

COMUNE DI GUARDIALFIERA

Provincia di Campobasso

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER I SERVIZI DELLA REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GUARDIALFIERA - ANNO SCOLASTICO 2018-2019.

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato ha per oggetto: la gestione del servizio di ristorazione per la scuola dell'infanzia del Comune di Guardialfiera.

Si intendono comprese le seguenti attività:

- 1) la produzione dei pasti in tegame fresco-caldo, nelle diverse fasi di acquisto delle materie prime, preparazione e confezionamento;
 - 2) la gestione del servizio di somministrazione dei pasti nel refettorio;
 - 3) la gestione del sistema di prenotazione dei pasti secondo quanto definito all'art.4 del presente capitolato tecnico;
 - 5) ogni altra attività connessa all'uso di attrezzature e locali ceduti in comodato d'uso dal Comune al gestore e funzionali al corretto andamento del servizio, quali: la valutazione dei rischi e la messa in sicurezza del posto di lavoro secondo le vigenti leggi nazionali qualora non si tratti di interventi strutturali, la manutenzione ordinaria, la pulizia del posto di lavoro e delle attrezzature, l'effettuazione della raccolta differenziata dei rifiuti secondo le disposizioni del Comune.
- Gli allegati al presente capitolato sono parte integrante dello stesso.

Art. 2 – Sedi scolastiche destinatarie del servizio

Il servizio di refezione dovrà essere svolto nel modo seguente: cinque giorni a settimana per la scuola dell'infanzia in base al calendario regionale.

Il numero presunto dei pasti annuali è di 3.500 per la scuola dell'infanzia.

L'indicazione del numero dei pasti è indicativa essendo il servizio oggetto a variazioni. La comunicazione circa il numero di pasti previsto sarà fornita, su richiesta scritta, alla ditta appaltatrice entro 7 giorni dalla richiesta.

Centro Cottura

Il Comune metterà a disposizione della ditta appaltatrice il proprio Centro Cottura con le attrezzature ivi esistenti. L'acquisto di eventuali ulteriori attrezzature che la ditta appaltatrice dovesse ritenere necessarie per l'espletamento del servizio restano a carico della ditta stessa.

Art. 3 – Durata e importo dell'appalto

Il contratto di affidamento avrà durata **dal 1 ottobre 2018 fino al 30 giugno 2019**, salvo proroghe e diverse disposizioni dipendenti dai calendari scolastici.

Il servizio potrà essere avviato anche nelle more della stipula del contratto dopo l'avvenuta comunicazione di aggiudicazione definitiva.

L'importo posto a base di gara (IVA compresa) è di € 18.171,00 (diciottomilacentosettantuno/00)..

Proroga della fornitura.

L'Appaltatore si impegna nelle more del tempo eventualmente necessario da parte del Comune per l'espletamento delle procedure di gara per l'affidamento del servizio, ad effettuare il servizio di cui al presente capitolato per un periodo massimo di mesi 6 dalla data di scadenza del contratto, agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Art. 4 - Servizio di ristorazione per la produzione dei pasti in legume fresco-caldo.

Descrizione.

Il servizio di ristorazione di cui al punto 1) dell'art. 1 del presente capitolato, dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti nel Centro di Cottura di cui all'articolo 2, secondo il calendario e le frequenze giornaliere e settimanali stabiliti ogni anno scolastico dal Comune, e consiste nelle seguenti attività:

