



Comune di Sorso

Provincia di Sassari

SETTORE 1°: SERVIZIO POLITICHE SOCIALI E PUBBLICA ISTRUZIONE

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE STATALI A
TEMPO PIENO
Anni Scolastici 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021**

Piazza Garibaldi n.1 - 07037 Sorso (SS)

CIG: 7601484F06

INDICE

- Art. 1) Oggetto dell'appalto e descrizione del servizio
- Art. 2) Durata dell'appalto
- Art. 3) Importo dell'appalto e modalità di aggiudicazione
- Art. 4) Offerte anormalmente basse
- Art. 5) Revisione del prezzo
- Art. 6) Liquidazione compensi
- Art. 7) Tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 8) Obblighi dell'appaltatore
- Art. 9) Preparazione, cottura dei pasti e confezionamento porzioni
- Art. 10) Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti
- Art. 11) Esclusione del minimo garantito e prenotazione pasti
- Art. 12) Responsabilità ed assicurazioni
- Art. 13) Interruzione del servizio
- Art. 14) Osservanza delle leggi e dei regolamenti
- Art. 15) Menù: variazioni e diete speciali
- Art. 16) Programma emergenza
- Art. 17) Caratteristiche del centro cottura
- Art.18) Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime
- Art. 19) Campionatura dei cibi somministrati
- Art. 20) Monitoraggio e autocontrollo da parte dell'appaltatore
- Art. 21) Controllo dell'Amministrazione Comunale
- Art. 22) Personale
- Art. 23) Responsabile del Servizio
- Art. 24) Igiene e controlli del personale addetto
- Art. 25) Cessione del contratto e sub appalto

Art. 26)	Commissione di controllo
Art. 27)	Rilievi dell'Amministrazione comunale
Art. 28)	Raccolta e smaltimento dei rifiuti
Art. 29)	Programma e modalità di pulizia e sanificazione
Art.30)	Divieti
Art. 31)	Personale addetto al lavaggio e alla pulizia
Art. 32)	Oneri diversi dell'impresa appaltatrice
Art. 33)	Divieto di subappalto e di cessione del contratto
Art. 34)	Garanzia provvisoria
Art. 35)	Garanzia definitiva
Art. 36)	Inadempienze e risoluzione del contratto
Art. 37)	Perdita della garanzia
Art. 38)	Sicurezza del lavoro
Art. 39)	Stipulazione del contratto
Art. 40)	Domicilio dell'appaltatore
Art.41)	Norme in materia di prevenzione della corruzione
Art. 42)	Tutela dei dati personali
Art. 43)	Rinvio a norme
Art. 44)	Foro competente in caso di controversie
Art. 45)	Disposizioni finali

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Oggetto del presente capitolato è l'affidamento della preparazione, confezionamento, consegna di pasti con corredo necessario per la consumazione del pasto stesso e fornitura di acqua nei singoli plessi scolastici per gli alunni delle *scuole dell'Infanzia e Primarie* Statali di Sorso a tempo pieno, che ne faranno richiesta, nonché per gli insegnanti e i collaboratori scolastici aventi diritto al pasto.

La misura presunta di pasti annui è di circa n. 48.000 (n. 350 pasti al giorno).

Il consumo presunto annuo di litri d'acqua è di circa lt 24.000 (mezzo litro al giorno per alunno).

Le sedi, ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati, sono le seguenti:

- | | | |
|--|-----------------|---------------------|
| 1. Scuola dell'Infanzia Cappuccini- Largo Cappuccini | n. pasti 10.850 | n.litri acqua 5.425 |
| 2. Scuola dell'Infanzia Sant'Anna-Via della Resistenza | n. pasti 7.350 | n.litri acqua 3675 |
| 3. Scuola dell'Infanzia Marogna-Via Tiziano | n. pasti 13.400 | n.litri acqua 6.700 |
| 4. Scuola Primaria Tempo Pieno Azuni-Via Azuni | n. pasti 16.400 | n.litri acqua 8.100 |

Il numero dei pasti potrà subire variazioni in più o in meno in relazione alle esigenze della popolazione scolastica. Il corrispettivo da pagare all'appaltatore sarà determinato unicamente dal numero dei pasti e litri d'acqua effettivamente consumati.

Il numero dei pasti e dei litri d'acqua sopra riportati è puramente indicativo.

È facoltà insindacabile dell'Amministrazione Comunale aggiungere o sopprimere punti di somministrazione pasti, rispetto a quelli indicati nel presente articolo, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi.

Il servizio di ristorazione scolastica si articola su cinque giorni feriali, sabato escluso, subordinatamente a quanto previsto dal calendario scolastico.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la durata di tre anni scolastici (dal 08 Ottobre 2018 al 10 Giugno 2021), rinnovabile se consentito dalle leggi vigenti nel tempo, con inizio e scadenza fissati dal calendario previsto dalle Autorità Scolastiche.

Qualora i tempi di aggiudicazione del servizio risultassero non compatibili con la predetta decorrenza, questa verrà posticipata per il tempo necessario per la definitiva stipula del contratto con il soggetto risultato aggiudicatario. Resta fermo, invece, il termine del servizio con la scadenza dell'anno scolastico 2020/2021.

ART. 3 -IMPORTO DELL'APPALTO E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il prezzo unitario a base d'asta del pasto, onnicomprensivo per preparazione, confezionamento, consegna, incluso il corredo necessario per la consumazione (tovaglietta, bicchiere e posate a perdere) e l'acqua, secondo quanto previsto al precedente articolo 1, è fissato in € 4,00, Iva di legge esclusa.

Non sono ammesse offerte in aumento.

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016.

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per il primo anno di esercizio del servizio mentre, a partire dal secondo anno immediatamente successivo al primo, il medesimo canone verrà adeguato in misura pari al 75% dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (F.O.I.), rilevato dall'ISTAT per il medesimo periodo. Detto adeguamento opera sia nel caso di indice ISTAT positivo (incremento del canone) che negativo (riduzione del canone).

