



COMUNE DI GIZZERIA

Provincia di Catanzaro

STAZIONE APPALTANTE	COMUNE DI GIZZERIA
SEDE	Via Albania, snc – 88040 – Gizzeria (CZ)
C.F. – PARTITA IVA	00297 850 794
SERVIZIO	n. 2 Pubblica Istruzione – Servizi Sociali - Cultura
AREA	Area Amministrativa/Affari Generali
RESPONSABILE	Dott.ssa Mariagrazia Crapella

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

OGGETTO DEL SERVIZIO	<p>AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE PASTI AGLI ALUNNI DOCENTI E PERSONALE ATA, DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI GIZZERIA.</p> <p>ANNI SCOLASTICI 2022/2023 - 2023/2024 – 2024-2025</p>
UBICAZIONE	<p>COMUNE DI GIZZERIA (CAPOLUOGO – LIDO - LOC.TÀ MORTILLA)</p>
DATA	14 aprile 2022
CUP	B79I22000280004
CIG	9200490488

Sommario

NORMATIVA DI RIFERIMENTO.....	3
NORME GENERALI.....	4
Art. 1 Oggetto dell'appalto.....	4
Art. 2 Tipologia del servizio richiesto.....	4
Art. 3 Importo presuntivo dell'appalto e criteri di aggiudicazione.....	5
Art. 4 Durata e Modalità del servizio e delle forniture. Luogo di esecuzione.....	5
Art. 5 Requisiti essenziali dei pasti e del servizio.....	6
Art. 6 Requisiti per la partecipazione alla procedura di gara.....	6
· Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale:.....	6
· Requisiti di capacità economica/finanziaria:.....	6
· Requisiti di capacità tecnico-organizzativa:.....	7
Art. 7 Assicurazioni.....	7
Art. 8 Sospensione del servizio.....	7
NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	8
Art. 9 Contenitori.....	8
Art. 10 Mezzi di trasporto.....	8
Art. 11 Distribuzione.....	8
Art. 12 Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti.....	9
NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE.....	9
Art. 13 Personale.....	9
Art. 14 Rispetto della normativa.....	10
Art. 15 Applicazione contrattuale.....	10
TABELLE DIETETICHE - MENU' - DIETE SPECIALI.....	10
Art. 16 Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche.....	10
Art. 17 Quantità delle vivande.....	11
Art. 18 Menù.....	11
Art. 19 Variazione del menù.....	11
Art. 20 Diete speciali per patologie.....	11
Art. 21 Privacy.....	12
Art. 22 Diete in bianco.....	12
Art. 23 Menù alternativi.....	13
IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	13
Art. 24 Igiene del personale.....	13
CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO.....	13
Art. 25 Organismi preposti al controllo.....	13
Art. 26 Controlli da parte del Comune.....	13
Art. 27 Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Appaltatore.....	14
Art. 28 Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti.....	14
Art. 29 Metodologia del controllo di qualità.....	14
PENALITÀ.....	14
Art. 30 Penalità.....	14
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.....	15
Art. 31 Ipotesi di risoluzione del contratto.....	15
FALLIMENTO O MORTE DELL'APPALTATORE.....	16
Art. 32 Fallimento o amministrazione controllata.....	16
Art. 33 Morte del gestore.....	16
Art. 34 Corrispettivo. Pagamento dei beni forniti.....	16
Art. 35 Garanzia fidejussoria o cauzione definitiva - Assicurazione.....	17
Art. 36 Svincolo della garanzia definitiva.....	18
Art. 37 Risoluzione del contratto.....	18
Art. 38 Divieto di cessione e subappalto.....	18
Art. 39 Domicilio dell'Appaltatore.....	18
Art. 40 Oneri a carico del Comune.....	18
Art. 41 Spese di contratto e varie.....	19
Art. 42 Inizio del servizio.....	19
NORME FINALI.....	19
Art. 43 Norme finali e Richiamo alle leggi.....	19
Art. 44 Tutela della privacy.....	19
Allegato 1: Menù - Tabelle dietetiche.....	20

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Si forniscono di seguito alcuni dei principali riferimenti alla normativa sovranazionale, nazionale e regionale vigente il cui rispetto deve comunque essere assicurato:

- Regolamento (CE) N. 178/2002;
- Regolamento (CE) N. 852-853-854/2004;
- Regolamento (CE) N. 882/2004;
- Regolamento (UE) N. 1169/2011;
- Legge n. 283/1962;
- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n.2092/91;
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;
- Linee Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica, Ministero della Salute;
- Linee di indirizzo della Regione Calabria per la ristorazione scolastica;
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari nell'ambito del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) come individuato dal DM 25 luglio 2011;
- Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.";
- Linee indirizzo SITI - COVID-19 e ristorazione scolastica precauzioni ed opportunità a tutela della salute, dell'economia e dell'ambiente;
- Normativa Nazionale e Comunitaria in materia di Sicurezza Alimentare.