1. Preparazione mediante acquisto delle derrate da parte dell'appaltatore cottura e confezionamento o sporzionamento dei pasti presso il Centro di cottura della con il sistema di legume fresco- caldo per gli allievi delle scuole dell'infanzia e per il personale avente diritto al pasto che presta la propria opera presso le scuole, secondo il menu, le modalità di preparazione e le caratteristiche merceologiche degli alimenti indicate nell'allegato "A";
2. La fornitura di ogni pasto completo dovrà comprendere i seguenti materiali: piatti, bicchieri e posate riutilizzabili oltre a tovaglioli monouso, tovagliette individuali di carta monouso che ogni giorno la Ditta appaltatrice dovrà fornire e distribuire agli utenti della mensa. Solo in fase transitoria e per un periodo non superiore a 60 giorni la Ditta potrà fornire agli utenti di un kit comprendente posate, bicchieri e piatti monouso, purché di tipo compostabile. Le caratteristiche tecniche dell'utensileria fornita dovranno essere rispondenti alle norme CE, in particolare la posateria in acciaio inox non dovrà presentare elementi di pericolosità (estremità appuntite, rilascio di sostanze tossiche) per gli utenti del servizio. La Ditta appaltatrice è tenuta a presentare in sede di offerta le schede tecniche delle forniture che si intende utilizzare anche in una eventuale fase di transizione;
3. Il Servizio deve essere garantito assicurando la pulizia dei locali, delle attrezzature, dei materiali e di tutte le stoviglie in uso alle cucine e alle mense, l'allestimento e pulizia dei carrelli portavivande e dei piatti di portata.
4. Rendicontazione almeno mensile al Servizio Pubblica Istruzione del Comune, entro la prima decade del mese successivo, dei seguenti dati: pasti erogati per ogni singolo plesso, distinti in pasti per alunni, pasti per adulti e diete speciali.

Le linee di produzione e di confezionamento dovranno essere esclusivamente dedicate alla preparazione e all'asporto dei pasti per le refezioni scolastiche.

Prenotazioni e consegna.

Il numero effettivo dei pasti da produrre verrà comunicato alla Ditta appaltatrice dalle singole scuole entro le ore 9.00 della stessa giornata di fornitura. Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% rispetto alla frequenza media giornaliera devono essere comunicati alla Ditta appaltatrice almeno 48 ore prima delle ore 9.00 del giorno del pasto. Tali comunicazioni possono essere effettuate di norma tramite sistemi informatici o, in alternativa, via fax o, solo in caso di effettiva e motivata necessità, per via telefonica.

art. 5 Servizio di sporzionamento e distribuzione dei pasti veicolati prodotti dalla Ditta appaltatrice.

Apparecchiatura: Il personale dovrà provvedere all'allestimento dei tavoli, posizionando per ogni commensale tovaglietta individuale, posate, tovagliolo di carta, bicchiere, caraffe d'acqua fornite dalla Ditta appaltatrice, un panino sigillato. L'acqua minerale naturale dovrà essere fornita dalla Ditta appaltatrice; nel momento della distribuzione dovrà essere assicurata la disponibilità di una quantità non inferiore a 0,50 lt per utente.

Sporzionamento e distribuzione: Il personale si occuperà di servire il primo piatto, servire il secondo piatto e la verdura, portare in tavola la frutta. Tale fase potrà essere svolta anche in collaborazione con il personale ausiliario di ogni plesso se disponibile e opportunamente munito di libretto sanitario. Nel momento in cui l'amministrazione lo richieda, in accordo con la ASREM, si potrà definire un diverso ordine di portata delle vivande.

Riassetto delle sedi di refezione A conclusione del pasto il personale dovrà sparecchiare e pulire i tavoli, provvedendo a ritirare apparecchiature e resti dei pasti. Il personale provvederà alle

operazioni di lavaggio dell'utensileria. Eventuali soluzioni alternative per le operazioni di lavaggio e conservazione della utensileria potranno essere concordate con il Comune.

Personale La Ditta appaltatrice dovrà assicurare la presenza di personale adeguato e idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti dal presente capitolato, garantendo la presenza di almeno tre operatori.

Art. 6 - Somministrazione dei pasti. Descrizione.

Il servizio di cui all'art. 4 del presente capitolato, dovrà essere espletato, secondo il calendario e le frequenze giornaliere e settimanali stabiliti ogni anno scolastico dal Comune in accordo con l'Istituto Comprensivo.