Tutti gli oneri a carico della ditta appaltatrice risultanti dal presente capitolato d'appalto s'intendono compresi nell'importo complessivo a base d'asta, include le spese per la sicurezza, le spese generali, l'utile d'impresa, l'acquisto delle derrate alimentari e del materiale di consumo.

Nella formulazione dell'offerta economica si dovrà tener conto del fatto che il costo del personale non può essere inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle di cui all'art. 23, comma 16 del d.lgs. n. 50/2016.

L'offerta economica dovrà esprimere una percentuale di ribasso UNICA sull'importo del singolo pasto, posto a base di gara e non potrà in ogni caso essere di importo superiore alla base d'asta.

Esso è compensativo di qualsiasi onere inerente l'attività del servizio nel suo complesso, senza diritto a nuovi maggiori compensi, ritenendosi l'appaltatore del tutto soddisfatto dal comune con il pagamento del corrispettivo.

Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad altra offerta relativa ad altro appalto.

L'offerta dovrà essere redatta dalle ditte concorrenti tenendo presenti le indicazioni, i vincoli e le prescrizioni del disciplinare di gara.

L'oggetto dell'appalto rientra tra i servizi di cui all'allegato IX (Servizi Amministrativi e Sociali) sottosoglia ai sensi dell'art. 35 del D.lgs. 50/2016 per cui la procedura di aggiudicazione sarà disciplinata dall'art. 36 comma 2 lett. B) del citato D.lgs. 50/2016 (procedura negoziata sul sistema CAT).

ART. 4 - OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

Ai sensi dell'art. 97 comma 3 e seguenti del D.gs. 50/2016, l'Amministrazione, qualora sussistano i presupposti, valuta la congruità delle offerte.

ART. 5 – REVISIONE DEL PREZZO

Il prezzo dell'appalto sarà soggetto a revisione periodica secondo quanto previsto dall'art. 106 comma 3 del D.lgs. 50/2016.

ART. 6 – LIQUIDAZIONE COMPENSI

Spetta all'appaltatore, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente Capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo contrattuale unitario offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti serviti in ciascun mese.

Fatto salvo l'adeguamento ISTAT, il prezzo unitario del servizio resterà invariato per tutta la durata dell'appalto.

La liquidazione dei corrispettivi sarà effettuata entro 30 giorni consecutivi dalla data di presentazione della regolare fattura. Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli accertati dall'Ufficio Pubblica Istruzione, sulla base dei dati trasmessi giornalmente dalle scuole, l'appaltatore dovrà fornire necessari chiarimenti entro otto giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte del Comune. La richiesta di chiarimenti, per il tempo impiegato ad acquisire le spiegazioni da parte dell'appaltatore sospende, in pari misura, i termini di 30 giorni previsti per la liquidazione. La fatturazione sarà effettuata mensilmente, distinta per ciascun grado di scuola, previa effettuazione del riscontro, in contraddittorio fra l'incaricato del Comune ed il rappresentante dell'appaltatore.

I tabulati forniti dall'impresa appaltatrice dovranno contenere:

- 1) la totalizzazione parziale per grado di scuola e per plesso, per ogni giorno di servizio;
- 2) la totalizzazione generale giornaliera e mensile;
- 3) timbro e firma del legale rappresentante.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali pene pecuniarie applicate e quant'altro dovuto dall'impresa appaltatrice.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune di Sorso tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

E' in ogni caso esclusa l'applicazione delle previsioni dell'art. 1664 C.C. ("Onerosità e difficoltà dell'esecuzione") che darebbe facoltà di chiedere una revisione dei prezzi, oppure diritto ad un equo compenso.

L'appaltatore ed il Comune si impegnano a ricercare, nel corso dell'appalto, soluzioni migliorative alle modalità di riscontro dei pasti forniti in accordo con le scuole interessate.

ART. 7– TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

A norma dell'art. 3 della legge 136 del 13.08.2010, che impone l'obbligo della tracciabilità di tutti i flussi finanziari relativi a tutte le commesse pubbliche, è fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di utilizzare conti correnti bancari dedicati, anche in modo non esclusivo, ai flussi derivanti dal presente appalto.

ART. 8 -OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Oltre quanto previsto nelle restanti parti del presente Capitolato, l'appaltatore ha l'obbligo di:

- a) Disporre di apposito Centro di cottura idoneo sotto il profilo urbanistico-edilizio e igienico-sanitario secondo la normativa vigente, per la preparazione, la cottura e confezione di almeno 450 pasti giornalieri, dotato delle necessarie attrezzature e secondo le caratteristiche previste al successivo articolo 16;
- b) Essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e/o di altra eventuale autorizzazione che si rendesse necessaria, secondo la normativa vigente per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante l'esecuzione dello stesso;
- c) Approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative rispondono ai requisiti previsti dall'allegato C) al presente Capitolato;
- d) Osservare il menù-tipo settimanale di cui alla tabella, allegato sotto A), alternando settimanalmente le cinque variazioni previste ed in caso di richiesta, preparare diete speciali (es. per celiaci) dietro presentazione di certificato medico e con la supervisione di un dietista;
- e) Osservare, nella confezione dei pasti, le grammature riportate per i diversi tipi di scuola nella tabella allegato B). Le grammature ovunque indicate, salva diversa specifica indicazione sono da intendersi date per il cibo pronto per la consumazione, ossia che tengano già in conto le variazioni di peso dovute alla cottura;
- f) Le prescrizioni di cui alle precedenti lettere c), d), ed e), mentre sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate a richiesta dell'Amministrazione Comunale, su

indicazione o parere delle competenti autorità sanitarie o della Commissione di cui al successivo articolo 24, tenuto conto del prezzo di aggiudicazione.

- g) Fornire posate, bicchieri, tovaglette e salviette (materiale a perdere) giornalmente occorrenti a norma di legge.
- h) Garantire il trasporto dei pasti e acqua dal luogo di preparazione ai singoli plessi scolastici secondo gli orari indicati dalle autorità scolastiche e secondo quanto previsto dall'art. 8.
- i) Impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico-sanitario. L'appaltatore è obbligato a sostituire i materiali medesimi a semplice richiesta dell'Amministrazione.
- j) Utilizzare derrate in confezioni e con etichettature conformi alle leggi vigenti.
- k) Stipulare con il Comune apposito contratto entro il termine stabilito dall'Ufficio responsabile del procedimento di aggiudicazione del servizio oggetto di appalto.