NORME GENERALI

Art. 1 Oggetto dell'appalto

1. Il presente capitolato speciale regola i rapporti contrattuali relativi all'appalto del servizio di produzione, fornitura e somministrazione di pasti caldi agli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e primaria di Gizzeria, per la durata di tre anni scolastici: 2022/2023 - 2023/2024- 2024-2025, secondo apposita tabella dietetica con relative quantità (*Allegato 1*) al presente CSA;
2. Il Comune di Gizzeria attua il servizio di refezione scolastica a caldo per gli alunni della Scuole dell'Infanzia e Primaria esistenti nel territorio comunale, affidandolo a ditte abilitate alla somministrazione al pubblico;
3. Ai sensi dell'art. 34 e 144 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i. il servizio dovrà essere reso nel rispetto dei criteri minimi ambientali (CAM) approvati con Decreto Ministero dell'Ambiente 10 marzo 2020 (G.U. serie generale n. 90 del 04/04/2020);
4. Il Servizio oggetto dell'appalto comprende:
 - preparazione, cottura e somministrazione dei pasti giornalieri;
 - effettuazione della pulizia dei locali dei refettori scolastici comunali con personale proprio;
 - fornitura di generi alimentari adeguati a quantità e qualità attenendosi strettamente alle linee d'indirizzo della Regione Calabria per la ristorazione scolastica e alle tabelle dietetiche allegate.La tipologia di pasto oggetto del servizio è la seguente:
 - Primo piatto
 - Secondo Piatto
 - Contorno
 - Pane
 - Frutta fresca o dessert, (yogurt, dolce, ecc.).

Art. 2 Tipologia del servizio richiesto

Preparazione e distribuzione dei pasti caldi per singolo utente, completi di posateria, bicchiere e tovagliolo, in conformità alle qualità e quantità prescritti nelle tabelle dietetiche di cui agli allegati al presente capitolato e fornite dall'ASP, Servizio di medicina scolastica, con divieto di utilizzo di alimenti contenenti O.G.M.

È assolutamente interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.

Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche / menù allegati e sopra citati.

L'appaltatore dovrà, inoltre, provvedere alla distribuzione dei pasti nei locali messi a disposizione dal Comune e negli orari indicati nel presente capitolato, che possono subire variazioni su richiesta dall'autorità scolastica, all'interno del complesso scolastico di via San Giorgio, nell'edificio sede della scuola in Mortilla, e nell'edificio sede della scuola in Gizzeria Lido, all'interno delle quali sono ubicate le scuole beneficiarie del servizio mensa. L'appaltatore deve provvedere alla raccolta dei piatti e/o dei contenitori, consentendo, prima di detta operazione, la tranquilla, anche in termini di tempo, consumazione del pasto, nonché alla pulizia dei tavoli e dei locali della mensa.

Il pasto deve essere preparato con prodotti di prima qualità, aventi le caratteristiche di cui alle tabelle dietetiche. I cibi dovranno essere preparati in locali idonei, formalmente autorizzati e vanno serviti caldi e preparati giornalmente. In ogni caso, la durata del trasporto dal centro di produzione pasti al punto di consumo non deve essere superiore ad un'ora. Tale situazione deve essere dichiarata dal concorrente e comprovata

dall'aggiudicatario con apposita adeguata documentazione.

Art. 3 Importo presuntivo dell'appalto e criteri di aggiudicazione

Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto è di € 4,00 (I.V.A. 4% esclusa).

Il numero presuntivo dei pasti da somministrare, per tutta la durata dell'appalto è pari a presuntivi **11.000 pasti per ciascun A.S. per un totale complessivo di 33.000 pasti per il triennio.**

L'importo a base di gara, IVA esclusa, è pari € 132.000,00 (CENTOTRENTADUEMILA/00), oltre € 2.400,00 relativi agli oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso, per un totale complessivo di (CENTOTRENTAQUATTROMILAQUATTROCENTO/00) IVA a norma di legge esclusa.

L'appalto si terrà con una procedura di affidamento diretto ai sensi dell'art. 1, comma 2 lett a) della Legge di Conversione. n. 120/2020 s.m.i. modificato dall'art.51 comma 1 lett a sub. 2.1 del D.L. 77/2021) e con il **criterio di aggiudicazione del minor prezzo** sull'importo base sopra citato a pasto.

