianza e da eventuale personale ATA operante presso le scuole che richieda il pasto a pagamento.

Il servizio è attivo dal lunedì al venerdì per la scuola dell'infanzia e dal lunedì al giovedì per le scuole primarie, per il periodo gennaio 2014 – giugno 2017, secondo il calendario scolastico.

Il numero annuo dei pasti presunti è indicato nella tabella sottostante:

TIPOLOGIA UTENZA	N° PASTI/GIORNO	N° PASTI/ANNO
Scuola dell'infanzia	60	11.400
Scuola primaria di Palazzo Pignano	50	6.750
Scuola primaria di Scannabue	60	8.100

Il numero dei pasti sopra indicato ha valore "presunto"; tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva ed alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell'anno scolastico oggetto del servizio.

La ditta aggiudicataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni. Si procederà al pagamento, in ogni caso, dei pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

I pasti dovranno essere consegnati presso le seguenti refezioni scolastiche:

- per la scuola dell'infanzia di C.ne Gandini in via Pandino n. 40;
- per la scuola primaria di Palazzo Pignano in via Magneto n. 8;
- per la scuola primaria di Scannabue in via M.Polo 31/bis.

Si informa che dal mese di settembre 2015 i pasti della scuola primaria di Palazzo Pignano potrebbero essere consegnati presso la scuola primaria di Scannabue sita in via M.Polo 31/bis, nella nuova aula refezione creata in aggiunta a quella esistente (eventualità legata all' ampliamento della scuola primaria di Scannabue) e che pertanto, in aggiunta a quanto previsto nell'art. 2 del presente capitolato, l'I.A. dovrà provvedere a quanto segue:

- preparazione dei tavoli dei refettori, loro pulizia e riordino dopo il pasto, pulizia e sanificazione delle stoviglie e di ogni materiale utilizzato per la gestione del servizio, pulizia pavimenti nuova aula refezione scuola primaria di Scannabue;
- portare presso la nuova aula refezione, tutte le attrezzature (tavoli armadiati a norma di legge e carrelli portavivande) già fornite per la mensa di Palazzo Pignano.

ART. 6 – Orario e luogo di distribuzione

I pasti dovranno essere consegnati presso le seguenti refezioni scolastiche:

SCUOLA DELL'INFANZIA DI C.NE GANDINI - via Pandino n. 40. Il pasto dovrà essere distribuito alle ore 12.00. Si prevede la somministrazione della frutta di metà mattina alle ore 9.30.

SCUOLA PRIMARIA DI PALAZZO PIGNANO - via Magneto n. 8. Il pasto dovrà essere distribuito per le ore 13.00.

SCUOLA PRIMARIA DI SCANNABUE - via M.Polo 31/bis. Il pasto dovrà essere distribuito per le ore 13.00.

Gli orari sopra indicati potrebbero essere suscettibili di variazioni relativamente alle richieste dell'autorità scolastica.

In relazione al numero di utenti interessati al servizio ed alla capienza dei refettori, potrebbe rendersi necessario anche il doppio turno di refezione presso le scuole primarie. Orari e modalità di consegna verranno pertanto definiti di conseguenza.

Si informa che dal mese di settembre 2015 i pasti della scuola primaria di Palazzo Pignano potrebbero essere consegnati presso la scuola primaria di Scannabue (eventualità legata all' ampliamento scuola di Scannabue).

Art. 7 – Struttura del menù

La composizione del pasto tipo è la seguente:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca/yogurt/ dessert
- acqua minerale naturale

Il primo ed il secondo piatto possono essere sostituiti da un piatto unico (es. lasagne, pizza, ecc).

Si allegano al presente capitolato i menù attuali che potranno, in accordo con l'Amministrazione Comunale, essere oggetto di variazioni.

Il Comune può richiedere all'appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio.

Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di emergenza.

Le variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto del Comune.

Spuntino: lo spuntino della Scuola dell'infanzia di metà mattina prevede la somministrazione di frutta fresca o yogurt. Lo yogurt sarà somministrato una volta alla settimana e così pure la banana. Non è consentito proporre la stessa varietà di frutta più di due volte la settimana.

Per la scuola dell'infanzia di C.ne Gandini, una volta al mese è richiesta la preparazione di torte per festeggiare i compleanni da somministrare al termine del pasto.

Art. 8 – Variazioni del menù per motivi etico-religiosi e diete speciali

La ditta appaltatrice dovrà assicurare, esclusivamente su richiesta del Comune, la fornitura di "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico religiosi.