Nelle operazioni di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale formato secondo le norme igienico sanitarie previste dalla legislazione vigente e in particolare dal D.L.155/1997.

Ai locali e mezzi destinati alle operazioni medesime deve essere inibito l'accesso a persone non autorizzate.

L'appaltatore, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 1234/2007, mediante il Reg. 966/2009, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuto a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture e/o bolle, intestate all'impresa di Ristorazione o al Comune, devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di avvenuto pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

ART. 9 -PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO PORZIONI

La preparazione e cottura dei pasti debbono avvenire con i sistemi tradizionali inteso come legame caldo. E' conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti. La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nei locali del Centro cottura dell'aggiudicatario.

I cibi non appena cotti saranno immessi in apposito contenitore monoporzione atossico da utilizzarsi una sola volta (materiale a perdere) e sigillato a mezzo di apposita macchina confezionatrice.

Le singole confezioni monoporzione dovranno essere depositate ancora calde in contenitori termici chiusi con coperchi atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi, secondo gli orari stabiliti dalle competenti autorità scolastiche.

A tal fine l'appaltatore dovrà, prima dell'inizio del servizio, acquisire gli orari per la mensa, stabiliti dal Dirigente scolastico presso i diversi plessi e ordini scolastici, e comunicargli dall'Ufficio P.I. del Comune di Sorso che provvederà altresì a comunicare tempestivamente nel corso dell'anno eventuali variazioni.

Il primo piatto, il secondo, il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati. Le porzioni individuali di pane e frutta dovranno essere confezionate singolarmente in appositi contenitori igienicamente idonei.

La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura.

Le posate, i bicchieri, le tovaglette e le salviette dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità e igienicità. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. n.283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. n.327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso. In particolare si precisa che:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;

- evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio: verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre freschezza soprattutto dei vegetali a foglie, latte, yogurt, ecc.;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime surgelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2° C / + 4°;
- non scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10° C;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- le uova pastorizzate una volta aperte vanno consumate in giornata;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia più basso possibile;
- aggiungere i condimenti unitamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- usare esclusivamente sale marino;
- usare brodo vegetale granulare a basso contenuto di glutammato di sodio, meglio se privo di tale sostanza;
- non utilizzare "preparati per purè o per brodo".

ART. 10-NORME E MODALITA' DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti preparati in legame caldo devono essere conservati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermitici o termici multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla L. n.283/1962 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80. Per le consegne l'impresa appaltatrice dovrà utilizzare appositi furgoni (muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta all'art. 44 del D.P.R. 327/1980)

adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore ai 65° C per i pasti caldi e non superiore ai 10° C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna.

I pasti saranno trasportati in orario utile per la loro consumazione secondo le indicazioni dell'autorità scolastica competente fornite all'inizio dell'anno scolastico.

L'impresa appaltatrice dovrà concordare con il Dirigente Scolastico orari diversi nel caso in cui si renda indispensabile l'istituzione di turni.

Parimenti a cura dell'appaltatore, in orario da concordare con le singole scuole, si provvederà al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto delle monoconfezioni. Quanto al ritiro del materiale a perdere impiegato per la confezione dei pasti, provvederà il personale della scuola.

L'impresa aggiudicatrice deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato durante il trasporto dei pasti.

Nella predisposizione del servizio l'impresa appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- mantenere, per i cibi da consumare caldi, una temperatura superiore a + 65° C durante il trasporto e sino all'apertura per dare inizio alla distribuzione;
- mantenere, per i cibi da consumare freddi, una temperatura inferiore ai 10° C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
- inviare il formaggio parmigiano reggiano alle scuole nelle quantità necessarie agli utenti presenti;
- inviare alle scuole la giusta quantità di olio extra vergine d'oliva e sale fino con cui condire gli ortaggi.

La quantità di formaggio grattugiato e di olio d'oliva extra vergine d'oliva deve essere maggiorata del 10% rispetto alla quantità complessiva prevista dalle grammature per il totale dei pasti per ogni singolo plesso scolastico.

L'appaltatore dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo da far sì che i tempi tra il termine della preparazione e della cottura dei pasti, e la consegna presso il primo refettorio scolastico (individuato con quello del plesso di Sant'Anna), siano compresi in un intervallo massimo di 10 (dieci) minuti.

ART. 11 -ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO E PRENOTAZIONE PASTI

Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti risultante dal presente capitolato trattandosi di previsione subordinata alla organizzazione scolastica dei plessi interessati.

Il servizio di mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente,

astensione degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non prevedibile. Della sospensione del servizio l'appaltatore deve essere informato ove è possibile almeno entro il giorno precedente.

La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa, per le motivazioni di cui al comma precedente, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

Il servizio potrà altresì essere interrotto dal Comune per il venir meno di idonei finanziamenti da parte della Regione Sardegna per l'attuazione del diritto allo studio.

In tal ultimo caso l'appaltatore dovrà essere informato dell'interruzione con preavviso di almeno trenta giorni, con esclusione di qualsiasi risarcimento.

L'appaltatore, per l'effetto, ha diritto soltanto esclusivamente al pagamento dei pasti richiesti giornalmente dalle singole scuole entro le ore 9,30, comprese le eventuali motivate rettifiche in diminuzione entro la stessa ora. Rettifiche in aumento operate dalle scuole medesime nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono non essere accolte dall'appaltatore.

ART. 12 -RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

L'appaltatore è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esse appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa o molestia.