La consegna dei pasti deve avvenire dalle ore 12.00 alle 12.30 per le scuole dell'Infanzia. Particolari occasioni e/o esigenze saranno tempestivamente comunicate alla Ditta appaltatrice. Fra il termine della preparazione dei pasti presso le cucine del Comune e la consegna in ogni scuola non deve intercorrere un intervallo di tempo superiore a 20 minuti.

Art. 7 Organizzazione del servizio

La Ditta appaltatrice dovrà rispettare una organizzazione minima del personale e dei mezzi per la gestione del servizio nelle seguenti fasi:

- 1) Centri cottura: preparazione pasti
- 2) Veicolazioni pasti e consegna
- 3) Sporzionamento, distribuzione e riassetto della sede di refezione.

Art. 8 – Modalità di espletamento dei servizi.

a) Obblighi generali della Ditta appaltatrice.

Premesso che:

- Per la composizione dei pasti costituisce requisito essenziale ed obbligatorio del servizio l'attivazione di un sistema di autocontrollo preventivo sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Points) ed il rispetto della normativa D. Lgs. n° 155 del 26.05.97

a1) La Ditta appaltatrice:

- è l'unica responsabile del corretto svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato;
- è tenuta a rispettare scrupolosamente il menù ufficiale comunicatogli dall'A.S.Re.M. e a motivare e comunicare tempestivamente al Comune eventuali variazioni di menù che si rendessero necessarie per cause di forza maggiore; in ogni caso dette variazioni dovranno rientrare tra quelle previste all'Allegato A del presente capitolato ed essere approvate dall'Amministrazione;
- è tenuta a organizzare il lavoro dei propri operatori in osservanza di quanto previsto nel presente Capitolato e nelle disposizioni che verranno impartite dal Comune secondo le modalità che le saranno comunicate con un congruo anticipo;
- è tenuta a relazionarsi per l'organizzazione, la qualificazione, il controllo e il pagamento del servizio in oggetto al Servizio Istruzione del Comune;
- è tenuta a designare a tal fine un responsabile incaricato di mantenere i rapporti con il Comune, segnalando recapiti e modalità affinché possa essere contattato giornalmente in caso di necessità;
- ha l'obbligo di presentare al Servizio Istruzione, ogni sei mesi, una relazione periodica sull'andamento dei servizi realizzati nell'anno scolastico.

a2) La Ditta appaltatrice:

- è tenuta ad assumere l'onere contributivo degli operatori impegnati nel servizio in oggetto, nel rispetto delle normative e degli accordi vigenti in materia quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione, previdenza;
- ha a proprio carico ogni eventuale aumento contrattuale previsto dai C.C.N.L. per il personale;

- E' obbligata al rispetto delle norme in materia di sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 626/94 e successive modifiche e integrazioni);
- E' tenuta a fornire adeguata formazione e aggiornamento del proprio personale per le specifiche competenze, in merito alle norme di igiene e sicurezza vigenti e in merito alle caratteristiche del servizio ad oggetto del presente capitolato;
- l'appaltatore si impegna ad assumere personale qualificato, ovvero, salva inidoneità e altra impossibilità legale, si impegna ad assumere, se consenzienti, i lavoratori assunti impegnati attualmente nel servizio.
- si impegna ad accettare i controlli della A.S.Re.M. sulla conformità igienico-sanitaria del servizio e sulla salute del personale e a prendere i provvedimenti che si rendessero necessari a tutela della salute pubblica (art.37 DPR 327/80)

a3) La Ditta appaltatrice si impegna affinché tutti gli operatori impegnati nei servizi del presente capitolato:

