



CITTA' DI CASTROVILLARI
Provincia di Cosenza

***GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
NELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E PRIMARIE
DEL COMUNE DI CASTROVILLARI***

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

I N D I C E			
Art. 1	Oggetto dell'appalto	Pag.	4
Art. 2	Durata dell'appalto	Pag.	4
Art. 3	Prezzo a base d'asta/Quantitativo totale	Pag.	4
Art. 4	Locali e Impianti	Pag.	4
Art. 5	Composizione del pasto e dei cestini	Pag.	5
Art. 6	Diete speciali e menù alternativi	Pag.	6
Art. 7	Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti	Pag.	7
Art. 8	Numero dei pasti e giorni di erogazione del servizio	Pag.	8
Art. 9	Sistema di rilevazione presenze	Pag.	8
Art. 10	Variazioni all'importo del contratto	Pag.	8
Art. 11	Gestione iniziale della gara.	Pag.	8
Art. 12	Modalità di espletamento del servizio	Pag.	8
Art. 13	Orari di consegna dei pasti	Pag.	9
Art. 14	Personale	Pag.	9
Art. 15	Garanzie di igiene	Pag.	10
Art. 16	Conservazione e trasporto dei pasti	Pag.	10
Art. 17	Controlli di conformità del servizio	Pag.	11
Art. 18	Interruzione del servizio	Pag.	12
Art. 19	Situazioni particolari	Pag.	12
Art. 20	Responsabilità della ditta aggiudicataria	Pag.	12
Art. 21	Pagamento dei corrispettivi	Pag.	13
Art. 22	Subappalto del servizio e cessione del contratto	Pag.	13
Art. 23	Penalità	Pag.	14
Art. 24	Risoluzione di diritto del contratto	Pag.	15
Art. 25	Ipotesi di risoluzione del contratto	Pag.	16

Art. 26	Adeguamento al Regolamento CE n. 825/2004.	Pag.	16
Art. 27	Spese ed oneri fiscali	Pag.	16
Art. 28	Controversie	Pag.	16
Art. 29	Rinvio	Pag.	16
Art. 30	Trattamento dati sensibili	Pag.	16

ART. 1 Oggetto dell'appalto.

L' appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti le scuole di seguito elencate:

a) Scuole statali dell'infanzia:

- Unrra Casas, Palazzo Ferrari, G. Rodari ubicate presso Villaggio Scolastico
- Rione Civita - Via degli Ulivi
- Cammarata - Contrada Cammarata

b) Scuole primarie: 1° Circolo didattico -Villaggio Scolastico.

Il servizio è comprensivo della fornitura dei pasti, del trasporto, della distribuzione, dell'apparecchiatura, sparcchiatura, fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta, posate monouso di materiale consistente e di ogni altra attività necessaria al buon espletamento dello stesso.

Sono ammessi a fruire dei pasti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, anche gli insegnanti e il personale scolastico che, per ragioni di servizio, dovranno permanere nei plessi, autorizzati dai Dirigenti Scolastici.

Le imprese che intendono partecipare alla gara avranno **l'obbligo di visionare** preventivamente i locali degli edifici scolastici interessati all'appalto previo contatto telefonico al **n. 0981 - 25235 - 25251**. Del sopralluogo effettuato la Stazione appaltante rilascerà apposito **attestato di sopralluogo**, utile ai fini della partecipazione alla gara.

ART. 2 Durata dell'appalto.

L'appalto avrà la durata di anni 2 (due) e precisamente per gli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018 in conformità al calendario scolastico adottato dalle scuole primarie e statali del Comune di Castrovilliari destinatarie del servizio.

Resta ferma la possibilità di procedere ad un nuovo affidamento del servizio (ripetizione) per un uguale periodo, ai sensi dell'art. 63, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016, qualora il Comune di Castrovilliari ravvisi un preminente interesse pubblico e lo svolgimento del servizio dell'operatore economico stesso sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità, richiesti nel primo biennio e non vi siano state contestazioni rilevanti, ai fini della qualità, efficacia ed efficienza nel corso del periodo del presente appalto.

Resta altresì ferma la facoltà di affidare e avviare il servizio in via d'urgenza, nelle more della stipula del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, con conseguente onere dell'aggiudicatario di iniziare l'esecuzione.

ART. 3 Prezzo a base d'asta/Quantitativo totale

Il prezzo unitario a base d'asta, per ogni pasto, è di **€ 3,46 oltre € 0,04** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta derivanti dall'analisi effettuata nel DUVRI ed i.v.a. esclusa al 4%.

