



COMUNE DI STEFANA CONI (Provincia di Vibo Valentia)

Piazza Repubblica - Tel 0963/508046 - Fax 0963/507808 C.F. n. 00327470795

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

PER LA PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEL COMUNE DI STEFANA CONI PER L'ANNO SCOLASTICO 2016/2017

CIG: ZD31B76252

CAPITOLATO D'ONERI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA E SECONDARIA DI I° GRADO ANNO SCOLASTICO 2016/2017

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

E' oggetto del presente appalto il servizio per la fornitura, la confezione e la somministrazione di pasti caldi alla mensa scolastica comunale indicata nel presente Capitolato che regola anche le modalità di esecuzione e somministrazione dei pasti stessi.

- A. L'appalto del servizio completo di refezione - comprende, tra l'altro, fornitura di piatti, bicchieri, posate e tovaglioli; attrezzature per l'espletamento del servizio; acquisto, fornitura, deposito, immagazzinamento e conservazione di tutte le derrate alimentari necessarie, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione, scodellamento pasti e servizio ai tavoli nei confronti degli utenti, apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, lavaggio stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate e tutte le attrezzature necessarie all'espletamento del servizio), pulizia e riassetto locali refezione - a favore degli alunni delle scuole **dell'infanzia e secondaria di I° grado anno scolastico 2016/2017**.
- B. I pasti devono essere predisposti cotti e distribuiti **freschi** con esclusione assoluta di cibi precotti. I pasti in particolare devono essere scodellati ai consumatori entro 30 minuti dalla preparazione.
- C. Ai fini delle condizioni indicate alla precedente lettera B) si stabilisce l'obbligo per la ditta appaltatrice (pena decadenza dell'appalto) di preparare, confezionare, cucinare approntare i pasti oggetto dell'appalto in locali igienicamente, strutturalmente e funzionalmente idonei. Per garantire la sollecita e puntuale consegna dei pasti nei vari terminali refezione, anche in caso di imprevisti o impedimenti di varia natura, (maltempo, nevicata, rottura dei mezzi, etc.) i locali in questione devono essere ubicati ad una distanza idonea dal plesso scolastico. La Ditta dovrà avere il possesso o la disponibilità del centro di cottura (con dimostrazione di regolare idoneità sanitaria), individuata

con indirizzo anagrafico ed eventuale planimetria firmata e delle relative attrezzature destinate alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, oggetto della fornitura, sin dalla data di presentazione dell'offerta. Il centro di cottura dovrà essere individuato nell'offerta.

D. La fornitura di un sistema di prenotazione dei pasti, la rilevazione presenze, la rendicontazione al comune di Stefanaceni.

La fornitura e la consegna dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati o dai Dirigenti Scolastici o dalle autorità Scolastiche competenti in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

Indicativamente il servizio pasti da offrire risulta determinato come appresso:

menù unico per la materna ed elementare, diversificato però a livello di grammature secondo le due tipologie di utenti;

Il **menù** di cui sopra potrà subire variazioni concordate fra l'amministrazione comunale, i rappresentanti dei genitori, la ditta appaltatrice e l'ASP N° 8 di Vibo Valentia al fine di favorire la diffusione dei principi di una sana alimentazione.

Il numero dei pasti presunto riferito ad un anno scolastico, da cui deriva l'importo contrattuale dell'appalto è determinato come segue:

circa n. 2.000 pasti per gli utenti della scuola dell'infanzia;

circa n. 1.428 pasti per gli utenti della secondaria di I°

grado ;

TOTALE PASTI n. 3.428 annui.

I quantitativi dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle richieste presentate dagli alunni e dagli insegnanti.

L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né ad eventuale risarcimento di danni.

Il servizio dovrà iniziare presumibilmente a novembre e dovrà terminare presumibilmente il 31/05/2016 .

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

Il periodo interessato dall'appalto è riferito all'anno scolastico 2016/2017, secondo il calendario scolastico comunicato dall'amministrazione comunale. Il predetto periodo potrà subire variazioni qualora eventuali riforme della scuola primaria comportino l'eliminazione del tempo prolungato, con il conseguente venir meno del servizio di mensa scolastica.