Art. 4 Durata e Modalità del servizio e delle forniture. Luogo di esecuzione

L'appalto ha validità per anni 3 (tre) dalla data di stipula del contratto, con le interruzioni come da calendario scolastico e coincidenti con gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025 con inizio, salvo diverse disposizioni Ministeriali, a far data presumibilmente dall' 01.10.2022 per il primo anno e dal 01 ottobre per gli anni a seguire;

Nell'ipotesi in cui la conclusione della procedura di gara per la scelta del nuovo contraente si protragga oltre la data prevista per l'inizio dell'appalto, il servizio sarà in capo, in regime di proroga tecnica, all'attuale ditta appaltatrice.

L'appalto del servizio scolastico avrà termine il 30.06.2025.

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni di lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì, con inizio dopo le ore 12:00, presso le seguenti sedi:

- Nel complesso scolastico di via San Giorgio per la scuola dell'infanzia di Gizzeria;
- Nella sede della scuola dell'infanzia in Mortilla";
- Nella sede della scuola dell'infanzia in Gizzeria Lido;

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad erogare il servizio secondo il calendario definito dal Comune di Gizzeria e, comunque, tenendo presente il calendario scolastico annuale emanato dalle competente Autorità Scolastica. Esso è comunque indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche delle scuole interessate.

La mancata attivazione o la soppressione, temporanea o definitiva, in alcuno dei plessi indicati, del servizio di mensa, per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della Ditta che si è aggiudicata l'appalto.

Il servizio potrà essere sospeso per:

- 1) vacanze non previste nel calendario scolastico;
- 2) sciopero o assemblee del personale docente e ausiliario.

In questi casi nulla sarà dovuto alla ditta.

Alla distribuzione dei pasti nei locali di refettorio dovrà provvedere la ditta con personale alle proprie dipendenze che dovrà rispettare i tempi e gli orari della mensa.

Tutti i recipienti, come i contenitori monouso, le stoviglie, posate, bicchieri, piatti, salviette di carta necessari saranno forniti dalla ditta aggiudicataria e dovranno essere monouso e corrispondenti alle vigenti normative igienico-sanitarie.

Il pasto deve essere fornito esclusivamente agli alunni muniti di appositi buoni-pasto.

Il numero dei pasti giornalieri da preparare deve essere chiesto giornalmente dall'appaltatore ai responsabili della scuola.

Art. 5 Requisiti essenziali dei pasti e del servizio

L'Appaltatore dovrà provvedere alla preparazione dei pasti nel centro di cottura di sua proprietà o reso disponibile, con proprio personale, secondo il menù (Allegato 1) vidimato dal competente servizio dell'ASP e nel rispetto delle indicazioni da esso forniti. Tale menù potrà essere anche variato nel tempo dal Comune, per eventi al momento non preventivabili, ma sempre entro i limiti iniziali del valore della spesa. L'Appaltatore dovrà provvedere:

- a) alla fornitura di tutto il materiale a perdere (piatti, posate, tovaglioli, bicchieri ecc.);
- b) all' eventuale fornitura di ogni attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di fornitura e distribuzione;
- c) alla fornitura di diete (diete in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;
- d) alla fornitura a richiesta di pasti speciali per minori che seguono diete speciali, supportate da idonei certificati medici.

I pasti dovranno essere prodotti con il sistema di cucina tradizionale, il giorno stesso della loro consumazione, con l'uso di materie prime nel rispetto scrupoloso delle tabelle dietetiche/menù approvate dall'ASP - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (Allegato 1), che vengono allegate quali parti integranti del presente CSP.

I pasti di cui trattasi dovranno comprendere: primo e secondo piatto, contorno, pane.

Ogni pasto servito deve essere corredato da un tris di posate monouso con angolature tondeggianti, bicchiere e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario. L'Appaltatore deve provvedere all'allestimento dei tavoli della mensa, alla pulizia degli stessi ed all'allontanamento dei rifiuti rivenienti dalla somministrazione dei pasti.

Le vivande dovranno essere fornite nel rigido rispetto delle quantità previste dalle Tabelle dietetiche e delle grammature fornite dall'ASP di competenza. Nelle Tabelle dietetiche sono riportate tutte le grammature degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. La verifica del rispetto delle tabelle dietetiche, dovrà essere effettuato nel centro di cottura nella fase di preparazione.

È consentita, in fase di ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico dell'ASP e che dovranno essere concordate tra le parti.