Esso conseguentemente è tenuto a stipulare un'assicurazione per responsabilità civile verso i terzi (RCT), tra cui vi rientra anche la stazione appaltante, con un massimale unico non inferiore a € 2.600.000,00 per sinistro, trasmettendone copia all'Amministrazione committente prima della firma del contratto d'appalto. Si precisa che la polizza deve contenere espressamente che la stessa vale anche per "la somministrazione di cibi e bevande anche nelle mense scolastiche e la loro produzione".

ART. 13 -INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità per l'appaltatore, se comunicata tempestivamente alla controparte.

Si conviene che per causa di forza maggiore è da intendersi: interruzione totale di energia, calamità naturali gravi.

In caso di scioperi dei dipendenti dell'appaltatore questi è tenuto a darne comunicazione preventiva e tempestiva al Comune secondo le modalità della legislazione vigente in materia; in tali casi l'impresa è tenuta comunque a fornire le prestazioni oggetto del presente appalto.

ART. 14 -OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente Capitolato l'appaltatore dovrà rispettare e far rispettare tutte le disposizioni di legge e regolamenti del settore.

ART. 15 -MENU': VARIAZIONE DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è regolato dal menù qui allegato.

L'impresa appaltatrice deve rendersi tuttavia disponibile a preparare diete "speciali" in caso di specifiche patologie (quali celiachia ecc.) attestate da certificazione medico-specialistica contenente la prescrizione dettagliata degli ingredienti da evitare per la preparazione del piatto richiesto.

In tali casi la preparazione avverrà con la supervisione di un dietista.

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale così composto:

1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine o minestrina in brodo vegetale);

2° piatto: formaggi (parmigiano reggiano o mozzarella) o in alternativa prosciutto cotto o prosciutto crudo.

Il menù dietetico può essere prenotato giornalmente entro le ore 10.00, sia in caso di indisposizione temporanea che quale scelta alternativa.

Si richiedono inoltre menù speciali per le seguenti festività:

- Natale
- carnevale
- Pasqua
- festa di fine anno scolastico

Tutti i casi di variazione al menù di cui alle sopraelencate lettere non possono comportare alcun ulteriore onere per l'Amministrazione.

E' consentita una variazione del menù su iniziativa dell'impresa appaltatrice solo nei casi documentati di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura di conservazione. Detta variazione dovrà essere ricercata nell'ambito delle pietanze previste nella tabella allegata al presente Capitolato. L'impresa dovrà comunque in ogni caso darne comunicazione all'Amministrazione Comunale prima della distribuzione dei pasti. Vale in ogni caso quanto previsto al successivo art. 15.

ART. 16 -PROGRAMMA EMERGENZA

Qualora gli eventi di cui all'ultimo comma dell'art. 14 dovessero verificarsi in forma tale da non consentire in alcun modo l'utilizzo degli impianti del centro di cottura, l'impresa appaltatrice deve garantire la produzione dei pasti quotidianamente necessari confezionati con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato, utilizzando una o più strutture alternative.

In alternativa, l'impresa aggiudicatrice deve garantire la disponibilità alla fornitura di un cestino individuale, così composto: panino imbottito con formaggio o con prosciutto cotto senza polifosfati, banana o frutto di stagione, un succo di frutta, mezzo litro di acqua minerale naturale, un pacchetto monoporzione di biscotti secchi, un vasetto di yogurt alla frutta, un bicchiere, una tovaglietta e un tovagliolo a perdere. In ogni caso tale alternativa non potrà darsi legittimamente per più di due giorni, oltre i quali, in caso di persistenza dei guasti, dovrà comunque attivarsi un centro di cottura alternativo.

ART. 17 -CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA

I locali del centro di cottura devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile e adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale nonché garantire l'igienicità delle operazioni compiute (la spaziosità dei locali deve essere adeguata al numero dei pasti preparati giornalmente ed alle varietà del menù adottato);
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);
- essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza di roditori, altri animali ed insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati;

- essere autorizzato dall'autorità sanitaria alla produzione e confezionamento di almeno 450 pasti giornalieri.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cucine deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e all'interno di questi la separazione almeno funzionale tra le diverse lavorazioni.

La disposizione delle aree di lavorazione deve permettere alle diverse derrate alimentari di procedere senza incroci di percorsi sia dei prodotti (materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che del personale.

L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto. E' assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere in linea con le norme di fabbricazione e cioè:

- idonee all'uso cui sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cucine deve essere prevista la presenza di un abbattitore di temperatura dimensionato alla capacità produttiva del centro.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ed essi applicabili.

L'impresa appaltatrice dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere a proprie spese all'interno del centro pasti e delle cucine terminali i cartelli che illustrano le norme di prevenzione e antinfortunistica.

L'impresa appaltatrice deve provvedere a dotare il centro di cottura ed i contenitori di strumenti per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi. Le rilevazioni possono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone esterno alle parti contraenti.

Il fornitore a sua volta è tenuto a sottoscrivere mediante una firma, la veridicità delle rilevazioni o contestarle subito facendo risultare da verbale.

ART. 18 -APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

L'impresa si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è necessario prevedere la separazione tra alimenti.

ART.19 -CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali intossicazioni o tossinfezioni alimentari l'impresa deve prelevare tre porzioni campione di ciascun alimento somministrato giornalmente, riporle in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in freezer a temperatura -18° per 72 (settantadue) ore successive al consumo.

Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

ART. 20 -MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'APPALTATORE

L'impresa appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal presente Capitolato.

L'impresa è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie alla individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

L'impresa appaltatrice deve predisporre ed attuare un piano di autocontrollo igienico (HACCP) impegnandosi a produrne copia e a comunicare trimestralmente all'Amministrazione Comunale il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati.

La stessa dovrà altresì effettuare:

- prelievo mensile di n. 1 campione di materie prime da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococchi aurei, salmonelle, listeria;
- prelievo mensile n. 1 campione di pasto preparato da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococchi aurei, salmonelle, listeria;
- prelievo mensile di n. 1 campione di materie prime per la ricerca di inquinanti, additivi, composizione bromatologica in conformità con la legge vigente;

- prelievo mensile di n. 1 campione di farina, pasta, riso, legumi secchi, per la ricerca di eventuali parassiti;
- prelievo mensile di n. 1 campione per la ricerca di fitofarmaci;
- prelievo mensile di n. 2 tamponi eseguiti su attrezzature, utensili, superfici, stoviglie, contenitori di trasporto, prelevati sia all'interno dei centri di cottura che nelle scuole.