ART. 3 – IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo presunto del contratto è indicativamente stabilito in **euro 12.000,00 (euro dodicimila/00)** IVA esclusa.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

Tale importo è meramente presuntivo e non vincola l'Ente appaltante perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente forniti. Pertanto l'Ente si ritiene vincolato solamente dal prezzo unitario offerto dalla ditta aggiudicataria.

ART. 4 – GESTIONE REFEZIONE

Il numero dei pasti di cui all'art. 1 è da intendersi meramente indicativo in quanto la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; l'appaltatore non potrà richiedere aumenti od indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati con il metodo, i criteri e le procedure della cucina fresca. E' interdetto nel modo più assoluto l'uso di generi e alimenti precotti. I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati nel rigoroso rispetto dei tipo, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù forniti dalla stazione appaltante, distintamente per età e tipologia di utenza. In modo particolare dovrà essere scrupolosamente rispettata la grammatura dei singoli generi previsti per la preparazione del pasto.

I pasti devono essere scodellati ai consumatori entro 30 minuti dalla preparazione, per tale motivo la ditta partecipante all'appalto dovrà garantire il rispetto di tale termine ;

Durante il corso dell'appalto potranno, da parte della stazione appaltante, essere apportate modifiche alle tabelle dietetiche ed ai menù. In tale ipotesi ove si mantenga invariata la natura, costo e quantità dei generi alimentari necessari per la preparazione dei nuovi piatti proposti non si procederà alla modifica del costo dei pasti.

Le variazioni potranno essere apportate unilateralmente e a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale e comunicate alla ditta risultata vincitrice dell'appalto almeno tre giorni prima della effettiva variazione della lavorazione.

Opportune verifiche verranno attuate dal Comune in tal senso.

I menù non possono essere modificati da parte della ditta se non previa intesa ed autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 5 – MODALITÀ ED ORARI DELLA FORNITURA

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento della scuola secondo il calendario scolastico che sarà indicato dall'autorità scolastica locale, in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

I pasti devono essere preparati e confezionati presso i centri cottura, con le modalità di cui all'articolo 1 e 4, avvalendosi del principio della linea calda, da personale adeguatamente preparato e istruito, fornito esclusivamente dalla ditta risultata vincitrice dell'appalto e con derrate approvvigionate a carico della ditta medesima, la quale deve provvedere al trasporto e consegna alle utenze, utilizzando idonei e sufficienti contenitori termici e propri automezzi, questi ultimi idonei sotto il profilo igienico.

Il personale fornito dalla ditta appaltatrice, i cui oneri sono a carico della stessa, provvede:
all'approntamento dei locali refezione;

all'apparecchiatura dei tavoli;
allo scodellamento dei pasti;
alla sparecchiatura dei tavoli, alla pulizia ed al completo riassetto dei locali.

I tavoli devono essere apparecchiati ogni giorno in modo completo con: tovagliolo di carta, piatto fondo, piano e per la frutta , cucchiaio, coltello, forchetta cucchiaino , bicchiere per acqua;
la saliera e l'oliera dovranno essere a disposizione del personale addetto alla distribuzione.

E' vietato apparecchiare i tavoli il giorno precedente il loro utilizzo.

Il terminale di distribuzione (nel corpo del capitolato identificate come "utenze") fisso da rifornire è attualmente allocato presso il locale mensa situato presso gli edifici scolastici.

In corso di appalto possono essere individuati e aggiunti terminali di distribuzione senza che, a seguito di ciò, la ditta appaltatrice possa pretendere ulteriori compensi che non siano quelli derivanti dai maggiori pasti serviti, ferme le condizioni esposte all'art. 3 del presente capitolato.

Il servizio si intende completo ed effettuato a regola d'arte in modo particolare con fornitura, distribuzione, ritiro, lavaggio, stoccaggio dei contenitori e carrelli termici, con lo smaltimento dei residui del pasto.

I compiti di gestione e di programmazione del servizio verranno assunti in capo alla Ditta affidataria la quale sarà l'unica responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale degli utenti del servizio e di tutti gli enti competenti ad esercitare i relativi controlli.