Gli utenti che desiderano particolari regimi alimentari per ragioni etico-religiose, devono presentare apposita richiesta al Comune autocertificando le proprie motivazioni.

L'Appaltatore deve garantire, per gli utenti suddetti, la sostituzione delle preparazioni contenenti carne di suino e carne bovina, in base alla religione, con altre preparazioni per il primo piatto o con carne alternativa, uova, formaggio o tonno per il secondo piatto.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno presentare apposita richiesta al Comune esibendo necessariamente adeguata certificazione medica.

La ditta appaltatrice si impegna a preparare pasti seguendo diete speciali per comprovate situazioni patologiche (celiachia, allergie, diabete, intolleranze, etc).

Tali diete dovranno essere predisposte, in sintonia con il menù corrente, dalla dietista della ditta appaltatrice e autorizzate dal SIAN dell'ASL di Cremona.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la predisposizione di "diete leggere" dovute a indisposizioni degli utenti. In questo caso la richiesta di variazione del menù con dieta leggera viene presentata dall'insegnante previa richiesta del genitore.

La dieta leggera può essere somministrata per un periodo massimo di giorni 3, fatta salva la presentazione di prescrizione medica.

La dieta leggera comprenderà un primo piatto di pasta o riso condito con olio extra vergine di oliva, una porzione di pesce o carne al forno o bollito oppure ricotta di latte vaccino o altro, contorno di patate o carote al vapore, pane e frutta (mela/banana).

Le casi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentire la completa tracciabilità.

La ditta deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù

base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione, sia della patologia che dell'utente al quale sono destinati.

La ditta non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

L'ordine delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

Art. 9 - Educazione alimentare

La ditta dovrà annualmente realizzare nel corso del periodo contrattuale, nelle scuole oggetto d'appalto, un progetto di educazione alimentare da concordare ed attuare con il personale docente e con l'Amministrazione Comunale.

Art. 10 - Caratteristiche delle derrate alimentari

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti, occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità ai Regolamenti comunitari del "pacchetto igiene", in particolare Regolamento (CE) 178/2002 e Regolamento (CE) 852/2004 ed alle vigenti normative nazionali, ai menù, alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui ai successivi articoli ed alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato.

Le derrate alimentari, il cui acquisto è posto a carico della ditta appaltatrice a norma dell'art. 2 del presente capitolato, dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia e dalle prescrizioni specifiche dell'ASL competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di utilizzo di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'ASL. E' consentito l'utilizzo dei prodotti surgelati;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di

conservazione (data di scadenza e termine minimo di conservazione); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, fatte salve le sanzioni amministrative e penali previste dalla legge, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;

- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare gli acquisti con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura del pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- La calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle Tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.

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

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'Appaltatore 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 e alle Tabelle Merceologiche.

In caso di difficoltà a reperire le derrate necessarie per alcune preparazioni è consentita la modifica del menù del giorno previa autorizzazione del Comune.

Art. 11 - Centro di cottura

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, la ditta dovrà utilizzare un unico centro di produzione dei pasti di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto. Il centro di produzione dovrà essere munito dell'autorizzazione sanitaria ex Legge 283/62 o, se attivato dopo il 2007, di notifica ai fini della registrazione all'autorità competente ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/2004; le sue caratteristiche tecniche ed organizzative dovranno essere mantenute per tutto il periodo di durata del contratto.

Art. 12 - Preparazione dei pasti

- La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso il centro cottura di cui all'art. 11, a cura della ditta appaltatrice. Il tempo intercorrente tra il termine della cottura e la distribuzione presso ciascun refettorio non deve superare i 90 minuti.
- Il pasto deve essere fornito in monoporzione presso le scuole primarie di Palazzo Pignano e di Scannabue e con sporzionamento presso la scuola dell'infanzia di C.ne Gandini - la verdura è oggetto di sporzionamento in tutte le scuole.
- Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le operazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.
- In particolare si evidenzia che:
- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;

- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio e il taglio di frutta e verdura deve essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno (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 in giornata;
- per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si utilizzerà Grana Padano;
- per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà usare esclusivamente olio extravergine di oliva di produzione biologica;
- I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti nelle rispettive scuole.
- Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.
- La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.
- La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù allegati al presente capitolato.