L'importo presunto dell'appalto per il periodo decorrente dall'**1/10/2016 al 30/06/2018** è pari ad **€ 385.976,84** oltre **€ 4.462,16** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso

d'asta derivanti dall'analisi effettuata nel DUVRI ed i.v.a. esclusa al 4%, quantificato sulla base dei pasti presuntivi.

Tenendo conto della possibile ripetizione dell'appalto per ulteriori due anni scolastici al termine del periodo contrattuale, il valore complessivo presunto dell'appalto, ai soli fini del calcolo delle soglie e della conseguente pubblicità del bando di gara, è pari ad € 790.878,00 compresi oneri di sicurezza ed esclusa i.v.a. come per legge.

La base d'asta sulla quale andrà formulata l'offerta economica è il prezzo unitario del singolo pasto come sopra riportato.

ART. 4 **Locali e Impianti**

I locali, ove la Ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, nonché l'attrezzatura e organizzazione produttiva, devono essere idonei sotto il profilo dei requisiti di igiene e sanità ed in giusto rapporto tra il numero dei pasti prodotti, la potenzialità delle attrezzature e gli ambienti.

La Ditta aggiudicataria, al momento della sottoscrizione del contratto, dovrà disporre, qualora non ne sia già provvista o non ne avesse già il possesso, di un centro cottura ubicato ad una distanza non superiore a **20 Km** dal centro del Comune di Castrovilli, al fine di ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi ed il loro consumo.

Il centro cottura dovrà essere provvisto di attrezzature ed utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sanità e la Ditta, pertanto, dovrà provvedere, a proprie spese e con propri macchinari, all'organizzazione dei locali adibiti alla cottura dei cibi.

Il centro deve presentare i requisiti richiesti dalle norme di legge vigenti e deve essere in possesso delle prescritte registrazioni sanitarie ai sensi del Regolamento C.E. n. 852/2004. L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di effettuare un sopralluogo nel centro cottura al fine di verificare la rispondenza ai requisiti richiesti.

ART. 5 **Composizione del pasto e dei cestini**

I pasti da servire nelle scuole, ad eccezione della Scuola dell'Infanzia C.da Cammarata, dovranno essere confezionati in multiportioni nel rispetto del menù, delle relative tabelle di grammature, delle tabelle merceologiche, allegate al presente Capitolato; nel mentre i **pasti da servire nella scuola dell'infanzia di C.da Cammarata dovranno essere confezionati in monoporzioni sempre nel rispetto del menù, delle relative tabelle di grammature, delle tabelle merceologiche, allegate al presente Capitolato.**

La composizione di ogni pasto è la seguente:

- primo piatto
- secondo piatto con contorno
- pane
- frutta/dolce
- acqua minerale naturale.

Il menù giornaliero - determinato nel rispetto delle tabelle dietetiche indicate- predisposto dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) di Castrovilliari – ASP di Cosenza, deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici .

Come previsto dai più recenti LARN, a seconda, indicativamente, delle seguenti fasce di età:

03/05 anni (alunni scuole dell'infanzia);

06/11 anni (alunni scuole primarie).

I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente ai menù, grammature comprese, di cui alle tabelle indicate al presente capitolo.

I generi alimentari da impiegare nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

Per l'espletamento del servizio in oggetto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.
- prodotti che non contengono O.G.M.

La formulazione del menù dovrà essere quadriennale, estivo - invernale e calibrata, in relazione all'età della popolazione scolastica e nel rispetto delle normative vigenti.

La stessa specie di frutta non potrà essere servita più di 3 volte a settimana.

La ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione qualitativa (cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti,modifica della programmazione etc.) richiesta dai competenti uffici dell'A.S.P. di Cosenza, senza alcuna modifica del prezzo pattuito.

Il **cestino**, che verrà proposto solo in particolari casi quali: sciopero, interruzione di energia elettrica, incidenti, guasto di impianti, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, è composto da:

- 2 panini con prosciutto o formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 frutta
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale da $\frac{1}{2}$ litro.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

ART. 6

Diete speciali e menù alternativi

La Ditta, su espressa indicazione del Responsabile del Servizio, dovrà fornire diete speciali con il **sistema monoporzione** nei seguenti casi:

- Soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- Soggetti diabetici;

- Soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- Tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria.
- Per l'attivazione delle diete speciali dovrà essere presentata apposita istanza da parte dei genitori o da chi ne fa le veci dell'alunno interessato, contenente il consenso al trattamento dei dati personali al fine della tutela della privacy e corredata da certificazione medica. Detta documentazione dovrà essere consegnata alla scuola competente ed all'Ufficio P.I. del Comune che provvederà ad inviarla alla Ditta.