La stessa assumerà direttamente gli obblighi e le responsabilità di cui al D.Lgs. 155/97 e s.m.i. relativamente al servizio analisi dei punti critici – controllo H.A.C.C.P. e dovrà rispettare rigorosamente quanto previsto dalla normativa di riferimento in essere e da eventuali integrazioni sopravvenute nel corso della durata dell'appalto in oggetto.

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere dato preavviso alla Ditta entro le ore 9.30 del giorno stesso. Per scioperi del personale dipendente della Ditta, quest'ultima dovrà darne preventiva (almeno due giorni prima) comunicazione all'Ufficio del Comune ed alle scuole.

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

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

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

ART. 6 – LOCALI E ACCESSI

Il Comune di Stefanaconi mette a disposizione della Ditta aggiudicataria i seguenti immobili, situati in Stefanaconi:

LOCALE	UBICAZIONE
Refezione	Scuola Infanzia sita in Piazza S. Maria; Scuola secondaria di I° grado sita in Piazza della Repubblica.

La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

I locali avuti in gestione devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- a. personale della ditta aggiudicataria;
- b. personale del Comune di Stefanaconi o personale esterno, incaricato dei controlli da parte del Comune di Stefanaconi;
- c. personale ASP N° 8 di Vibo Valentia;
- d. componenti della Commissione Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza;
- e. tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti.

La ditta aggiudicataria deve assicurare, nei locali refettori, durante le ore di somministrazione dei pasti e pulizia, la presenza continua e costante di personale adeguato al servizio da offrire, secondo i criteri definiti nel presente capitolato.

ART. 7 – TRASPORTO E FORNITURA DEI PASTI

Deve essere scrupolosamente osservato l'orario di consegna dei pasti.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei a garantire le temperature previste dalle vigenti disposizioni di legge.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo. La Ditta dovrà garantire, tra fine cottura e somministrazione dei pasti un tempo massimo non superiore a **30 minuti**.

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alla sede scolastica deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie

multiporzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e di contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta Aggiudicataria, che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legume caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa. Per il legume freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pastimultiporzione e quelli per il trasporto pasti monoporzione per utenti soggetti a diete particolari, dovranno risultare in perfette condizioni, essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura. I contenitori termici infatti devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65°C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10°C.

Per le consegne la Ditta dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano presso le scuole nei tempi di cui al presente articolo.

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

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, e comunque ogni qualvolta risulti necessario, per evitare che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di chiedere la documentazione del programma di cui sopra.

Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

La fornitura dei pasti alle Scuole dovrà essere effettuata, franco di porto, obbligatoriamente presso i locali refettori delle scuole secondo la grammatura e le modalità indicate nel menù che verrà predisposto e avallato dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.P. N° 8 di Vibo Valentia e secondo la cadenza indicata dal calendario scolastico.

ART. 8 – PULIZIA AMBIENTI E LOCALI COTTURA

Gli ambienti devono essere tenuti costantemente puliti, con l'osservanza delle norme stabilite dall'Autorità Sanitaria.

Le attrezzature, il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all'espletamento dei lavori di pulizia sono a carico dell'appaltatore. I prodotti per la pulizia dovranno essere atossici, biodegradabili almeno al 90%, accompagnati da scheda tecnica tossicologica e rispondenti alla normativa vigente. La Ditta dovrà garantire nella pulizia degli attrezzi e delle superfici utilizzate per il servizio il pieno rispetto del D.Lgs. 155/97. In caso di contestazione in merito, la Ditta sarà tenuta a dimostrare il rispetto di quanto sopra, facendo svolgere a proprio carico, dagli uffici preposti, le analisi richieste.

ART. 9 – PULIZIA STOVIGLIE ED ATTREZZATURE

Particolarmente curata deve essere la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature, a carico della ditta appaltatrice, mediante utilizzo di detersivi che non lascino tracce ed odore residui.

Tavoli, carrelli, lavandino e tutte le attrezzature utilizzate, unitamente a tutti i locali destinati alla refezione (esclusi i bagni), devono essere sistematicamente e giornalmente puliti e riassetati. Si precisa

che al termine del servizio le sedie devono essere collocate sui tavoli onde permettere la successiva pulizia dei pavimenti, a cura del personale incaricato.