Art. 13 - Trasporto dei pasti

1. La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso le singole strutture scolastiche, depositandoli nei refettori. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.
2. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, rispondenti ai requisiti previsti dal Regolamento (CE) 852/2004 allegato II, Cap. IV (automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile, adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65° C fino alla somministrazione dei pasti), muniti di idonea attestazione.
3. Qualora l'Amministrazione Comunale lo richieda, dovrà essere controllata la temperatura. A tale scopo la ditta dovrà fornire ogni mensa terminale di apposito termometro ad infissione.
4. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i + 10°C.
5. I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne tenendo in considerazione che il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto presso il centro di cottura ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni refettorio, alle temperature di legge, non dovrà mai superare 1 ora e 30 minuti.
6. I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici "multiporzione" per quanto attiene la scuola dell'infanzia e "monoporzione" per quanto riguarda le scuole primarie che consentano il mantenimento della temperatura sopra indicata.

7. I contenitori non potranno essere aperti in alcun modo prima della consegna e dovranno essere ermetici nel rispetto delle vigenti norme sanitarie.
8. La ditta appaltatrice deve garantire con proprio personale qualificato la gestione del servizio di trasporto dal momento della confezione dei cibi sino alla loro consegna.

Art. 14 – Ordinativi dei pasti

I pasti dovranno essere forniti dall'Appaltatore in base al numero giornaliero degli utenti presenti nel servizio mensa nelle strutture scolastiche, rilevati dal personale scolastico e comunicati al personale di cucina entro le ore 9,30 di ogni giorno.

L'Appaltatore è tenuto a fornire giornalmente le diete speciali richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici predisposti per ogni singola patologia o pasti modificati per ragioni etico-religiose.

Art. 15 - Somministrazione

La somministrazione dei pasti avverrà presso i refettori di ogni scuola (per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria di Scannabue il pasto è somministrato in n. 2 aule), al tavolo, secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza nel precedente art. 6, a cura dell'appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto delle modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente indicate nel presente capitolato.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di personale, pulizia e sanificazione tavoli e attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase del servizio.

Art. 16 - Personale addetto al servizio

La ditta appaltatrice deve assicurare il servizio in oggetto con proprio personale per tutte le fasi operative del servizio. Per quanto riguarda la distribuzione dei pasti, la ditta dovrà mettere a disposizione n. 1 persona per ogni plesso scolastico (in totale n. 3 persone).

L'organico del personale deve essere professionalmente e numericamente adeguato così da garantire un'alta qualità del servizio stesso, secondo la normativa vigente.

Tutto il personale adibito al servizio oggetto d'appalto dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate e rispondenti alla normativa vigente.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria, con particolare riferimento al Regolamento (CE) 852/2004, nonché a quanto previsto dal presente capitolato. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

La ditta appaltatrice si impegnerà a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione con particolare riguardo nei confronti dei neo-assunti.

La ditta appaltatrice deve provvedere al reintegro del personale mancante il giorno stesso e garantire lo svolgimento regolare del servizio al fine di non interrompere il pubblico servizio.

La composizione del personale dipendente dell'Appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara. Le eventuali variazioni del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione Comunale.

L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione ed affiancamento al fine di evitare disservizi legati alla non conoscenza operativa.

La ditta appaltatrice metterà a disposizione una dietista che, oltre a verificare e calibrare i menù collaborerà anche per la stesura di menù per diete speciali per bambini con allergie o intolleranze alimentari o per motivi religiosi.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità e deve conoscere le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, nonché le norme di igiene della produzione ed essere specificamente formato ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 (Allegato II, Cap. XII).

Il personale addetto alla manipolazione e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale ed indossare indumenti distinti adatti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. La ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

Art. 17 – Coordinatore responsabile del servizio

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 ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate nell'ambito della ristorazione scolastica, designato dall'impresa aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio dell'appalto.

In particolare il coordinatore responsabile del servizio dovrà:

- essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale e garantire il corretto andamento del servizio in tutti i suoi aspetti;
- dirigere e controllare le attività della cucina e del refettorio;
- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti;

- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia;
- mantenere i necessari contatti con l'Amministrazione Comunale, l'ASL e, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico;
- far da supervisore del rispetto delle procedure e della compilazione della modulistica HACCP e stesura delle relative relazioni periodiche;
- verificare che venga esposto nella scuola il menù adottato.