Si intende che i costi dell'analisi saranno a completo carico dell'impresa appaltatrice.

Il risultato analitico ed il commento dell'analista firmatario di un laboratorio accreditato farà testo circa il giudizio di qualità, fermo restando i valori indice riportati nel Capitolato e quelli riportati nelle leggi nazionali e comunitarie.

L'impresa si impegna a fornire all'Amministrazione i risultati di ogni indagine e a fornire una relazione mensile di servizio che interconnetta i risultati ottenuti.

ART. 21-CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più opportuni e senza preavviso senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o per regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere ai controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate alimentari impiegate e ciò sia nel centro di cottura, nei mezzi di trasporto e nelle scuole allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato.

Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente dal personale autorizzato, il personale dell'impresa, coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a dei riscontri in base all'art. 24 al fine di poter procedere ad un controllo incrociato.

ART. 22 -PERSONALE

In materia di personale l'appaltatore dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- a) il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze dell'impresa appaltatrice fatto salvo, per quanto riguarda il solo servizio del trasporto dei pasti, nei casi previsti dal seguente art. 24 comma 2° (subappalto), e fatto salvo il caso di ditte cooperative.

- b) l'organico dovrà essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.
- c) Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.
- d) Il personale addetto alla preparazione e consegna dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodo di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione.
- e) L'appaltatore dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio, contemplato dal presente appalto, tutte le norme vigenti per l'Assicurazione sugli Infortuni, la Previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi previsti per le ditte della categoria.
- f) La violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto:
- g) L'appaltatore deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dagli artt. 37, 38,39, 40, 41, 42, del D.P.R. 327/80 per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, l'igiene, abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.
- h) L'appaltatore deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 19/9/94 n. 626 recante norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. L'impresa appaltatrice dovrà indicare il nome del responsabile della sicurezza ai sensi del D.Lgs. n. 626/1994 citato.
- i) L'appaltatore deve produrre copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto.

ART. 23 -RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'impresa appaltatrice si obbliga a dotarsi di un responsabile del servizio.

Tale figura dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- esperienza almeno biennale nella conduzione di servizi analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto del Capitolato, tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio,

sovrintendere alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale.

L'impresa appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare un ufficio e un recapito telefonico raggiungibile che funga da recapito per tutte le comunicazioni inerenti il servizio.

L'impresa appaltatrice dovrà inoltre garantire che il responsabile del servizio sia reperibile per tutto l'arco dell'orario giornaliero nel quale si svolge il servizio ossia dalle ore 08.00 alle ore 15.00.

Tre giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà pervenire al servizio mensa del Comune comunicazione scritta da parte dell'impresa appaltatrice contenente:

- a) indirizzo dell'ufficio e relativo numero telefonico;
- b) nome del responsabile del servizio;
- c) mansioni;
- d) indicazione del titolo di studio o qualificazione professionale posseduta;
- e) curriculum professionale;
- f) dichiarazione dell'impresa appaltatrice che ufficio e responsabile sono operativi a partire dal terzo giorno precedente l'inizio del servizio.

ART. 24 -IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche previste dalla legge (D.P.R. 327/80) curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo dovrà essere impiegato sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

L'impresa appaltatrice deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie ove raccogliere sempre i capelli;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il centro di cottura dispensatori di sapone liquido.

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.

Gli indumenti dovranno essere disposti negli appositi armadietti personali a norma di legge.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari.

ART. 25 -CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

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

E' fatto divieto altresì all'impresa appaltatrice di subappaltare il servizio oggetto del presente contratto.

A parziale deroga di tale divieto il Comune di Sorso concede, su espressa richiesta dell'impresa appaltatrice, il subappalto del solo servizio di trasporto del pasto e acqua nel rispetto delle disposizioni di cui alla L. n. 55 del 19.03.1990 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 26 -COMMISSIONE DI CONTROLLO

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni più ampia facoltà di ispezioni e controlli dei locali, delle attrezzature e degli automezzi impiegati dall'appaltatore nell'attuazione del servizio, demandandone il compito agli organi dell'Unità Sanitaria Locale, a propri dipendenti, ad eventuali Direttori dei lavori od a Comitati Tecnici appositamente nominati ed alla Commissione per il controllo del servizio mensa.

Fatte salve le competenze dell'Autorità Sanitaria e degli Organi dell'Unità Sanitaria Locale è istituita ai fini del controllo del servizio in ogni e qualsiasi fase della sua attuazione, anche ad iniziare dal momento stesso della preparazione dei pasti, una Commissione così composta:

- | | |
|--|------------|
| - Il Sindaco o suo delegato | Presidente |
| - Il Dirigente Scolastico | membro |
| - Il Responsabile del Settore Pubblica Istruzione o un suo delegato | membro |
| - Un insegnante per ogni grado di istruzione, per ogni plesso scolastico | membro |
| - Un genitore di alunno frequentante la scuola dell'Infanzia e Primaria | membro |

La Commissione assolve ai seguenti compiti:

- elaborazione delle diete per tutti gli ordini dei servizi scolastici comunali e dei criteri fondamentali di educazione alimentare;
- emanazione delle direttive di base e predisposizione dei menù;

- c) predisposizione ed aggiornamento delle tabelle merceologiche;
- d) valutazione periodica e sistematica del gradimento del menù, come previsto dal presente Capitolato,
- e) verifica sulla qualità degli alimenti e sulla loro rispondenza alle tabelle merceologiche e alle grammature previste dalla tabella dietetica con particolare riferimento ai cibi provenienti da coltivazioni a lotta integrata e da allevamenti controllati;
- f) programmazione dei controlli e verifica degli esiti stessi sugli alimenti, sulle strutture, sugli ambienti e sul personale di mensa;
- g) verifica degli esiti dei monitoraggi e autocontrollo da parte dell'impresa appaltatrice di cui all'art. 18.