ART. 10 - CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

Gli approvvigionamenti devono essere effettuati per gli alimenti freschi e deperibili (es. carni) in tempi il più possibile vicini al loro consumo.

Non dovranno essere utilizzati cibi transgenici.

ART. 11 – GRAMMATURE

Per quanto riguarda le grammature, le tabelle dietologiche saranno approvate dalla locale ASP N° 8 di Vibo Valentia.

ART. 12 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

ART. 13 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA, MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità dell'art. 31 del DPR 26 marzo 1980, n. 327 e Reg. CE 852/2004.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

– tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere

sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;

- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all'uso;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua, nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

ART. 14 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Il personale preposto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65° C. (L.283/62, DPR 327/80 e Reg. CE 852/04);
- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa;
- togliere anelli e orecchini, braccialetti e gioielli in genere;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente le tovaglie di carta e le stoviglie;
- procedere alla distribuzione del primo piatto, tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;
- prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze, ad esempio: 50 gr. di arrosto corrispondono a due fette;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

– per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;

ART. 15 - MENÙ

La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio della refezione, ad affiggere in ogni refettorio in più punti una copia del menù.

I menù sono articolati di massima su quattro settimane per il menù invernale e il menù estivo.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con l'Amministrazione Comunale, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti.

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- a. guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione dei piatti previsti;
- b. interruzione temporanea della produzione per causa di sciopero, incidente, interruzione dell'energia etc.;
- c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d. blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
- e. richieste estemporanee degli utenti approvate da Comune e ASP N° 8 di Vibo Valentia.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione scritta via mail certificata.

È a carico dell'appaltatore la sbucciatura della frutta per gli alunni della Scuola infanzia e della Scuola primaria.

Le modifiche giornaliere apportate al menù dovranno essere concordate precedentemente alla distribuzione dei pasti con l'Ufficio scolastico del Comune.

Il menù è unico per tutti e non potrà essere modificato da parte della Ditta aggiudicataria senza previa intesa ed autorizzazione dell'Amministrazione, in concerto con ASP N° 8 di Vibo Valentia, sentito anche il parere della Commissione Mensa, tranne per coloro che presenteranno una certificazione medica che comprovi l'esigenza di una dieta speciale per patologia.

ART. 16 - VARIAZIONI DEL MENÙ

Le tabelle dietetiche ed i relativi menù sono fissi ed invariabili; la ditta aggiudicataria non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica.

L'amministrazione, in casi eccezionali, si riserva la facoltà di apportare, nel corso di esecuzione del contratto, le variazioni delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, previa autorizzazione della competente ASP N° 8 di Vibo Valentia.

In caso di variazione delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, il prezzo dell'appalto rimane invariato.

ART. 17 - DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Le diete speciali saranno predisposte dalla ditta aggiudicataria, con le modalità stabilite dalle A.S.P.. In particolare nel caso di bambini portatori di allergie alimentari e/o affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi etc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con validità non superiore all'anno.

Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine. La ditta aggiudicataria può presentare progetti operativi alternativi per la gestione delle diete per celiaci.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermitici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termosigillato.

Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

ART. 18 - DIETE LEGGERE O "IN BIANCO"

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora ne venga fatta richiesta.

Tali diete sono costituite da:

Primi piatti – pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio;

Secondi piatti – carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato;

– ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso < 8%), qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio;

Contorni – verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;

Frutta – libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

ART. 19 - MENÙ ALTERNATIVI

Su richiesta dell'utenza dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etiche o etniche religiose.

ART. 20 - ATTREZZATURE

- A) L'Amministrazione Comunale fornisce alla ditta appaltatrice:
- i locali refezione delle singole utenze da servire;
 - tavoli e sedie ad uso degli utenti;

Resta comunque inteso che il comune fornisce esclusivamente il materiale e le attrezzature di cui sopra restando sollevato da ogni ulteriore adempimento in merito. Ogni altra integrazione o sostituzione di attrezzature e di materiale è a completo carico della ditta vincitrice dell'appalto.