Art. 6 Requisiti per la partecipazione alla procedura di gara

I partecipanti alla gara dovranno essere in possesso dei seguenti:

- **Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale:**
 - *assenza di cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice dei Contratti;*
 - *iscrizione alla C.C.I.A.A. per categorie di attività coerenti con quelle oggetto del presente appalto;*
- **Requisiti di capacità economica/finanziaria:**
 - a) *fatturato globale minimo annuo riferito a ciascuno degli ultimi 3 (tre) esercizi finanziari disponibili, di importo non inferiore al valore dell'appalto € 132.000, 00 IVA esclusa. Tale requisito è richiesto in ragione del valore economico dell'appalto, al fine di selezionare un operatore affidabile e con un livello adeguato di esperienza e capacità strutturale. La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I lett. c, del Codice. Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività;*
 - *possesso di copertura assicurativa contro i rischi professionali per un massimale non inferiore a n.1 volta*

l'importo a base di gara.

- **Requisiti di capacità tecnico-organizzativa:**

- a) espletamento negli ultimi tre anni precedenti la gara (2019, 2020 e 2021), di servizi analoghi a quelli del presente appalto, a favore di pubbliche amministrazioni in cui sia stato preparato e fornito un numero di pasti medio annuo non inferiore a 7.000 pasti;*
- b) Possesso certificazione attestante il possesso dei requisiti di qualità UNI EN ISO 9001 - 2000 vigente e valido per l'attività di ristorazione;*
- c) Possesso Certificazione di qualità HACCP.1999, vigente e valido.*
- d) disponibilità delle seguenti attrezzature tecniche: centro di cottura adeguatamente attrezzato ubicato ad una distanza massima di 20 km dal punto di consumo secondo quanto previsto all'art. 3 del presente capitolato; mezzo/i di trasporto munito/i di regolare autorizzazione sanitaria per il trasporto di cibi cotti e contenitori in possesso dell'attestato di registrazione e/o autorizzazione previsti dalle normative vigenti in materia;*

Art. 7 Assicurazioni

L'Impresa appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte degli utenti (alunni, docenti e personale ATA), di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa appaltatrice salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'Impresa appaltatrice dovrà contrarre apposita e specifica **polizza assicurativa** contro i rischi inerenti alla gestione del servizio per un massimale RCT di minimo € 2.000.000,00 per sinistro blocco unico con primaria compagnia assicurativa, avente come unico garantito il Comune di Gizzeria.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà provvedere, tra l'altro, alla copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare subiti dai fruitori del servizio di ristorazione appaltato, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dalla ditta appaltatrice e relativo alle derrate.

La descrizione del servizio oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della sopra citata polizza.

Art. 8 Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'Impresa appaltatrice dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 3 giorni.

In caso di scioperi dei dipendenti dell'Impresa, l'impresa stessa s'impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio comunale competente e/o i professionisti incaricati dall'Ente.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità il Comune. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 9 Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 (per le parti ancora in vigore), al decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27, al D.L. n. 42/2021, al D.M. n. 210 del 15.06.2000 e al Reg. (CE) 852/2004. Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

Eventuali formaggi grattugiati devono essere trasportati in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica micro forata adeguatamente, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfasi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui il limitato, numero dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Art. 10 Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 (per le parti ancora in vigore), al D. Lgs. 2 febbraio 2021, n. 2 e ai Regolamenti CE 852/2007, (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 e a tutta la restante normativa vigente, anche quella in materia di tutela ambientale.

Le attrezzature e i mezzi per la veicolazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di ristorazione collettiva e igiene; parimenti dovranno garantire il mantenimento degli alimenti alla temperatura prevista dalla legge fino al completamento delle operazioni di distribuzione dei pasti.

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte del Comune di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

L'appaltatore dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nel refettorio in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio.

Entro il primo mese di esecuzione del servizio per il primo anno scolastico ed entro il mese di settembre per il secondo anno, l'appaltatore dovrà trasmettere al Comune l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, con indicazione della targa e dell'intestatario.

Art. 11 Distribuzione

Il personale dell'Appaltatore addetto alla distribuzione nella scuola dell'infanzia e primaria dovrà essere

garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, che dovrà essere non inferiore a due operatori per un numero di utenti tra 50 e 100, alunni e adulti e di un operatore per un numero di utenti fino a 25.

Il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni che dovranno comunque essere concordate e autorizzate dal Comune e la cui formalizzazione sia visionabile nel refettorio.

Art. 12 Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione prima di distribuire o preparare i pasti deve:

1. togliersi anelli braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
2. lavarsi le mani;
3. indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari;

Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:

1. distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
2. utilizzare utensili adeguati.

Per quel che riguarda tutte le fasi coinvolte nell'attività di preparazione pasti, si richiede sia rispettato quanto previsto dal Piano di Autocontrollo aziendale e dal Manuale HACCP.

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 13 Personale

Prima dell'inizio del servizio, l'Appaltatore dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, sia nei centri di cottura sia nei punti di distribuzione con l'indicazione delle mansioni, delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S, nonché del numero di posizione I.N.A.I.L.