La Ditta dovrà, altresì, garantire a chi ne faccia richiesta scritta menu altrenativi che soddisfino le esigenze etniche-religiose.

Sul recipiente contenente il pasto monoporzione dovrà essere apposto il nominativo dell'alunno/a che dovrà fruire della dieta speciale o alternativa.

ART. 7

Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

- **Pasta** : deve rispondere ai requisiti di idoneità igienico-sanitaria prevista dalle leggi, deve essere di pura semola di grano duro esente da additivo, asciutta non frantumata, ben confezionata, contenuta in sacchetti con denominazione del prodotto.
- **Riso** : deve essere di tipo super fino.
- **Olio** : deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità.
- **Carni** : di pollo, tacchino, vitello, devono essere fresche di prima qualità prive di additivi ed estrogeni.
- **Prosciutto cotto o crudo** : deve essere di coscia, senza polifosfati aggiunti, avvolto da involucro plastico idoneo e deve essere munito di: tipo di prodotto – nome della ditta produttrice – eventuali additivi aggiunti.
- **Formaggio** : da condimento deve essere nella qualità di grana padano o parmigiano reggiano, prodotto da latte vaccino, la pasta deve presentare colore bianco paglierino e deve avere odore fragrante e delicato.
- **Patate** : devono essere a pasta gialla di ottima qualità.
- **Uova** : devono essere di gallina, fresche, di categoria “A” peso gr. 60/65 , il guscio deve essere perfettamente intero, l’albume chiaro e gelatinoso.
- **Frutta** : deve essere di stagione fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, adatta al pronto consumo.
- **Pane** : deve essere fresco, di mattina ,del tipo comune ben lievitato, ben cotto e non deve essere pane conservato con il freddo e dopo rigenerato.

Per tutti gli alimenti riportati nelle allegate tabelle dietetiche, si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti prescritti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

ART. 8

Numero dei pasti e giorni di erogazione del servizio

Il numero totale presunto dei pasti per tutta la durata dell'appalto è **111.554 circa**.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento,in conseguenza della popolazione scolastica e per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il numero dei pasti è stimato in circa **361** pasti al giorno (**da lunedì a venerdì**) per le scuole dell'infanzia e primarie comprensivo del personale docente ed ATA.

A titolo indicativo, il servizio di cui sopra verrà effettuato di norma, salvo variazioni derivanti da esigenza di organizzazione scolastica, come segue:

Scuola	n° giorni alla settimana	n° pasti giornalieri presunti
Infanzia	n. 5	n. 108
Primaria	n. 5	n. 198
Personale docente e ATA	n. 5	n. 55

I giorni di rientro pomeridiano saranno stabiliti, all'inizio di ciascun anno scolastico, dalle competenti autorità scolastiche e possono anche non coincidere fra loro.

L'inizio e la cessazione del servizio in oggetto saranno comunicati alla ditta con congruo preavviso, non appena le autorità scolastiche ne avranno deciso la data.

Si ribadisce che sia il numero totale dei pasti sopra indicato, sia il numero dei giorni settimanali di effettuazione del servizio, potrà variare in più o in meno senza che la ditta possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio o richiedere compensi ulteriori e/o praticare prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Qualora nel corso dell'affidamento si dovesse verificare l'esigenza di ampliare il numero delle scuole da servire, la Ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad effettuare il servizio agli stessi prezzi praticati, concordando un nuovo piano di trasporto con i referenti dell'Ente.

ART. 9 **Sistema di rilevazione presenze**

Il numero giornaliero dei pasti verrà quantificato sulla base delle **presenze effettive giornaliere dei fruitori**, tramite raccolta di appositi tagliandi da parte del personale ATA che provvederà a darne comunicazione all'ufficio P.I. del Comune tramite telefono o a mezzo fax alle ore 9,30 di ogni giorno.

Quest'ultimo ufficio provvederà a comunicare tale numero al responsabile del centro cottura. I tagliandi raccolti giornalmente dal personale ATA saranno consegnati ad un addetto della Ditta.