Tali materiali ed attrezzature devono essere forniti ed assicurati o sostituiti per tutta la durata dell'appalto. Al termine dell'appalto, tali materiali ed attrezzature devono essere riconsegnati all'amministrazione in perfetto stato di conservazione e manutenzione. Ove si riscontrino

ammanchi, rotture o deterioramento di questi o dei locali consegnati, si provvederà a quantificare la relativa spesa e ad addebitarla alla ditta vincitrice dell'appalto anche con rivalsa sulla cauzione.

acqua, luce e riscaldamento dei locali refezione interessati dal servizio.

B) La ditta appaltatrice deve fornire, oltre a quanto previsto dall'art. 1 del presente capitolato:

tutto il materiale di consumo ordinario necessario per il funzionamento e l'approntamento dei pasti presso il centro di cottura;

contenitori termici igienicamente idonei al trasporto dei pasti in numero e con capienza sufficienti a garantire l'ottimale servizio di refezione e comunque per garantire il servizio previsto dal presente capitolato;

contenitori termici igienicamente idonei al trasporto di singoli pasti per garantire l'ottimale servizio agli alunni che, per motivi derivanti da handicap particolarmente gravi, non possono consumare il pasto presso il locale mensa;

automezzi igienicamente idonei al trasporto di sostanze/derrate alimentari e in numero sufficiente a garantire il servizio appaltato nel rispetto degli orari comunicati e, comunque, per garantire il servizio previsto dal presente capitolato;

la manutenzione ordinaria e straordinaria e la sostituzione in caso di guasti, e rotture, di tutto il materiale, attrezzature e utensileria già presente nell'utenza messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale;

l'integrazione e la fornitura, la manutenzione ordinaria e straordinaria e la sostituzione in caso di guasti, rotture o di obsolescenza, di tutto il materiale, attrezzature, utensileria, macchine e automezzi di trasporto o comunque di tutto il materiale e le attrezzature necessarie a garantire l'espletamento del servizio, di proprietà della ditta vincitrice dell'appalto o concessi in uso dal Comune di Stefanacconi senza per questo aver titolo a pretendere integrazioni o incrementi al canone di appalto pattuito o alla liquidazione di somme aggiuntive;

tutti gli interventi, sostenendone integralmente il relativo onere, che si rendano necessari ed utili per garantire, il regolare svolgimento del servizio;

ART. 21 - CONFORMITÀ' DEGLI ALIMENTI

L'appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti usati per la composizione dei pasti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative, anche per quanto riguarda la conservazione, la lavorazione, la distribuzione e si impegna altresì ad osservare tutte le prescrizioni che al riguardo fossero impartite dalle competenti Autorità.

L'accertamento delle caratteristiche dei prodotti alimentari usati per la confezione dei pasti di cui al presente Capitolato, potrà essere eseguito, oltre che da parte dell'Autorità Sanitaria competente, anche dai componenti della Commissione mensa.

ART. 22- PERSONALE

Ogni servizio inerente la rilevazione delle presenze, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto e la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo quantitativamente e qualitativamente alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà essersi dotata in conformità alla vigente normativa in materia (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie.

Tutto il personale dovrà inoltre:

- non fumare e non masticare gomme o caramelle nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
- in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti dovrà:
 - togliersi anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio;
 - lavarsi le mani;
 - indossare il copricapo e divise pulite e ordinate, la mascherina (nei casi in cui è prevista), i guanti monouso e idonei calzari.

Il personale della Ditta che provvederà alla pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie nei refettori e alla pulizia dei locali dovrà essere fornito dalla Ditta aggiudicataria di tutto il materiale necessario (vestiario, prodotti e materiali per la pulizia, sacchetti per lo smaltimento del rifiuto secco ed umido).

Il personale dovrà essere adeguatamente istruito, come da normativa vigente in materia, su quanto segue:

- la definizione del programma di pulizia e sanificazione;
- l'importanza dell'operazione di detersione e sanificazione (compresa la circostanza e la periodicità di esecuzione delle suddette operazioni);
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico - sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'ente appaltante o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle sanzioni previste dal presente capitolato.

La Ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Aggiudicataria.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti.

ART. 23 - REFERENTE

La Ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto.