Per ogni dipendente deve essere indicato l'orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e fine servizio. Qualsiasi variazione di carattere definitivo (es. cessazione di rapporto di lavoro, nuova assunzione, spostamento da una sede all'altra, variazione oraria) rispetto ai dati trasmessi deve essere immediatamente comunicata per scritto al Comune entro cinque giorni.

Il Comune potrà richiedere all'Appaltatore di presentare copia del Mod. 01M.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso al Comune il curriculum professionale. All'inizio di ogni anno scolastico, l'Appaltatore deve presentare al Comune l'organigramma aziendale, con specifico riguardo al servizio di cui al presente capitolato.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, la sicurezza e la prevenzione sui luoghi di lavoro in conformità di quanto previsto dalla normativa vigente; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione al Comune.

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi e alla pulizia del refettorio, deve mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune e delle Istituzioni scolastiche.

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Il personale addetto al confezionamento dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'Appaltatore saranno tenuti ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale del Comune e con gli

utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dal Comune e, se necessario, di confronto con il personale delle Istituzioni scolastiche al fine del raggiungimento degli obiettivi educativi.

Lo stesso dovrà osservare la normativa vigente e le indicazioni fornite nei Piani scuola riguardanti le misure di prevenzione e contrasto alla diffusione dell'epidemia da COVID-19, ed il Protocollo scolastico delle misure per l'emergenza Covid-19.

L'Appaltatore dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al Comune.

L'Appaltatore sarà, inoltre, tenuto per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, con riferimento alle entità numeriche ed alle posizioni funzionali.

Art. 14 Rispetto della normativa

L'Appaltatore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene e sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre, l'Appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell'Appaltatore.

Art. 15 Applicazione contrattuale

L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

TABELLE DIETETICHE - MENÙ - DIETE SPECIALI

Art. 16 Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

L'Appaltatore deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (allegato n. 1) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato n. 1), salvo diverse disposizioni da parte del Comune.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte del Comune, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN (Livelli di Assunzione Giornaliera Raccomandati di Nutrienti), nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né il Comune né l'Appaltatore abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

I menù non potranno essere modificati da parte dell'Appaltatore se non previa intesa e autorizzazione del Comune.

Art. 17 Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato n. 1).

Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. È consentita, in fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura secondo procedura dell'Appaltatore. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta del Comune.

Art. 18 Menù

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (Allegato n. 1) o concordati dalle parti.

È consentita, in via temporanea, una variazione 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 ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con il Comune con comunicazione scritta e via fax o pec.

Art. 19 Variazione del menù

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) il Comune potrà richiedere all' Appaltatore un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore, da sottoporre ad approvazione da parte del Comune.

Il menù potrà variare di anno in anno ed avrà piatti il cui costo sarà equiparato a quello dei piatti proposti nel menù standard.

L'Appaltatore potrà proporre eventuali variazioni da concordare con il Comune anche tenendo conto dei risultati delle verifiche effettuate dagli organismi di partecipazione, se costituiti. L'Appaltatore potrà inoltre richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Dopo il primo anno di servizio, il Comune potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente dell'ASP.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto del Comune.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Comune. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'Appaltatore deve essere preventivamente autorizzato dal Comune e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (allegato n. 1).

Art. 20 Diete speciali per patologie

L'Appaltatore dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti (adulti e bambini) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, adeguatamente comprovate attraverso certificazione e documentazione medica.

L'Appaltatore è tenuto a garantire tutti i prodotti presenti negli schemi dietetici forniti dal Comune anche qualora si

tratti di alimenti non presenti nelle tabelle merceologiche allegate (esclusi quelli per i celiaci).

In caso di presenza di bambini malati di celiachia devono essere rispettati i criteri per la preparazione dei pasti riportati nella tabella dietetica, in aderenza alle disposizioni della Legge 4 luglio 2005, n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia".

La predisposizione delle diete speciali avviene da parte di una dietista e deve essere controfirmata da un sanitario competente su richiesta dell'utenza interessata. Eventualmente, su richiesta del Comune, la predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire da parte dell'Appaltatore.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista che si avvale della medicina convenzionale con validità non superiore all'anno.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta mono razione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di + 4° al cuore del prodotto e conservazione a - 2°C - + 4°C. La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Prima della somministrazione dovranno essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (conservati a +60°/165°C).

Per quanto concerne la custodia delle diete speciali presso i punti di distribuzione, l'Appaltatore dovrà attenersi alla normativa vigente sulla privacy e a quanto specificato nel successivo articolo.