- siano in possesso del Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità;
- conoscano e rispettino le norme di igiene contenute nel Piano di Autocontrollo del Servizio di mensa HACCP adottato dalla D.A. e le norme in materia sanitaria e di igiene degli alimenti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- non indossino braccialetti e anelli durante il servizio, nonché smalto per unghie, al fine di evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione o distribuzione;
- indossino gli indumenti di lavoro (camice, copricapo guanti di lavoro), i dispositivi di protezione individuale (calzature e grembiuli impermeabili) indicati dal documento di prevenzione dei rischi (di cui all'art. 4 del D.Lgs. 626/94) e il cartellino di identificazione forniti dalla D.A.. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;

a4) La Ditta appaltatrice si obbliga:

- a provvedere con tempestività alla sostituzione del personale assente per qualsiasi motivo;
- a garantire la collaborazione dei propri ausiliari con il personale insegnante ed ausiliario;
- a trasmettere ogni anno al Comune, prima dell'avvio del servizio, e in occasione delle relazioni previste al punto a1), l'elenco del personale impegnato nel centro cottura;
- a provvedere annualmente e in caso di variazioni alla qualificazione del personale, dando comunicazione scritta al Comune delle iniziative assunte e degli operatori coinvolti;
- ad assicurare la partecipazione degli ausiliari alle iniziative specificatamente promosse dal Comune riguardo alla verifica dell'impostazione, dell'organizzazione e del funzionamento del servizio;
- a sostituire il personale – ritenuto non idoneo nell'esecuzione dei compiti e nel rispetto degli obblighi professionali inerenti il servizio e la funzione richiesta – entro tre giorni dalla comunicazione scritta della ASReM;
- La Ditta appaltatrice all'atto dell'attivazione del servizio dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti;
- Garantire accesso al Centro Cottura a rappresentanti dei genitori e degli insegnanti preventivamente autorizzati dal Servizio Istruzione del Comune, secondo le modalità previste da apposito regolamento comunale o da altro atto amministrativo;
- a fornire i pasti seguendo scrupolosamente quanto previsto nei menù predisposti dalla ASReM in accordo con il Comune;
- a fornire i pasti a menù speciale per motivi sanitari e religiosi sulla base della mappatura comunicata dal Servizio Istruzione del Comune;
- a comunicare tempestivamente al Servizio Istruzione del Comune qualunque cambiamento di menù dovuto a cause di forza maggiore

b) Sospensione del servizio.

La Ditta appaltatrice si impegna, nel caso di impossibilità ad eseguire i servizi oggetto del presente capitolato a causa di scioperi del proprio personale, a darne comunicazione al Comune almeno 5 giorni prima della data di proclamazione degli scioperi.

In difetto di ciò o in casi di mancato svolgimento del servizio, la Ditta appaltatrice corrisponderà al Comune per ogni giorno di sospensione, una penale corrispondente a €. 500,00.

L'interruzione della fornitura-servizio da parte della Ditta appaltatrice non imputabile alla stessa non darà luogo ad applicazione di alcuna penale.

Qualora la Ditta appaltatrice, sia motivatamente impossibilitata fornire i pasti secondo le modalità previste si impegnerà comunque a fornire un pasto sostitutivo; la composizione del pasto sostitutivo sarà concordata con il servizio Istruzione del Comune.

Qualora la sospensione si protragga per un periodo superiore a giorni 2 (due), la Ditta appaltatrice dovrà comunque garantire le prestazioni, pena la risoluzione del contratto.

c) Rintracciabilità.

La Ditta appaltatrice per quanto riguarda la rintracciabilità sarà tenuta ad adempiere ai seguenti obblighi:

produrre un **Piano di Autocontrollo**, personalizzato e specifico per ogni singola struttura e a darne copia all'Amministrazione Comunale la quale potrà richiedere le integrazioni necessarie.

Il piano, comprensivo di tutte le raccomandazioni e le indicazioni da seguire in merito ai comportamenti e alle modalità da rispettare nello svolgimento del servizio (igiene del personale, delle attrezzature, degli ambienti, etc.), sarà elaborato secondo i principi:

- 1- del D.Lgs 26.05.97 n. 155: "Attuazione delle Direttive 93/43/CEE 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";
- 2- del Regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento europeo, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- 3- delle linee guida per la rintracciabilità (G.U. del 19.12.2005);
- 4- delle linee guida per la gestione del sistema di allerta (G.U. del 12.01.2006);
- 5- del Regolamento CE n. 852/2004 che definisce i 7 principi del sistema HACCP.