L'Appaltatore assume formale e incondizionato obbligo a consentire alla Commissione, senza diritto di preavviso alcuno, accesso ai locali di preparazione dei pasti, ai locali deposito di conservazione delle derrate ed agli automezzi destinati al trasporto dei pasti. Analogo obbligo è assunto dall'appaltatore in caso di ispezioni e controlli ai sensi del 1° comma del presente articolo.

L'Amministrazione si riserva di modificare e/o integrare la Commissione di cui al presente articolo.

ART. 27 - RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione fa pervenire per iscritto all'impresa appaltatrice le osservazioni e le contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data delle comunicazioni l'impresa appaltatrice non fornisce alcuna controprova probante, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, saranno applicate le penalità previste dal presente Capitolato.

ART. 28 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche.

Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile, i recipienti andranno svuotati quando i sacchi siano pieni e puliti a fine servizio.

I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio. I contenitori devono essere costruiti in materiale a lunga durata, non devono produrre cessioni, né assorbire liquidi. I rifiuti devono essere

ricoverati in un locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

ART. 29 - PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'impresa appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente quanto segue:

CENTRO PASTI

- Zona preparazione e cottura alimenti:

pulizia ordinaria giornaliera, da effettuarsi in orario diverso da quello della produzione dei pasti, dei piani di lavoro, delle superfici lavabili e dei pavimenti con detergente e con disinfettante cloroattivo o a base di ammonio.

- Attrezzatura

Subito dopo l'uso devono essere puliti il tritacarne, l'affettatrice, i coltelli, i miscelatori, i pelapatate, il lavaverdura, i forni, i fornelli e tutte le attrezzature che richiedono manutenzione giornaliera con detergente alcalino e disinfettante cloroattivo. Le parti smontabili devono essere immerse in apposita soluzione detergente disinfettante.

- Magazzini e dispense:

I pavimenti e gli scaffali devono essere lavati con detergente disinfettante ogni settimana; per le pareti e l'ambiente si procederà ad una pulizia straordinaria periodica almeno due volte l'anno.

- Servizi igienici e spogliatoi del personale:

pulizia giornaliera con detergente disinfettante, pulizia straordinaria, almeno due volte l'anno degli armadietti e di tutto quello non contemplato nella pulizia giornaliera.

ART. 30 -DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

ART. 31 -PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

ART. 32 -ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altre parti del presente Capitolato, l'impresa appaltatrice si impegna a provvedere:

- all'osservanza verso i dipendenti impiegati nell'esecuzione della prestazione contrattuale degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, con l'assunzione di tutti gli oneri relativi;
- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente Capitolato senza diritto di rivalsa; per l'IVA si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia; eventuali interessi di mora saranno a carico dell'impresa appaltatrice;
- a fornire all'Amministrazione copia di tutte le fatture inerenti l'acquisto dei latticini che si riferiscono ai pasti (consumati trimestralmente) dell'intero anno scolastico, secondo quanto previsto dall'art. 6, al fine di permettere al Comune di espletare le procedure per l'ottenimento dei contributi CEE/AIMA. In caso contrario si procederà all'applicazione di una o più penali come previsto nell'apposito articolo.

ART.33 - DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

La Ditta aggiudicataria non potrà sotto qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il contratto, né farlo eseguire da altra persona, né col mezzo di procuratore, salvo preventiva autorizzazione scritta da parte del Comune di Sorso.

Nel caso di contravvenzione a tale divieto, la cessione s'intenderà come nulla e di nessun effetto nei rapporti con il Comune, fatta salva la facoltà dell'ente di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo con il diritto alla rifusione non solo di ogni eventuale danno, ma con la conseguente perdita della cauzione, sul semplice accertamento di fatto.

Qualora l'aggiudicatario dovesse cessare l'attività o trasferirla ad altro titolare, sarà pure facoltà del comune di recedere il contratto in vigore o di continuare con il nuovo titolare, fatta salva la responsabilità dell'aggiudicatario e del nuovo titolare per le obbligazioni anteriori al trasferimento.

In caso di fallimento dell'aggiudicatario, sarà facoltà del Comune di ritenere risolto il contratto fatti salvi gli effetti di cui all'art. 72 quarto comma, del R.D. n. 267/1942.

ART.34 - GARANZIA PROVVISORIA

L'operatore economico che intende partecipare alla gara è tenuto a prestare una garanzia di € 11.520,00, pari al 2% (due per cento) del prezzo a base di gara, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, secondo le previsioni e prescrizioni di cui all'art. 93 del D.Lgs. n°50/2016. L'offerta è, altresì, corredata, a pena esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art.103 del D.Lgs n°50/2016, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. La garanzia fideiussoria deve essere conforme allo schema tipo approvato e vigente di cui all'articolo 103, comma 9 del d.lgs. n. 50/2016.

ART.35 - GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi stessi, la Ditta aggiudicataria, all'atto della firma del contratto dovrà prestare una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs n° 50/2016 nelle forme previste. In particolare, la garanzia fideiussoria deve essere conforme allo schema tipo approvato e vigente di cui all'articolo 103, comma 9 del d.lgs. n. 50/2016 La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2 del C.C. nonché l'operatività alla garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

ART. 36 - INADEMPIENZE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso in cui l'operatore economico aggiudicatario non ottemperi agli obblighi contenuti nel contratto e nel presente capitolato, il Comune di Sorso potrà applicare penali come di seguito stabilite:

- a. penale pecuniaria forfetaria € 500,00 per ciascuna delle seguenti inadempienze:
- mancata o irregolare applicazione delle norme sui contratti di lavoro;
 - mancata o irregolare applicazione delle norme in materia di assunzione dei disabili;
 - mancato o ritardato pagamento per più di una mensilità degli emolumenti dovuti al personale;
 - violazione della normativa sulla privacy di cui al D.Lgs. 196/2003;
 - comportamenti del personale inadeguati e non consoni al luogo di lavoro;
 - comportamenti scorretti e scortesi con il pubblico e con il personale operante nei servizi sociali;
- b. penale pecuniaria forfetaria € 250,00 per ciascuna delle seguenti inadempienze:

- pregiudizievole e doloso comportamento da parte degli operatori che causi danno agli utenti rispetto alle disposizioni del presente capitolato;
- mancata comunicazione al responsabile del servizio delle sostituzioni del personale e/o mancata presentazione della documentazione atta a verificare i requisiti;

In caso di sospensione del servizio per causa imputabile all'appaltatore, verrà applicata una penale pari al doppio del costo medio giornaliero della gestione del servizio, determinato sulla base del costo mensile complessivo, per ogni giorno di sospensione.