Art. 21 Privacy

L'Appaltatore dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dal Comune in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del D. Lgs. 196/2003. A tale fine gli addetti al servizio dell'Appaltatore assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

Art. 22 Diete in bianco

L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello) oppure pesce al vapore, oppure da una porzione di bresaola o prosciutto crudo affettato finissimo.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

La richiesta di tale dieta e nel limite temporale sopra citato può essere richiesta all'Appaltatore, per le vie brevi (anche telefonicamente), sia dal Comune che dal personale scolastico.

Art. 23 Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura e nell'ambito dei prodotti riportati nelle tabelle merceologiche allegate.

Qualora la richiesta di pasti con menù alternativo superi le 5 unità l'Appaltatore potrà confezionarli con il sistema fresco-caldo.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 24 Igiene del personale

Il personale in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione e cottura degli alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'Appaltatore, previsti dalla legislazione vigente: in particolare per la manipolazione degli alimenti o per lo svolgimento di attività "pulite" dovrà indossare camice color chiaro a manica lunga, cuffia, mascherina e guanti monouso.

Nelle aree di preparazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 25 Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici del Comune nonché eventuali altri organi e/o consulenti specializzati incaricati dal Comune.

Art. 26 Controlli da parte del Comune

Il Comune si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

Il Comune farà pervenire all'Appaltatore, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Appaltatore dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto al Comune.

L'Appaltatore sarà tenuto, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Comune. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'Appaltatore acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dal Comune vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (Asp, Nas, ecc.).

L'Appaltatore fornirà, inoltre, a richiesta del Comune, i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.

Il Comune addebiterà all'Appaltatore i costi derivanti dalle verifiche ispettive e dai campionamenti suppletivi che si renderanno necessari a causa delle eventuali irregolarità che emergeranno durante i controlli previsti dal

presente Capitolato Speciale d'appalto.

L'Appaltatore non acquista il diritto al pagamento qualora il cibo venisse contestato per qualità e quantità.

Art. 27 Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Appaltatore

L'Appaltatore deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi del Reg. CE 852/2004.

L'Appaltatore dovrà inoltre trasmettere al Comune copia controllata del Piano di Autocontrollo in uso nelle cucine e presso i centri di distribuzione, prima dell'inizio del servizio.

Art. 28 Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti

Gli Organismi di partecipazione, costituiti da due rappresentanti dei genitori, per ogni ordine di scuola, regolarmente eletti in occasione delle ultime elezioni degli organi collegiali e da un docente per ogni ordine di scuola interessata dal servizio mensa, svolgono funzioni di verifica sull'andamento del servizio e di proposta (es. introduzione nuovi piatti), nei confronti del Comune.

Le eventuali osservazioni e/o proposte sulla gradibilità dei piatti, presentate dagli Organismi suddetti sono vagliate dal Comune il quale potrà eventualmente accoglierle.

L'Appaltatore, al fine di migliorare le preparazioni che risultano meno gradite, dovrà consentire ed agevolare, su richiesta del Comune, il coinvolgimento del predetto gruppo che costituisce un PANEL di assaggio (campione rappresentativo contattato dell'utenza).

All'inizio di ogni anno scolastico l'Appaltatore dovrà comunicare al Comune la data di una o più giornate formative e di degustazione rivolte al gruppo suddetto, che dovrà tenersi nel primo mese di effettuazione del servizio mensa. I risultati dei predetti interventi, contenuti in una relazione che l'Appaltatore dovrà trasmettere al Comune saranno discussi durante eventuali incontri con il suddetto Organismo e costituiranno la base per proporre nuovi piatti o ricette da concordare con il Comune.

Art. 29 Metodologia del controllo di qualità

I tecnici incaricati dal Comune e/o gli addetti del competente Servizio del Comune potranno procedere, in qualsiasi momento, all'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

Le quantità degli alimenti prelevati di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dal Comune e/o degli addetti del Comune stesso.

I tecnici e/o gli addetti su indicati sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

PENALITÀ

Art. 30 Penalità

Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Appaltatore, le quali devono pervenire entro «10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti indicato nel presente capitolato; grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti; - presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancata risoluzione di non conformità e riproporsi delle stesse nel tempo.

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da un minimo di € 300,00 ad un massimo di € 3.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza e all'eventuale reiterazione delle inadempienze.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 31 Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Appaltatore;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'Appaltatore;
- c) impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore per le attività non subappaltabili;
- d) inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto totale o parziale del servizio;
- j) applicazione di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato all'anno solare, che corrisponda complessivamente al 10 % dell'importo annuo contrattuale;
- k) è comunque facoltà del Comune dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'Appaltatore a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese

sostenute dal Comune in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Nel caso di rescissione contrattuale potranno essere invitate le altre ditte regolarmente ammesse alla gara, secondo l'ordine di graduatoria, ad espletare il servizio, secondo l'offerta presentata e per la naturale ultimazione del periodo di appalto fissato nella lettera di invito.