Il Piano di Autocontrollo dovrà essere verificato dal Comune e dalla ASReM locale.

nominare il **responsabile del Piano di Autocontrollo**, fornendo al Comune tutti gli estremi identificativi: nome e cognome, telefono, cellulare, fax, e.mail e altri riferimenti utili per una immediata reperibilità. Il responsabile deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile, in ogni singola struttura e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo al Comune.

La Ditta appaltatrice deve fornire copia in dettaglio della procedura interna per la gestione dei casi di allarme rapido.

d) Sicurezza nei posti di lavoro

La Ditta appaltatrice è tenuta ad adempiere ai seguenti obblighi:

Produrre un **Piano della Sicurezza**, specifico per ogni singola struttura e a darne copia al Comune, la quale potrà richiedere le integrazioni necessarie.

Il piano sarà elaborato secondo la normativa vigente.

La Ditta appaltatrice nomina il responsabile della Sicurezza, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo trimestrale, in ogni singola struttura e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo al Comune.

e) Trattamento dei dati.

Fra le informazioni accessibili, al fine di consentire alla Ditta appaltatrice lo svolgimento del servizio di cui al presente capitolato, vi sono i dati anagrafici degli utenti che usufruiscono di diete speciali (di tipo filosofico-religioso o sanitario), con la rispettiva dieta speciale.

La Ditta appaltatrice può utilizzare tali dati, limitatamente allo svolgimento delle attività connesse ai compiti attribuiti dal Comune in forza del presente contratto di servizio. I Responsabili del trattamento dei dati personali, dovranno essere nominati ai sensi dell'art. 29 del Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003. La Ditta appaltatrice deve comunicare prima dell'inizio del servizio, al Comune – Servizio Istruzione, i nomi e gli estremi dei documenti del personale abilitato al trattamento dei dati forniti e si impegna a regolarne l'accesso e a garantirne la sicurezza degli archivi informatici nel rispetto della normativa vigente.

L'accesso ai dati dovrà essere effettuato da personale incaricato dalla Ditta appaltatrice e opportunamente autorizzato nel rispetto delle procedure tecniche ed organizzative previste dalla normativa sul trattamento dei dati personali. Si dovrà evitare l'ulteriore accesso alle informazioni anagrafiche da parte di personale non abilitato al trattamento della banca dati.

La Ditta appaltatrice dovrà nominare il responsabile del trattamento dei dati e comunicarlo alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

f) Informazione all'utenza.

La ditta è tenuta a comunicare agli utenti attraverso locandine esposte nelle bacheche dei diversi plessi i menù settimanali ed eventuali variazioni giornaliere. Qualora si rendessero necessarie delle variazioni ai menù stabiliti la Ditta appaltatrice è tenuta a informare per iscritto i genitori degli utenti e gli insegnanti motivando la scelta.

La ditta dovrà approntare un sistema di valutazione dell'andamento del servizio basato sulla soddisfazione dell'utenza. Il sistema dovrà prevedere la comunicazione periodica dei risultati al Comune - Servizio Istruzione.

Art. 10 - Fatturazione e pagamenti.

Pagamenti.

Il pagamento dei corrispettivi da parte del Comune avverrà in base alla presentazione delle singole fatture, a cadenza mensile. Le fatture emesse sulla base del prezzo di aggiudicazione e pari ad 1/9 del prezzo totale, dovranno riportare l'indicazione del mese di riferimento.

Il pagamento viene effettuato tramite mandato di pagamento entro 60 giorni dalla data delle fatture mensili. Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta, del rimborso di spese o del pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

d) Deposito cauzionale definitivo.