Il Comune procederà preventivamente alla contestazione degli addebiti all'appaltatore a mezzo posta elettronica certificata presso il domicilio legale della ditta entro 5 giorni lavorativi dalla presa d'atto del fatto.

Alla contestazione dell'inadempienza la ditta ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione.

Nel caso di mancata o insufficiente giustificazione l'importo della penale comminata verrà dedotto in compensazione dalla prima fattura utile.

L'Amministrazione comunale ha la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nel caso in cui l'appaltatore si renda colpevole di frode o di grave negligenza, gravi e ripetute inadempienze e irregolarità nell'effettuazione del servizio, oltre che nei seguenti casi:

1. dopo 3 (tre) contestazioni scritte, per inadempienze sanzionate con le penali sopra descritte, nel caso in cui la ditta aggiudicataria non fornisca adeguate giustificazioni entro i termini previsti;
2. interruzione sospensione o abbandono o mancata effettuazione del servizio senza giusta causa, nel qual caso l'Amministrazione potrà rivalersi per danni subiti oltre che trattenerne la cauzione versati;
3. violazione degli orari di servizio concordati;
4. grave inosservanza delle norme contrattuali del C.C.N.L. e/o accordi territoriali di categoria rispetto agli obblighi previdenziali ed assistenziali;
5. cessione dell'azienda, in tutto o in parte, e cessazione dell'attività, fusione di società, concordato preventivo, amministrazione coatta, fallimento, stato di moratoria e pendenza di atti di sequestro o di pignoramento a carico dei beni dell'aggiudicatario;
6. nel caso in cui possano ritenersi venute meno le capacità tecniche ed organizzative per garantire l'adeguata esecuzione dei servizi;
7. cessione totale o parziale del contratto e subappalto di prestazioni e servizi;
8. mancato inizio del servizio entro i termini indicati dal responsabile del servizio;
9. gravi violazioni del codice di comportamento adottato dal Comune di Sorso.

La facoltà di risoluzione è esercitata dal Comune, incamerando la cauzione, con il semplice preavviso scritto di quindici giorni, senza che l'aggiudicatario abbia nulla a pretendere oltre il pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti sino al giorno della risoluzione.

In tale caso la risoluzione comporta l'esecuzione d'ufficio in danno all'aggiudicatario, senza pregiudicare il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dei maggiori danni subiti.

Inoltre il Comune può rivalersi sulla cauzione a copertura delle spese conseguenti il ricorso all'esecuzione d'ufficio o di terzi, necessarie per limitare i negativi effetti dell'inadempimento dell'impresa o a copertura delle spese d'indizione nuova gara per il riaffidamento del servizio, in caso di risoluzione anticipata del contratto per inadempimento dell'impresa.

L'amministrazione si riserva inoltre la facoltà insindacabile, accettata espressamente dall'aggiudicatario, di recedere dal presente contratto anticipatamente, in caso di mancata disponibilità finanziaria necessaria alla copertura del presente servizio.

ART. 37 - PERDITA DELLA GARANZIA

Qualora la Ditta dovesse dare disdetta al contratto prima della scadenza convenuta, il Comune tratterà senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale, addebitando inoltre le maggiori spese emergenti per l'assegnazione dell'appalto ad altra Ditta, come previsto dal presente capitolato.

ART. 38 - SICUREZZA DEL LAVORO

L'aggiudicatario è tenuto ad osservare le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 81/2008 in ordine al proprio personale.

Per la tipologia dei servizi in appalto è richiesta l'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi (D.U.V.R.I.) come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, con oneri a carico del Comune.

Saranno a carico dell'aggiudicatario, invece, i costi relativi alla sicurezza d'impresa, già inclusi nei costi generali compresi nell'importo a base di gara. Tali costi, sostenuti in ottemperanza agli obblighi previsti dal d.lgs. n. 81/2008, devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio in oggetto e in relazione alle risorse impiegate e non sono soggetti a ribasso. Nell'offerta economica l'operatore deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 95 comma 10 e dell'art. 97 del d.lgs. n. 50/2016.

Entro 30 giorni dall'aggiudicazione dovrà essere comunicato alla Stazione appaltante il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP) di cui al D. Lgs. N° 81/2008 sulla sicurezza sui luoghi di lavoro individuato dall'aggiudicatario.

L'Aggiudicatario dovrà prendere tutti i provvedimenti necessari perché l'esecuzione dei servizi contrattualmente previsti si svolgano in condizioni permanenti di igiene e sicurezza, nel pieno rispetto delle norme vigenti emanate o comunque applicabili nel territorio nazionale, nonché delle eventuali norme interne della Stazione appaltante in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro.

Conseguentemente l'aggiudicatario curerà l'informazione e l'addestramento dei propri dipendenti sia sui rischi sia sulle misure di sicurezza da applicare durante l'esecuzione dei servizi, rapportandosi con il Responsabile della sicurezza dell'Istituzione comunale.

Tutto quanto non espressamente contenuto in materia di sicurezza nel capitolato speciale d'appalto, dovrà fare riferimento alla normativa in vigore.

ART.39 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La stipulazione del contratto avverrà in forma di atto pubblico amministrativo nei termini previsti dall'art. 32 comma 14 del D.Lgs. 50/2016.