Qualora un bambino sia sprovvisto del tagliando, potrà usufruire ugualmente del servizio di refezione consegnando il tagliando il giorno successivo.

La liquidazione mensile avverrà sulla base del numero totale dei tagliandi allegati alla fattura.

ART. 10 **Variazioni all'importo del contratto.**

I prezzi unitari offerti dalla Ditta aggiudicataria non potranno subire variazioni per l'intera durata contrattuale, ad eccezione dell'adeguamento dei prezzi ai sensi di legge.

ART. 11

Gestione iniziale della gara.

La ditta aggiudicatrice dovrà essere in grado di fornire i pasti sin dall'inizio della comunicazione dell'A.C., in riferimento al calendario fornito dalle competenti autorità scolastiche.

ART. 12 **Modalità di espletamento del servizio**

La Ditta appaltatrice, per svolgere il servizio di refezione, dovrà provvedere a tutte le operazioni/mansioni necessarie alla sua realizzazione, così come gli aspetti ad esso conseguenti, correlati ed impliciti, nel rispetto delle regole culinarie ed igienico-sanitarie, in base alla legislazione vigente (Regolamento C.E. n. 852/2004).

Le operazioni/mansioni che la Ditta appaltatrice dovrà svolgere per il presente servizio sono in particolare:

- Approvvigionamento delle derrate, loro stoccaggio e conservazione, preparazione e confezionamento dei pasti in base al numero di presenze giornaliere;
- Trasporto dei pasti con mezzi idonei presso ogni singolo plesso scolastico;
- Allestimento dei tavoli dei refettori con tovaglie e tovaglioli di carta, piatti, posate, bicchieri monousoe successivo riassetto e pulizia degli stessi;
- Somministrazione dei pasti con servizio al tavolo, mediante l'utilizzo di carrelli termici;
- Pulizia ed igienizzazione degli ambienti, impianti ed attrezzature del centro di produzione con idonei materiali di detergenza e sanificazione con la periodicità garantita del proprio piano di autocontrollo;
- Ritiro dai locali di consumo dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio;
- Effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie, dei macchinari e delle attrezzature, degli arredi presenti presso il centro cottura e presso i locali di distribuzione dei pasti situati nei plessi scolastici;
- Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti, provvedendo alla suddivisione negli appositi carrellati dell'umido del materiale di scarto di refezione, da conferire in idonee buste di plastica biodegradabili a carico della Ditta aggiudicataria, nonché l'indifferenziata ed il multimateriale da conferire in apposite buste sempre a carico della Ditta aggiudicataria, avendo cura di seguire tutte le regole della raccolta differenziata dei rifiuti adottate da questo Comune.

ART. 13 **Orari di consegna dei pasti**

Gli orari di consegna dei pasti presso i luoghi di consumo sono i seguenti:

- Scuole dell'infanzia ore 11,45
- Scuole primarie ore 12,30

Gli orari suddetti dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio la Ditta deve emettere documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

La Ditta è tenuta ad effettuare la consegna dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate nelle ipotesi di eventuali spostamenti di scuole in altri edifici, mantenendo, nei limiti del possibile, gli stessi tempi di consegna.

ART. 14 **Personale**

La Ditta deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione Appaltante.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal contratto collettivo nazionale di lavoro e dalla normativa di riferimento.

La Ditta deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Ditta dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

La Ditta si impegna all'osservanza delle condizioni normative, retributive e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

La stazione appaltante, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione alla Ditta delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che la Ditta deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che la Ditta si è posta in regola.

ART. 15 **Garanzie di igiene.**

La Ditta Aggiudicataria dovrà redigere e presentare all'Ente, prima dell'inizio del servizio, il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Regolamento CE n. 852/2004).

La Ditta dovrà applicare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori.

La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti sia in regola con le prescrizioni sanitarie in vigore.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es. alluminio, pellicole, etc.) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

E' obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

ART. 16 **Conservazione e trasporto dei pasti**

La ditta aggiudicataria dovrà elaborare il piano di trasporto dei pasti riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la qualità organolettica.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni (gastronorm), nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente.

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori isotermici o termici, idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

Il pane dovrà essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti ed a loro volta inserite in ceste di plastica.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con automezzi idonei ai sensi dell'art. 43 D.P.R. n° 327/80 ed adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti, onde consentire il mantenimento della temperatura dei cibi caldi ad un livello non inferiore a 65°C e non superiore ai 10°C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna.