La Ditta appaltatrice dovrà versare contestualmente alla comunicazione di assegnazione del servizio la cauzione definitiva nei modi stabiliti dalla legge, nella misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione complessiva del servizio. Nel caso in cui la cauzione risulti insufficiente la Ditta appaltatrice è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto, fino alla decorrenza di 9 mesi, di cui all'art. 3.

e) Assicurazione

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 o eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrice. A tale scopo la Ditta appaltatrice dovrà documentare all'Ente al momento dell'inizio della fornitura, di aver stipulato apposita assicurazione RCT, riferita al Comune con un massimale di € 1.000.000,00, per tutto il periodo contrattuale.

Art. 11- Beni mobili e immobili dell'amministrazione concessi in uso al fornitore.

1. Locali adibiti al servizio di cottura.

La Ditta appaltatrice prenderà in carico, attraverso un verbale di consegna sottoscritto prima dell'inizio del servizio, i locali di proprietà del Comune per lo svolgimento delle attività di preparazione dei pasti e li condurrà diligentemente.

La manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti è a carico dell'impresa.

La manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti è a carico del Comune.

2. Attrezzature specifiche, arredi e utensileria.

Il Comune concederà in uso alla Ditta appaltatrice attrezzature, arredi e utensileria per l'espletamento del servizio, attraverso opportuno verbale di consegna sottoscritto prima dell'inizio del servizio. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e, qualora ritenute non sufficienti per l'espletamento del servizio, dovrà provvedere ad integrarle con proprie attrezzature che resteranno di sua proprietà.

Al termine del contratto, la Ditta appaltatrice dovrà restituire tutte le attrezzature, gli arredi e l'utensileria ricevuta in stato di funzionamento e in buono stato di conservazione. Nel caso in cui, in seguito ad ispezioni, la Ditta appaltatrice risultasse inadempiente rispetto agli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente a locali, attrezzature ecc., la Ditta appaltatrice dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte della Ditta appaltatrice a tale obbligo, il Comune potrà provvedere direttamente addebitando i relativi costi alla Ditta appaltatrice, maggiorati di una penale del 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Allo scadere del contratto, l'appaltatore dovrà riconsegnare i beni mobili e immobili avuti in consegna all'inizio e durante l'appalto, in perfetto stato di manutenzione e conservazione.

Sei mesi prima della riconsegna, verrà eseguita dal Comune, in contraddittorio con l'Appaltatore, una visita di verifica a tutti i luoghi per riscontrare il loro stato di manutenzione. L'Appaltatore sarà tenuto, senza pretesa di alcun compenso, ad eliminare, prima della riconsegna, le eventuali deficienze o mancanze che venissero riscontrate.

Art. 12 - Vigilanza e controllo.

Verifiche.

Il Comune può effettuare in qualsiasi momento senza preavviso con proprio personale autorizzato e riconoscibile dalla Ditta appaltatrice e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni di legge e a quelle previste dal presente capitolato.

La supervisione sul servizio mensa sarà esercitata dal Comune ed i controlli svolti: dal Comune, dall'ASREM, dalla eventuale Commissione Mensa ed, eventualmente, da imprese specializzate incaricate dal Comune, potranno essere effettuati in ogni momento e senza preavviso, con le modalità ritenute opportune, purché non comportino interferenze con lo svolgimento del servizio e vengano svolti nel rispetto della normativa vigente in materia.

La Ditta appaltatrice verificherà costantemente:

- il rispetto degli standard qualitativi ed igienici del servizio erogato in tutte le sue fasi: immagazzinamento, manipolazione, lavorazione, cottura, consegna degli alimenti alle scuole, e distribuzione sulla tavola degli utenti (nel rispetto del capitolato e della normativa vigente).
- la documentazione attestante la prassi di qualità seguita dalla Ditta appaltatrice.
- il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase
- l'adeguatezza delle misure adottate in caso di criticità.