Art. 18 – Dietista

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare la presenza della figura della dietista con un ruolo di notevole rilievo nell'impostazione e nella gestione del servizio nonché per gli adempimenti relativi alle diete speciali e per la supervisione delle operazioni di preparazione dei pasti.

La stessa dovrà inoltre rendersi disponibile a presenziare alle commissioni mensa convocate dal Comune e per concordare con lo stesso eventuali correttivi al servizio.

Art. 19 – Operazioni di pulizia

La Ditta appaltatrice dovrà tenere a disposizione nel proprio piano di autocontrollo le schede tecniche di sicurezza dei prodotti detergenti e sanificanti che verranno utilizzati. Sono preferibili prodotti ecocompatibili. Le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno essere effettuate dopo la somministrazione del pasto

E' compito della ditta appaltatrice provvedere a:

- alla pulizia dei tavoli e delle attrezzature utilizzati nei refettori al termine della somministrazione del pasto;
- operazioni di lavaggio e pulizia delle stoviglie e di ogni materiale utilizzato per la gestione del servizio;
- pulizia e riordino della cucina presente presso la scuola dell'infanzia di C.ne Gandini, pulizia pavimenti refettori scuola primaria di Scannabue;
- tutti i prodotti di pulizia e sanificazione dovranno essere accuratamente riposti dopo il loro utilizzo e non dovranno essere utilizzati o lasciati in cucina durante la preparazione del pasto.

Art. 20 - Rifiuti

La ditta appaltatrice concorderà con il Comune le modalità di raccolta e di smaltimento dei rifiuti rispettando la differenziazione del materiale riciclabile (plastica, vetro, carta e lattine) ed effettuando separatamente la raccolta dell'umido.

Contenitori e pattumiere utilizzati per la raccolta devono essere a pedale e munite di coperchio, lavati e disinfettati ogni giorno dopo il loro utilizzo.

Art. 21 – Uso degli immobili e delle attrezzature comunali

Per l'espletamento del servizio in oggetto, L'Ente appaltante mette a disposizione dell'Appaltatore i locali adibiti a refettorio, depositi ed accessori e per quanto riguarda la scuola dell'infanzia di C.ne Gandini anche i locali cucina con relativa stoviglieria e servizi accessori, il tutto nello stato d'uso in cui si trovano al momento dell'aggiudicazione .

A tal fine le parti provvederanno, congiuntamente, alla rilevazione della reale consistenza dei locali, degli impianti e della stoviglieria da consegnare all'Appaltatore redigendo apposito verbale.

Quanto sopra indicato è di proprietà e disponibilità del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente servizio.

L'uso di quanto messo a disposizione dal Comune è regolato come segue:

1. Gli immobili avuti in consegna debbono essere usati secondo lo scopo cui sono stati designati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi dovrà essere concordato fra Comune ed appaltatore;
2. Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche. Ogni responsabilità per l'uso non corretto degli impianti è a carico dell'Appaltatore;
3. Le attrezzature presenti nella cucina devono essere utilizzate in modo proprio senza protrarre il loro funzionamento oltre il limite di sicurezza. Le attrezzature verranno consegnate all'Appaltatore nello stato d'uso in cui si trovano al momento dell'inizio del contratto;
4. L'Amministrazione Comunale porrà a disposizione dell'Appaltatore la stoviglieria e gli utensili presenti al momento dell'attivazione del contratto.

Art. 22 – Obblighi dell'appaltatore

L'appaltatore è tenuto all'uso e conduzione dei locali, attrezzature e impianti messi a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna.

L'appaltatore si obbliga a ritenere sollevato il committente da qualsiasi responsabilità per fatti e danni di qualsiasi entità e natura, dolosi e colposi, che si verificassero a danni di terzi, ivi compreso il committente medesimo, nell'esercizio del servizio qui disciplinato.

L'appaltatore sarà sempre responsabile, verso il committente e verso terzi, per gli eventuali danni derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti agiscono, anche in via contingente ed estemporanea, nel suo interesse.

Sono a carico dell'appaltatore, oltre a quanto indicato in via generale all'art. 2:

- a) L'esecuzione di tutte le pulizie di cui all'art. 19.

Dette operazioni devono essere effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice.

- b) L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

- c) Sono a carico dell'appaltatore la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione, in ogni fase, dei servizi oggetto del servizio (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc.) con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

- d) Lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani provenienti dai refettori e di eventuali imballaggi. Detti rifiuti dovranno essere raccolti negli appositi contenitori e spazi situati all'esterno delle rispettive scuole.