A seguito dell'aggiudicazione e assegnazione dell'incarico verrà regolarmente sottoscritto tra le parti contratto sotto forma di atto pubblico amministrativo.

L'aggiudicatario, prima della stipula del contratto, è obbligato, a pena di esclusione, a presentare entro 10 giorni dal ricevimento della richiesta inoltrata dal Segretario Comunale rogante, tutti i documenti richiesti e necessari alla stipulazione del contratto.

Saranno parte integrante del contratto, ed in esso saranno richiamati:

- a. il presente capitolato speciale d'appalto;
- b. il disciplinare di gara;
- c. l'offerta tecnica ed economica;
- d. le garanzie reali presentate dall'appaltatore;
- e. la determinazione di aggiudicazione definitiva;
- f. il patto di integrità.

I documenti sopra elencati non saranno materialmente allegati, ma saranno conservati dal Comune e controfirmati dai contraenti.

Saranno a carico dell'aggiudicatario tutte le spese del contratto e gli oneri accessori connessi alla sua stipulazione, compresi quelli tributari, fatta eccezione per l'Iva (se dovuta) che rimane a carico del Comune.

Qualora l'aggiudicatario non si presenti per la firma del contratto nel termine indicato dalla stazione appaltante, sarà revocata l'aggiudicazione incamerando la cauzione provvisoria presentata in sede di gara, ai sensi dell'art. 93 comma 6 del D.lgs. 50/2016, riservandosi di applicare le sanzioni.

ART. 40 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'appaltatore dovrà, all'atto della stipula del contratto, per ogni effetto, eleggere il proprio domicilio presso il Comune di Sorso, Piazza Garibaldi, 1.

ART. 41 - NORME IN MATERIA DI PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE

Non potranno partecipare alla gara gli operatori economici che, ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001, abbiano concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque abbiano conferito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune di Sorso nei loro confronti, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro dei citati dipendenti con il Comune.

L'aggiudicatario dovrà sottoscrivere con il Comune di Sorso il Patto di integrità, secondo il modello allegato.

L'aggiudicatario si obbligherà, con la sottoscrizione del contratto, per tutta la durata di esecuzione del servizio, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti approvato dal Comune di Sorso, pubblicato nella sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale dell'ente www.comune.sorso.ss.it. La violazione degli obblighi previsti nel codice di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sarà ritenuta grave.

ART. 42 - TUTELA DEI DATI PERSONALI

L'aggiudicatario dovrà dichiarare le modalità di assolvimento degli obblighi derivanti dal D.lgs. n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni, nonché descrivere le procedure con cui sarà effettuato il trattamento dei dati personali relativamente all'assolvimento degli obblighi contrattuali e dell'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto.

L'aggiudicatario, nel trattamento dei dati, nell'effettuare le operazioni e i compiti a esso affidati e nel rispetto del disciplinare sulla sicurezza, dovrà osservare le norme di legge sulla protezione dei dati personali e attenersi alle decisioni del Garante dei dati personali e dell'Autorità giudiziaria, provvedendo a evaderne le richieste.

Il responsabile del servizio sociale del comune di Sorso, in qualità di Titolare del trattamento dei dati personali provvederà ad affidare al Rappresentante Legale della ditta la responsabilità del trattamento delle banche dati relative all'attività oggetto dell'appalto.

La ditta assume pertanto i seguenti impegni:

- a. Garantire l'applicazione di tutte le misure di sicurezza riguardanti il trattamento dei dati personali e sensibili;
- b. Redigere l'elenco degli incaricati del trattamento dei dati personali;
- c. Attuare tutte le istruzioni specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati;
- d. Restituire al Titolare del trattamento, una volta terminato il servizio oggetto dell'appalto, tutte le informazioni contenute nella Banca Dati e cancellare o distruggere tutte le copie dei dati in qualsiasi forma.

L'aggiudicatario è, quindi, nominato responsabile esterno dei dati gestiti in forza del presente contratto.

L'aggiudicatario, inoltre, non dovrà diffondere né utilizzare, per se o per altri, dati, notizie e informazioni, anche riservate, delle quali sia venuto a conoscenza nello svolgimento delle attività oggetto del presente contratto.

Il responsabile esterno si impegna a trattare i dati forniti:

- garantendo all'Amministrazione il diritto di verificare, in tempi e modalità da concordare, il rispetto degli obblighi di legge e delle eventuali ulteriori disposizioni e/o procedure e/o istruzioni;
- informando tempestivamente l'Amministrazione di condizioni o problematiche che siano suscettibili di rendere difficile o pregiudicare la gestione o l'espletamento delle attività nel rispetto della legge e delle eventuali disposizioni, procedure e/o istruzioni dettate dall'Amministrazione e, in particolare, di qualsiasi elemento oggettivo o soggettivo che abbia compromesso o possa compromettere la sicurezza, la correttezza e la legittimità dei dati trattati.

ART. 43 - RINVIO A NORME

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato, si fa rinvio alla normativa generale e alle leggi applicabili.

ART. 44 - FORO COMPETENTE IN CASO DI CONTROVERSIE

Per le controversie che dovessero insorgere in conseguenza del presente appalto, non definibili in accordo tra le parti contraenti, il Foro competente sarà quello di Sassari.

ART. 45 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non disciplinato nel presente capitolato, si rinvia alla normativa vigente in materia.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196 del 30.06.2003 i dati forniti dai concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini della gestione del procedimento di gara e dell'eventuale successivo rapporto contrattuale.

I dati non saranno comunicati ad altri soggetti se non in ottemperanza ad obblighi di legge ed in accoglimento di richiesta di accesso agli atti ai sensi della L. 241/90.

Allegati al Capitolato:

Allegato A1: Menù, tabelle dietetiche, composizione degli alimenti, grammature, caratteristiche e requisiti igienico-sanitari dei prodotti utilizzati per confezionare i pasti

Allegato A2: Tabella Dietetica Autunno / Inverno

Allegato A3: Tabella Dietetica Primavera/Estate

La Responsabile del servizio

Dr.ssa Emerenziana Spanu