In caso di assenza o impedimento del referente (ferie-malattia, ecc.), l'impresa aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti. Analogamente si dovrà

procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi, entro e non oltre il giorno successivo la constatazione dell'assenza.

In caso di inadempienza sarà applicata una penale prevista dal presente capitolato d'appalto.

ART. 24 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

La ditta aggiudicataria, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare sulla seguenti materie:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionali degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Concetto di sanificazione;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

ART. 25 - GARANZIE DI IGIENE

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienicosanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori. La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc.) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti secondo normativa vigente.

È obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema H.A.C.C.P.).

Potranno accedere ai locali della cucina, dei magazzini e dei frigoriferi del centro di cottura, gli Amministratori e i Funzionari del Comune o i membri della Commissione Mensa, incaricati di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato Speciale d'Appalto. La Ditta Aggiudicataria avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali. A tal proposito il Comune dovrà preliminarmente inviare alla Ditta un elenco nominativo delle persone autorizzate, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione dello stesso elenco. La Ditta dovrà agevolare con ogni mezzo l'accesso e le operazioni dei Funzionari dell' A.S.P. territorialmente competente, incaricati dei controlli igienici e sanitari, compreso il prelievo di campioni di materie prime e di cibi confezionati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente Oltre ai controlli di processi previsti dalla vigente normativa in materia (sistema H.A.C.C.P.), la Ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti finiti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni. Inoltre dovrà predisporre ed eseguire a proprie spese controlli sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti, finalizzati a

verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi anche di idonei laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che possano costituire pericolo per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta Aggiudicataria per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva comunque la facoltà di risoluzione del contratto.

Le spese delle analisi sono a carico del Comune; solo in caso di esito positivo verranno accollate alla Ditta Aggiudicataria.

ART. 26 - COMMISSIONE MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato da una "Commissione mensa", costituita dall'Ente con la collaborazione dell'Istituto Comprensivo .

I membri della "Commissione mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio, mediante visite e sopralluoghi al centro cottura e nel refettorio della scuola. Durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione le stoviglie per l'assaggio dei cibi.

È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta Aggiudicataria.

ART. 27 - OBBLIGHI - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienicosanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

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

La Ditta Aggiudicataria si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare cauzione definitiva negli importi. La cauzione definitiva dovrà permanere fino alla chiusura delle attività e lo svincolo della stessa sarà autorizzato con apposita determinazione del Responsabile del Settore Finanziario al saldo dell'ultima fattura, in assenza di controversia.

La garanzia fidejussoria dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La Ditta Aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'appalto in oggetto.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio e, comunque, prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento. Prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

ART. 28 - PAGAMENTO, FATTURAZIONE E TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta nel rispetto dei termini previsti dal d.lgs. 9 ottobre 2002, n. 231, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Ogni mese dovrà essere presentata fattura, come di seguito specificato:

- Numero pasti alunni Scuola dell'Infanzia;
- Numero pasti insegnanti Scuola dell'Infanzia;
- Numero pasti alunni Scuola secondaria di I° grado ;
- Numero pasti insegnanti Scuola secondaria di I° grado ;

Alla fattura dovrà essere allegata la documentazione atta a consentire al Comune la verifica della corrispondenza giornaliera tra il numero dei pasti prodotti e l'elenco degli aventi diritto. Il Comune non darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche richieste.

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. .

ART. 29 - PENALITÀ

Stante la giovanissima età degli utenti ed in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani della qualità, il Comune si rimette alla correttezza professionale dell'imprenditore. Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione di un servizio che è destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie:

A) STANDARDS IGIENICO-SANITARI E OBBLIGHI NEI CONFRONTI DEL PERSONALE

- 1) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica = sanzione di € 1.000,00;
- 2) rinvenimento di parassiti = sanzione di € 1.500,00;
- 3) rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione = sanzione di € 1.500,00 per ogni tipologia;
- 4) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura o nella singola sede di ristorazione = sanzione di € 1.000,00;
- 5) conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente = sanzione di € 500,00;
- 6) per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura e le singole sedi di ristorazione = sanzione di € 300,00 per ogni tipologia;
- 7) mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da personale addetto al centro di cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti = sanzione di € 300,00 per ogni tipologia;
- 8) inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione e per inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti = sanzione di € 300,00 per ogni tipologia;

9) temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati = sanzione di € 300,00;

10) violazioni accertate relativamente agli obblighi contributivi previdenziali ed assicurativi del personale = sanzione di € 1.500,00.