Art. 23 – Obblighi dell'Ente appaltante

L'Amministrazione Comunale provvederà a propria cura e spese alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili di proprietà comunale messi a disposizione dell'appaltatore per l'esplicazione del servizio, al servizio di pulizia della refezione della scuola primaria di Palazzo Pignano, al pagamento delle spese relative al consumo di energia elettrica, acqua, gas dei locali messi a disposizione per il servizio, a garantire la copertura assicurativa delle strutture in cui si svolge il servizio.

Art. 24 – Conservazione dei campioni dei pasti

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà provvedere alla conservazione presso il centro di cottura, alla temperatura di + 4° C per 72 ore, di un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, da riporre in appositi sacchetti sterili. Tali sacchetti dovranno essere muniti di etichetta recante l'ora, la data dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto. I campioni saranno utilizzati anche nel caso in cui si dovessero rendere necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

La stazione appaltante si riserva il diritto, fino a quattro volte al mese, anche consecutive, di prelevare, senza preavviso alcuno, campioni, per successive analisi igienico sanitario, dei prodotti finiti e dei prodotti da lavorare (materie prime) sia presso il centro di cottura sia presso i siti di fornitura. I relativi oneri saranno a carico dell'appaltatore e computati sulle competenze maturate da quest'ultimo.

Art. 25 – Disposizioni in materia di sicurezza

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

L'Appaltatore deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 17 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., tenendolo a disposizione e fornire al Committente, quanto indicato dall'art. 26 del succitato D.Lgs..

L'Appaltatore, inoltre, deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti, tutti i comportamenti dovuti in forza di normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'Appaltatore deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune di Palazzo Pignano dei quali verrà idoneamente informato.

L'Appaltatore deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 26 – DUVRI

In applicazione dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, l'appaltatore ed il committente cooperano per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e coordinano gli interventi di protezione

e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dei diversi soggetti coinvolti.

La stazione appaltante promuove la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico Documento di valutazione dei rischi (DUVRI) ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008 che indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il DUVRI è successivamente allegato al contratto di appalto e va adeguato in funzione dell'evoluzione del servizio.

Trattandosi di appalto di servizio nel quale il datore di lavoro del luogo in cui è eseguito il contratto non coincide con il committente, il DUVRI elaborato dal committente ed allegato alla documentazione di gara riporta la valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, il DUVRI dovrà essere integrato, a cura del soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, con riferimento ai rischi specifici da interferenza presenti nel luogo in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

Art. 27 – Piano di autocontrollo e sistema di qualità

L'appaltatore dovrà provvedere alla stesura di procedure basate sui principi del sistema HACCP ai sensi dell'art. 5 del Regolamento (CE) 852/2004 provvedendo a dare disposizioni a tutto il personale, sulle corrette modalità di attuazione delle stesse. La ditta provvederà a nominare il responsabile dell'attuazione del piano di autocontrollo.

Il manuale di autocontrollo ed il relativo registro saranno conservati presso la cucina della ditta appaltatrice e, in appendice, presso i locali refettorio scuole primarie e presso la cucina della Scuola infanzia, a disposizione di eventuali controllori.

Il personale addetto alla cucina dovrà essere perfettamente informato e formato relativamente al piano di autocontrollo così da poter compilare le schede previste dal registro (accettazione merci, controllo temperature, piano di sanificazione etc).

Sistema di qualità: la ditta aggiudicataria è tenuta ad inserire il presente appalto tra quelli da assoggettare alla certificazione UNI EN ISO 9001:2000 (requisito minimo di partecipazione).

Art. 28 – Attività di vigilanza

E' piena facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso, controlli ("a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) presso il centro di cottura ed i locali adibiti a refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato d'appalto.

Ai fini del controllo igienico-sanitario la ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese un' analisi di tipo chimico e due di tipo microbiologico su un punto di prelievo dell'acqua potabile.

Gli organismi preposti al controllo sono;

- i competenti Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione Medica e Veterinaria dell'A.S.L. competente;
- il personale comunale incaricato;
- le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'Amministrazione Comunale;
- i membri della Commissione Mensa.

I controlli sono sensoriali o analitici e sono effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

Le persone competenti per i controlli non devono interferire con lo svolgimento del servizio né muovere rilievo al personale addetto alla cucina, che pure non deve ostacolare od interferire nelle procedure di controllo.

Art. 29 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al “blocco delle derrate”: le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione della dicitura “in attesa di accertamento”.