La Ditta dovrà provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori isotermici e di ogni altro utensile di proprietà utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 17 **Controlli di conformità del servizio**

Potranno accedere ai locali della cucina, dei magazzini e dei frigoriferi, gli incaricati della stazione appaltante per esercitare il controllo circa la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolo speciale d'appalto.

La Ditta appaltatrice avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.

A tal proposito il Comune dovrà preliminarmente inviare alla Ditta un elenco nominativo delle persone autorizzate, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione dello stesso elenco.

Inoltre potrà essere costituita una apposita Commissione mensa la cui composizione sarà stabilita dalla stazione appaltante assicurando la presenza di un rappresentante dei genitori per ogni scuola.

La Ditta dovrà agevolare con ogni mezzo l'accesso e le operazioni dei Funzionari dell'A.S.P. (U.O. SIAN), incaricati dei controlli igienici e sanitari, compreso il prelievo di campioni di materie prime e di cibi confezionati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

La Ditta , al fine di garantire i controlli dell'A.S.P., conserverà presso i propri locali ogni giorno e per 48 (quarantotto) ore, in apposite celle frigorifere, una campionatura del pasto completo del giorno.

Oltre ai controlli di processi previsti dal Regolamento CE n. 852/2004 la Ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti al fine di

verificare lo standard microbiologici di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi anche di laboratori di analisi scelti allo scopo.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di rischio, di pericolo o tale da poter essere comunque nociva per l'utente, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva comunque la facoltà di risoluzione del contratto.

Le verifiche ed i controlli avverranno in contradditorio tra le parti.

ART.18 **Interruzione del servizio**

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere dato preavviso alla Ditta entro le ore **9,30 del giorno stesso**, da parte dell'ufficio P.I. del Comune previa informativa a quest'ultimo da parte delle istituzioni scolastiche interessate. In assenza di comunicazione, il Comune corrisponderà alla Ditta l'importo relativo al 50% del numero dei pasti preparati e non consumati.

Per scioperi del personale dipendente dalla Ditta, questa dovrà darne comunicazione al Comune in tempo utile al fine di informarne le scuole.

A tal fine potranno essere concordate tra la Ditta e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere conforme a quanto stabilito all'Art. 5 del presente capitolo.

In caso di mancanza di erogazione di gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti dei centri di cottura, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, piatti freddi, dandone immediato avviso alle scuole.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta.

In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione all'Amministrazione Comunale, provvedendo altresì, in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, ad assicurare comunque il servizio mediante altra Ditta autorizzata alla refezione per alunni ed insegnanti.

ART. 19 **Situazioni particolari**

Qualora il personale della scuola, adibito all'assistenza alla refezione, constati l'inaccettabilità della consegna dei pasti all'atto della distribuzione, in quanto gli stessi o componenti degli stessi siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, oppure le pietanze da servire non raggiungano le temperature previste al precedente art. 16, oppure non sia rispettato il menù previsto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente, entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, a integrare o sostituire i pasti o le pietanze contestati. Nel caso di ritardo nella consegna dei pasti, o di mancata sostituzione o integrazione degli stessi, di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali previste dal presente capitolo.

ART. 20 **Responsabilità della ditta aggiudicataria**

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte registrazioni sanitarie, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

In ogni caso la Ditta appaltatrice dovrà indicare, specificandone nome e titolo di studio, il Responsabile dell'industria Alimentare che provvederà all'assunzione di responsabilità (per iscritto, prima dell'inizio dell'appalto) secondo quanto previsto dal citato regolamento.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, specificatamente rivolta al servizio oggetto dell'appalto comprendendo tutte le responsabilità per fatto della stessa ditta e/o dei suoi dipendenti o collaboratori.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti , conseguente alla somministrazione del pasto da parte della Ditta.

Il massimale unico di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad **€ 2.000.000,00**(due milioni/00).

Copia della polizza verrà presentata al Comune prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

ART. 21 **Pagamento dei corrispettivi**

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, la quale dovrà indicare nelle fatture mensili il numero dei pasti forniti ogni giorno, distinti per scuola, **dell'infanzia, primarie, per corpo docente e personale ATA.**

La fatturazione dovrà riguardare esclusivamente i soli pasti richiesti da consumare ed effettivamente consegnati, come risultanti dai tagliandi allegati alla fattura mensile.