Ove non siano disponibili altre ditte, il Responsabile del Servizio competente, per assicurare la continuità del servizio, potrà procedere ad affidare il servizio tramite trattativa privata ad altra ditta idonea e per il tempo necessario per predisporre nuova procedura di gara (aperta ad evidenza pubblica o procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara), per assicurare il servizio fino alla fine del periodo di affidamento previsto nel presente capitolato.

Per tutte le questioni controverse sarà competente in via esclusiva il Foro di Lamezia Terme.

FALLIMENTO O MORTE DELL'APPALTATORE

Art. 32 Fallimento o amministrazione controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'Appaltatore, l'appalto si intende senz'altro revocato e il Comune provvederà a termini di legge.

Art. 33 Morte del gestore

Qualora l'aggiudicatario sia un'Impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore, è facoltà del Comune scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

Art. 34 Corrispettivo. Pagamento dei beni forniti

Il corrispettivo è costituito dal costo per ogni pasto, offerto dall'Appaltatore in sede di gara, a cui va sommato il corrispondente importo per IVA, moltiplicato il numero dei pasti volta per volta forniti.

Con tale corrispettivo l'Appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento di tale compenso.

Dal mese successivo a quello della fornitura, il Comune - dopo gli opportuni controlli provvederà al pagamento della somma dovuta (IVA inclusa), determinata con le modalità sopra indicate.

A tal fine, i fruitori del servizio mensa saranno muniti, da parte del competente servizio comunale, di buoni-pasto che consegneranno all'appaltatore ogni mattina, prima della somministrazione dei pasti stessi.

L'appaltatore curerà la conservazione dei buoni-pasto, che verranno allegati alle rispettive fatture, al fine di comprovare al già menzionato servizio comunale, l'erogazione effettuata per poi ottenere la liquidazione delle spettanze.

L'importo dei beni forniti viene pagato tramite la Tesoreria del Comune, di norma entro 90 giorni dalla data di ricevimento della fattura da parte dell'Ente stesso e comunque fino alla concorrenza dei fondi realizzati col pagamento dei tickets da parte degli utenti.

Le fatture elettroniche, in originale, devono essere corredate dai prospetti, vidimati dall'Istituzione scolastica, contenenti il numero dei pasti giornalieri forniti.

Non sono ammesse a pagamento le fatture elettroniche non conformi alle suddette modalità.

Art. 35 Garanzia fidejussoria o cauzione definitiva - Assicurazione

Le garanzie di esecuzione (nella forma della cauzione) dovranno essere prestate con le modalità stabilite dalle norme vigenti, art. 93 e 103 del D.lgs n. 50/2016. In ogni caso, in seguito all'accertamento di uno dei fatti di cui la cauzione sia a garanzia, l'importo dovrà essere esigibile nelle modalità e termini previsti dal bando di gara.

Cauzione provvisoria a garanzia della serietà dell'offerta, in originale, per un importo pari al 2% dell'importo complessivo a base di gara e, dunque, pari a Euro 2.640 (euro DUEMILASEICENTOQUARANTA/08), da effettuarsi nei modi di cui all'art. 93 del D.lgs n. 50/2016.

La garanzia deve prevedere, a pena d'esclusione, quanto previsto nell'art 93 del D.lgs n. 50/2016 e, precisamente:

1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
2. la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
3. l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante.

La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia deve essere corredata, a pena d'esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo all'art 103 del D.lgs n. 50/2016, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

L'importo della cauzione provvisoria è ridotto al 50%, ai sensi dell'art 93 del D.lgs n. 50/2016 per i concorrenti in possesso della certificazione di qualità conforme alle norme UE della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero di dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, da parte di organismi accreditati. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti per come indicato nella lettera di invito.

La Cauzione definitiva sarà pari al 10% dell'importo contrattuale ai sensi dell'art 103 del D.lgs n. 50/2016. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determinerà l'annullamento dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 93 da parte della Stazione Appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La cauzione definitiva sta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni nascenti dal contratto, del risarcimento dei maggiori danni, non coperti dal pagamento delle penali, derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse. Garantisce altresì la ripetizione di somme indebitamente pagate dalla Stazione Appaltante all'Impresa Appaltatrice.

La cauzione verrà escussa anche a tacitazione di crediti esposti da terzi verso l'Impresa Appaltatrice in relazione a lavori e/o forniture connessi con l'appalto, fatta eccezione per l'ipotesi di cui all'art. 1676 codice civile per la quale non si procederà al pagamento parziale della fattura nei limiti indicati all'art. 4 comma 6 del presente capitolato. Qualora la cauzione non risultasse sufficiente, la Stazione Appaltante si riserva ogni ulteriore azione risarcitoria.