L'Amministrazione Comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste dal capitolato d'appalto.

Art. 30 – Rifiuto della fornitura

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 31 - Sciopero e/o interruzione del servizio

Al verificarsi delle condizioni sotto indicate ed in caso di sciopero, potranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi da concordarsi tra le parti.

Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per cause di forza maggiore si intende qualsiasi evento eccezionale ed imprevedibile che non possa in nessun modo essere evitato con l'esercizio della normale diligenza.

Art. 32 – Polizze Assicurative

L'appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione “a regola d'arte”, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, nei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

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

Conseguentemente, l'Appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

L'appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- 1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)
Euro 3.000.000,00 per sinistro
Euro 3.000.000,00 per persona
Euro 3.000.000,00 per danni a cose o animali

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

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto.

ART. 33 – Corrispettivi - pagamenti

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente ad ogni fascia di utenza.

I pagamenti saranno corrisposti nei termini di legge dalla data di ricevimento delle fatture presso il Comune (farà fede la data di registrazione al protocollo generale del Comune).

Le fatture dovranno essere emesse con cadenza mensile posticipata rispetto al mese di riferimento e solo dopo che sarà stata accertata, con relativa attestazione da parte del direttore dell'esecuzione, la corretta prestazione, effettuata in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste dai documenti contrattuali ivi compresa la regolarità contributiva.

Sul totale dovuto alla ditta, verrà trattenuta una somma corrispondente allo 0,50% di quanto spettante giusto quanto previsto dall'art. 4 del D.P.R. 207/2010 e a garanzia del mancato adempimento degli oneri contributivi da svincolarsi previo accertamento positivo in sede di rilascio del documento unico di regolarità contributiva e in ogni caso alla conclusione dell'appalto.

In nessun caso la fattura potrà essere emessa prima del rilascio della suddetta attestazione da parte del responsabile unico di procedimento/direttore esecuzione.

Il saldo finale della prestazione – incluso l'accantonamento dello 0,50%, verrà liquidato e pagato dietro fattura, che potrà essere emessa solo dopo che sarà stato redatto a cura del direttore dell'esecuzione, l'attestazione di regolare esecuzione finale, ai sensi del DPR 207/2010 previo accertamento positivo in sede di rilascio del DURC .

In relazione a quanto disposto dalla Legge n. 136 del 13.10.2010 avente ad oggetto il "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", in particolare all'art. 3 – tracciabilità dei flussi finanziari – comma 7, la ditta appaltatrice deve presentare dichiarazione con gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, ancorchè non in via esclusiva, il codice IBAN, le generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.

Art. 34 – Divieto di cessione e subappalto

E' fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi e di subappaltare, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto del servizio, a pena di risoluzione immediata del contratto.

Art. 35 – Penalità

Ove si verificano inadempienze da parte della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale, previa contestazione scritta alla ditta appaltatrice, applicherà penali in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime che il Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

Euro 250,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire i controlli di conformità;

Euro 50,00 per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menù;

Euro 50,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;

Euro 50,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche merceologiche;

Euro 100,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;

Euro 50,00 per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;

Euro 75,00 per ogni pasto in meno (comprese le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;

Euro 130,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80;

Euro 500,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;

Euro 300,00 per mancata conservazione dei campioni;

Euro 150,00 per utilizzo di contenitori e mezzi di trasporto non conformi a quanto previsto dal capitolato;

Euro 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;

Euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;

Euro 300,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;

Euro 300,00 non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico;

Euro 300,00 per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta.

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione comunale invierà formale diffida scritta contenente la specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente capitolato.

Alla contestazione dell'inadempienza la ditta appaltatrice ha la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

L'Amministrazione Comunale, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato

lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio interessato.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Committente mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento o, in mancanza, sulla cauzione.

Art. 36 – Risoluzione del contratto

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

- a) cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso;
- b) grave intossicazione alimentare;
- c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- d) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- e) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e concluse con avvenuta applicazione delle stesse;
- f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- g) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- h) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso al servizio;
- i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- j) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- k) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

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

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'appaltatore a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Art. 37 – Cauzione provvisoria e definitiva

L'Appaltatore presterà cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara ovvero ridotta all'1% se in possesso di certificazione UNI EN ISO 9000, con le modalità di cui all'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 ed, in caso di aggiudicazione, a garanzia di tutti gli obblighi contrattuali, cauzione definitiva di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

La cauzione sta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento di danni derivati dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salvo l'esperimento di ogni altra azione, nel caso che la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione definitiva verrà restituita entro i tre mesi successivi al termine del servizio, rimossa ogni eventuale contestazione vertente.