Il numero dei pasti indicato nel presente Capitolato è presunto; il corrispettivo verrà corrisposto solo ed esclusivamente in relazione al numero dei pasti effettivamente richiesti e confezionati.

Il prezzo dei **cestini è del 30% in meno** rispetto al prezzo del pasto per gli utenti della scuola d'infanzia, primaria e secondaria di primo grado.

Le fatture dovranno essere debitamente vistate dall'ufficio comunale preposto e successivamente liquidate entro il termine di 60 giorni dalla loro data di presentazione. In caso di contestazioni verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato speciale d'appalto.

Art. 22 **Subappalto del servizio e cessione del contratto**

Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè la concessione di tutti o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra impresa subcontraente), l'affidamento in subappalto è consentito solo per i servizi accessori (trasporto e distribuzione dei pasti, pulizie dei locali mensa) nel rispetto delle condizioni previste dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Art. 23 **Penalità**

Ove si verifichino inadempienze della Ditta nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione Appaltante può altresì procedere nei confronti dell'O.E.A. alla determinazione dei danni sofferti agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello (inadempienza lieve): € 100,00

- per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Tabelle dietetiche;
- ritardo di oltre 20 minuti nella consegna delle forniture;
- consegna dei cibi con temperature differenti da quelle previste.

2° livello (inadempienza media): € 200,00

- violazione delle norme di igiene o comunque della disciplina di settore;
- per ogni derrata non conforme alle schede tecniche presentate in sede di gara;
- mancata integrazione o sostituzione pasti, come previsto all'Art. 5, nel caso in cui i pasti o componenti degli stessi siano in numero inferiore all'ordinato del giorno;
- per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la stazione appaltante;
- mancati o non idonei sanificazione e riordino dei locali.

3° livello (inadempienza grave): € 400,00

- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- nel caso di destinazione dei locali affidati alla Ditta ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- nel caso in cui la Ditta eroghi pasti ad altri utenti senza preventiva autorizzazione della Stazione Appaltante. La penale si applica, anche retroattivamente, per ciascun giorno di servizio effettuato senza autorizzazione;

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori azioni sanzionatorie nei confronti della Ditta.

ART. 24 **Risoluzione di diritto del contratto**

Quando nel corso del contratto la Stazione Appaltante accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, la stessa può fissare un congruo termine entro il quale la Ditta si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dalla Ditta.

ART. 25 **Ipotesi di risoluzione del contratto**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta alla Ditta in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della Ditta e salva l'applicazione delle penali prescritte.

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

- a. apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta;
- b. messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell'attività della Ditta;
- c. impiego di personale non dipendente della Ditta;
- d. inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro Cottura della Ditta;
- e. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
- f. casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia della Ditta;
- g. accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- h. per impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- i. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- j. interruzione non motivata del servizio;
- k. subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- l. reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo;

- m. cessione del contratto a terzi;
- n. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- o. inadempienze reiterate della Ditta dopo la comminazione di n°3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- p. destinazione dei locali affidati alla Ditta ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- q. difformità nella realizzazione del progetto tecnico gestionale indicato in sede di offerta.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

ART. 26 Adeguamento al Regolamento CE n. 852/2004.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere adeguata alle disposizioni di cui al Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo HACCP di cui al citato regolamento per le attività di propria competenza e ne dovrà depositare copia negli uffici dell'Amministrazione Comunale. Dovrà essere in grado, se richiesto, di fornire all'Amministrazione Comunale il piano di autocontrollo per la parte di servizi non espressamente previsti a proprio carico (trasporto e distribuzione dei pasti, pulizie dei locali mensa), che l'Amministrazione comunale si impegna a fare rispettare ai propri operatori.

ART. 27 Spese ed oneri fiscali

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a totale carico della Ditta.

ART. 28 Controversie

Nel caso di controversie, competente a giudicare sarà in via esclusiva il Foro di Castrovilliari.

ART. 29 Rinvio

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, si farà riferimento alla legislazione in materia di appalti e, più in particolare, alla disciplina di settore.

ART. 30 Trattamento dati sensibili

I dati forniti e raccolti in occasione del presente appalto verranno trattati dall'Ente appaltante conformemente alle disposizioni del Decreto Leg.vo n. 196/2003 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

Il Responsabile del Servizio
- F.to: Dott. Fausto Ferraro -

Allegati:

- 1) Tabelle dietetiche
- 2) DUVRI.