La Stazione Appaltante è autorizzata ad escutere la cauzione oppure a decurtare dal corrispettivo tutte le somme di cui diventasse creditore nei riguardi dell'Impresa Appaltatrice per inadempienze contrattuali o danni o altro all'impresa imputabili.

La cauzione dovrà essere ricostituita nella sua integrità nel termine di 15 giorni dal verificarsi dell'evento, ove

per qualsiasi causa, l'importo della stessa scenda al di sotto di quanto previsto dal terzo comma del presente articolo, pena la risoluzione contrattuale.

La Ditta appaltatrice è altresì obbligata, contestualmente alla sottoscrizione del contratto, a presentare idonea polizza di primaria compagnia assicurativa di responsabilità civile che tenga indenne l'Amministrazione da tutti i danni eventualmente causati alla medesima Amministrazione ovvero a terzi nell'espletamento dei servizi regolati dal presente capitolato speciale d'appalto; inoltre dovrà essere presentata polizza assicurativa RCT con massimale non inferiore ad € 500.000,00 (CINQUECENTOMILA/00).

Art. 36 Svincolo della garanzia definitiva

La garanzia definitiva è progressivamente svincolata in funzione dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, nel limite massimo dell'80% dell'importo garantito. L'ammontare residuo del 20% è svincolato a conclusione del contratto, previo accertamento degli adempimenti, sulla base del certificato di verifica di conformità.

Art. 37 Risoluzione del contratto

Salvi tutti i diritti nascenti dalla legge e dalle condizioni previste dal presente capitolato, il Responsabile del Servizio competente, ha la facoltà di risolvere l'appalto in danno dell'appaltatore quando questi, per tre volte nel corso dell'appalto sarà riconosciuto inadempiente agli obblighi assunti che importino l'applicazione della penalità citata nel corrispondente articolo e si potrà senz'altro sospendere la fornitura ed applicare le sanzioni previste dalla Legge.

Art. 38 Divieto di cessione e subappalto

È vietata ogni forma di cessione o subappalto del servizio oggetto del presente capitolato.

La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto e l'applicazione a carico dell'Appaltatore di tutti gli oneri conseguenti.

Art. 39 Domicilio dell'Appaltatore

Agli effetti dell'esecuzione del contratto l'appaltatore deve eleggere domicilio, per tutta la durata dello stesso, nel Comune di Gizzeria.

Art. 40 Oneri a carico del Comune

Sono a carico del Comune:

- le spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a cucina ed accessori, che il Comune concede in comodato gratuito al gestore del servizio.
- i danni causati da incendi, furti, danneggiamenti di beni mobili di proprietà del Comune; - le spese per l'energia elettrica;
- le spese per la fornitura di acqua potabile;
- le spese di riscaldamento dei locali;
- le spese per eventuali disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni di carattere straordinario del refettorio.

Art. 41 Spese di contratto e varie

Fanno carico all'appaltatore le spese di bollo, i diritti di rogito, copia e registrazione del contratto d'appalto, secondo le tariffe di legge, ad eccezione dell'I.V.A. che è a carico del Comune.

A carico dell'appaltatore sono altresì le spese comunque connesse all'appalto e, in caso di soccombenza, anche quelle relative alle perizie che si rendessero necessarie per verificare la qualità dei beni.

Art. 42 inizio del servizio

La Ditta aggiudicataria dell'appalto deve dare inizio al servizio previsto dal presente capitolato dal giorno di consegna del servizio. È ammessa la consegna sottomisura di legge.

NORME FINALI

Art. 43 Norme finali e Richiamo alle leggi

Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile. Il Comune si riserva la facoltà di apportare modifiche al presente capitolato, in base alle mutate esigenze del servizio.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni vigenti in materia.

Art. 44 Tutela della privacy

Facendo riferimento all'art. 13 REGOLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, si precisa che:

- a. titolare del trattamento è il Comune di Gizzeria ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: pec: protocollo.gizzeria@asmepec.it tel. 0968403045;
- b. il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla gara e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;
- c. le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- d. l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, co. 2 lett. b) tra i quali di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;
- e. i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Comune di Gizzeria implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del Decreto Legislativo n. 50/2016 e della Legge n. 241/90, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla Legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea;
- f. il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;
- g. contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della Privacy, avente sede in Piazza di Monte Citorio n. 12, cap. 00186, Roma – Italia, in conformità alle procedure stabilite dall'art. 57, paragrafo 1, lettera f) del REGOLAMENTO (UE) 2016/679.

Gizzeria il 14/04/2022

IL RUP
F.to Dott.ssa Mariagrazia Crapella

Allegato 1: Menù - Tabelle dietetiche