La fideiussione definitiva, a scelta dell'offerente, potrà essere bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 1.9.93 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal ministero dell'economia e delle finanze.

La garanzia dovrà avere validità fino al termine del contratto e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione Comunale

Art. 38 – Stipula del contratto

La stipula del contratto ha luogo secondo quanto previsto dall'art. 11 del D.Lgs. 163/2006. In pendenza della stipula del contratto, l'Appaltatore avrà la facoltà di procedere all'avvio dell'esecuzione anticipata, in tutto o anche in parte, e l'I.A. dovrà dare immediato corso allo stesso, ai sensi degli artt. 10 del D.Lgs. 163/2006 e smi e 302 del DPR 207/2010, senza che al riguardo l'I.A. possa pretendere indennità o risarcimenti di sorta e attenendosi alle indicazioni fornite dal direttore dell'esecuzione.

Art. 39 – Spese contrattuali e di pubblicazione

Sono a carico dell'impresa appaltatrice tutte le spese, tasse e imposte, nessuna esclusa, presenti e future inerenti e conseguenti al presente capitolato e al successivo contratto, che sarà stipulato presso la Residenza municipale nelle previste forme di legge, ivi comprese quelle di bollo e di registro.

Art. 40 – Oneri fiscali

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto del servizio.

Art. 41 – Direttore dell'esecuzione del contratto

Il Comune di Palazzo Pignano individua quale direttore dell'esecuzione del contratto, secondo quanto previsto dall'art. 119 del D.Lgs. n. 163/2006 la dipendente Ghidelli Antonietta.

Il direttore dell'esecuzione del contratto provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dall'Amministrazione Comunale.

Il direttore dell'esecuzione del contratto assicura la regolare esecuzione del contratto da parte dell'Appaltatore, verificando che le attività e le prestazioni siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali.

A tal fine, il direttore dell'esecuzione del contratto svolge tutte le attività allo stesso espressamente demandate dal D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e dagli artt. 299 e seg. Del DPR 207/2010 e smi, nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

Art. 42 – Applicazione del DPR 62/2013 e del codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Palazzo Pignano

All'appaltatore e, in particolare, a tutti i soggetti facenti riferimento all'appaltatore che, in concreto, svolgono attività riferibile al presente affidamento, sono applicate le norme contenute nel DPR 62/2013 e nel Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Palazzo Pignano approvato con deliberazione G.C. n. 25 del 19.3.2014, consultabili sul sito web istituzionale del Comune di Palazzo Pignano, nella sezione "Amministrazione trasparente".

Qualora l'appaltatore o i soggetti facenti riferimento all'appaltatore che, in concreto svolgono attività riferibile al presente affidamento, violino gli obblighi derivanti dal DPR 62/2013 o dal Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Palazzo Pignano sopra citato, il presente contratto si risolve di diritto a seguito di accertamento della violazione da parte del direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 43 – Controversie

Per eventuali controversie che dovessero insorgere tra il Comune e la ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione dei patti derivanti dal presente capitolato, è competente il foro di Cremona.

Art. 44 – Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al C.C. nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto del servizio.

Art. 45 – Tutela dei dati sensibili

Si informa, ai sensi del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno utilizzati esclusivamente ai fini dello svolgimento della procedura in economia per l'aggiudicazione del servizio e per l'eventuale stipula del successivo contratto.

Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per l'espletamento della predetta procedura; il mancato conferimento degli stessi comporta l'esclusione dalla gara.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Palazzo Pignano.

Responsabile del trattamento è il responsabile del servizio segreteria sig.a Ghidelli Antonietta.

Incaricati del trattamento sono i dipendenti del Comune di Palazzo Pignano che si occuperanno della procedura in questione.

Art. 46 - Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento è la sig.a Ghidelli Antonietta cui sono affidati anche i compiti di direttore dell'esecuzione ai sensi degli artt. 299 e seguenti del DPR 207/2010 in quanto compatibili.

ALLEGATI:

Sono allegati al presente capitolato speciale d'appalto, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

Allegato 1 – Tabelle merceologiche delle derrate

Allegato 2 – Menù attualmente in uso con relative grammature

Allegato 3 – DUVRI