I controlli effettuati saranno:

- a vista**, modalità di conservazione, lavorazione, cottura e distribuzione delle derrate

alimentari; stato igienico dell'ambiente, degli impianti, dei servizi e del personale; organizzazione del personale e professionalità degli addetti; funzionamento di attrezzature e impianti tecnologici e loro corretto uso; modalità di sanificazione; registro pulizia e disinfestazione; tempi e modalità di trasporto di pasti e derrate; modalità di sgombero dei rifiuti e loro riciclo; qualità dei prodotti, con particolare riferimento ai prodotti biologici ed ai prodotti di qualità DOP e IGP (riferito alle etichette); il rispetto dei menù e delle grammature previste dal capitolato d'appalto; l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla relazione tecnico-organizzativa presentata dalla Ditta appaltatrice; la documentazione riguardante la certificazione di Enti accreditati CE dei prodotti biologici; lo stato di manutenzione degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari; la verifica della applicazione del piano di autocontrollo (HACCP D. L. 155/97).

- **analitici**, realizzati mediante il prelievo di campioni di alimenti, sottoposti poi ad analisi di laboratorio. Si tratta di controlli microbiologici, chimici e fisici mirati a valutare qualità ed igiene degli alimenti e degli ambienti. Verranno effettuate verifiche ed analisi su prodotti provenienti da agricoltura biologica.

La Ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa. Nel caso in cui vengano riscontrate irregolarità o sia rilevata la presenza di prodotti non conformi a leggi e regolamenti, nonché al capitolato di appalto, o sia verificato lo scorretto comportamento igienico del personale, il Comune farà pervenire per iscritto alla Ditta appaltatrice le osservazioni e le contestazioni rilevate dal personale preposto al controllo. Se entro 8 gg. dalla data della comunicazione la Ditta appaltatrice, non fornirà una motivazioni ritenute adeguate dal Comune, quest'ultimo applicherà le penali più avanti indicate.

Il Comune potrà impiegare per i controlli da effettuare presso i centri cottura e/o le sedi di refezione personale specializzato (dietista o esperto di ristorazione scolastica).

Le inadempienze da parte della Ditta appaltatrice sono regolate e sanzionate all'art.13 del presente Capitolato. In presenza di inadempienze non adeguatamente giustificate o reiterate il Comune si riserva di risolvere il contratto.

Analisi.

La Ditta appaltatrice è tenuta a conservare presso il centro di cottura tre campioni rappresentativi del pasto completo del giorno. Gli stessi andranno posti in idonei e igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data del prelievo, il nome del responsabile della preparazione, e conservati alla temperatura di +2/+4° per 72 ore.

La Ditta appaltatrice libera il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Personale referente Inoltre, la Ditta appaltatrice dovrà comunicare al Comune i nominativi del personale specializzato e referente, con il compito di verificare costantemente presso i punti di consumo se gli standard della fornitura sono coerenti con le indicazioni espresse dal Comune e se rispondono in maniera esauriente al bisogno dell'utenza e a quanto richiesto dal Comune stesso. Il personale individuato dalla Ditta appaltatrice deve essere in grado di collaborare attivamente a programmi di educazione alimentare e di informazione rivolti alle famiglie degli utenti e promossi dall'Amministrazione Comunale.

Art. 13 – Penalità.

Il Comune applicherà alla Ditta appaltatrice le seguenti penalità, qualora si determinino le condizioni qui di seguito indicate:

PENALE (€)	TIPOLOGIA
1. 500,00	per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero e nelle diete speciali, ove non autorizzato almeno 24 ore prima;
2. 500,00	Per errata esecuzione nella preparazione di ciascuna pietanza, di cui all'allegato tecnico A;
3. 500,00	per mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Dietetiche, verificato su 10 pesate della stessa preparazione
4. 1.000,00	in caso di derrate non conformi ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche o di confezionamento di pasti non conforme alla vigente normativa in materia;
5. 3.000,00	nel caso in cui il prodotto biologico risulti inquinato da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi, fatto salvo l'obbligo di segnalazione all'Autorità penale;
6. 3.000,00	in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate;
7. 2.000,00	per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi;
8. 1.000,00	per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato e suoi allegati tecnici
9. 1.000,00	per carenza igienica delle cucine, dei refettori in relazione al piano di pulizia e sanificazione, nonché degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti;
10. 1.000,00	per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione;
11. 1.000,00	per carenza della corretta prassi igienica del personale;
12. 3.000,00	per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino, frigoriferi e freezer;
13. 3.000,00	per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A. C., della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
14. 3.000,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Piano di Autocontrollo Igienico;
15. 3.000,00	per mancato rispetto delle norme relative ai sistemi di qualità;
16. 1.000,00	per mancata consegna, entro 10 giorni dall'inizio del servizio dell'elenco nominativo del personale
17. 200,00	Per mancata o parziale consegna del materiale necessario alla apparecchiatura dei tavoli.
18. 1.000,00	Per mancata somministrazione dei prodotti biologici previsti dal capitolato di cui all'allegato A del CSA o nell'offerta tecnica dell'aggiudicatario (DOP e/o IGP, biologici, del circuito del commercio equo e solidale)
19. Da 500 a 3.000,00	per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal Capitolato speciale, a seconda della gravità.

Per i casi non specificamente previste l'importo della penale verrà determinato desumendola e ragguagliandola alla violazione più assimilabile.

L'applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione da parte del Comune. Alla Ditta appaltatrice sono concessi 8 giorni di tempo per fornire una risposta che, se non sarà ritenuta adeguata e convincente da parte del Comune, comporterà l'applicazione delle penali stabilite.

L'importo delle penali sarà decurtato dal fatturato in sede di liquidazione. Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio e della fornitura.

Allo scadere del contratto, l'appaltatore dovrà riconsegnare i beni immobili avuti in consegna all'inizio e durante l'appalto, in perfetto stato di manutenzione e conservazione.

Sei mesi prima della riconsegna, verrà eseguita dal Comune, in contraddittorio con l'Appaltatore, una visita di verifica a tutti i luoghi per riscontrare il loro stato di manutenzione. L'Appaltatore sarà tenuto, senza pretesa di alcun compenso, ad eliminare, prima della riconsegna, le eventuali deficienze o mancanze che venissero riscontrate.

L'appaltatore, dovrà a sua cura e spese, osservare tutte le disposizioni delle vigenti leggi e normative e di quelle che, durante i tempi dell'appalto, verranno emanate.

In particolare si dovrà assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto delle norme di legge vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.

Art. 15 - Risoluzione del contratto.

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

- reiterato verificarsi dell'applicazione delle penalità previste all'art. 13;
- casi di intossicazioni alimentari;
- inosservanza delle norme di Legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- interruzione non motivata dei servizi oggetto del presente capitolato;
- non rispetto di quanto previsto all'art. 16 sul subappalto.

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, lo stesso si rivarrà sulla Ditta appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Art. 16 - Subappalto.

Non è ammesso il subappalto relativo alle prestazioni di servizio deducibili in contratto.

Art. 17 - Recesso.

Nel caso in cui la Ditta appaltatrice venga sottoposta a procedimento di liquidazione e/o a procedura fallimentare o cessi la propria attività nel ramo della ristorazione collettiva, il Comune si riserva la facoltà di recedere dal contratto ai sensi dell'art. 1373 del C.C.

Art. 18 - Rinvio

Oltre alle norme di cui al presente capitolato, la Ditta appaltatrice è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni di legge e regolamenti vigenti non espressamente richiamate. La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente capitolato.

Sono parte integrante del presente Capitolato i seguenti allegati

- **Allegato "A"** relativo ai *Menù e caratteristiche merceologiche richieste per gli alimenti impiegati.*