B) STANDARDS MERCEOLOGICI

1) utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara = sanzione di € 300,00;

2) etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato = sanzione di € 200,00.

C) MENÙ BASE E DIETETICI

1) mancata produzione o consegna di dieta speciale; non rispetto delle prescrizioni dietetico – sanitarie = sanzione di € 300,00;

2) consegna di prodotti alimentari non previsti dal menù = sanzione di € 100,00 per ogni tipologia di prodotto;

3) mancato rispetto del menù previsto = sanzione di € 100,00 per ogni portata.

D) QUANTITÀ

1) mancata consegna di una portata presso ogni plesso scolastico = sanzione di € 1.000,00;

2) non rispetto delle grammature previste nel presente capitolato = sanzione di € 300,00;

3) non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato = sanzione di € 500,00;

4) mancata consegna del materiale a perdere = sanzione di € 200,00.

E) TEMPISTICA

1) il ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni singola sede di ristorazione = sanzione di € 500,00;

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione di cui ai successivi articoli, secondaria di primo grado mediante lettera raccomandata o mail certificata.

Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato, non dà luogo ad alcuna penalità. La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Per reiterati inadempimenti, a giudizio insindacabile del Comune, lo stesso avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

ART. 30 - MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

In caso di risoluzione del contratto nei casi indicati al precedente articolo, l'aggiudicatario e per esso il garante corrisponderà al Comune, salva la dimostrazione di maggiori ulteriori danni da parte del Comune medesimo, i seguenti risarcimenti:

1) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;

2) i costi aumentati del 10%, relativi alle spese per l'indizione di una nuova gara da parte del Comune.

Art. 31 - CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Eventuali inadempienze, deficienze e carenze saranno tempestivamente contestate all'Appaltatore per iscritto e lo stesso deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione.

Entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via mail certificata.

In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste dal presente capitolato. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta, o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

ART. 32 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto di promuovere giudizialmente nel modo e nelle forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni anche nei seguenti casi:

1. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
2. interruzione o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata;
3. gravi violazioni degli obblighi contrattuali nonostante diffida formale del Comune;
4. comportamento abitualmente scorretto della Ditta Aggiudicataria verso gli utenti;
5. inosservanza da parte della Ditta di indicazioni e direttive da parte del Comune;
6. violazione di norme di igiene qualora tale violazione costituisca reato;
7. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
8. accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
9. riscontro di gravi irregolarità nel centro di cottura;
10. quando la Ditta si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;
11. quando ceda ad altri in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona i diritti o gli obblighi inerenti al presente capitolato; o subappalti in toto o in parte il servizio di cui all'oggetto;
12. mancato utilizzo, nelle transazioni derivanti dal presente contratto, del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge 13.08.2010, n. 136;
13. per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

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

ART. 33 - RECESSO

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, con disdetta a mezzo raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;

- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi.

ART. 34 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta, al quale verranno pertanto indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative al presente contratto. Il legale rappresentante dell'impresa aggiudicataria, se espressamente richiesto, dovrà presentarsi presso il competente ufficio comunale, anche a mezzo di un suo incaricato, per ricevere eventuali comunicazioni. Sarà cura del legale rappresentante dell'impresa aggiudicataria segnalare all'Amministrazione Comunale il nominativo della persona incaricata di sostituirlo e rappresentarlo, aggiornandolo nel caso di variazioni.

ART. 35 - CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e la Ditta Aggiudicataria in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal presente contratto, competente a giudicare sarà il Foro competente.

ART. 36 - PROCEDURA DI GARA

Relativamente alle procedure di gara (soggetti ammessi, requisiti di partecipazione, avvalimento, modalità di scelta del contraente e di aggiudicazione, cauzioni, spese ed oneri fiscali) si fa espresso riferimento a quanto indicato nel Bando di gara e nel Disciplinare di gara specifico.

ART. 37 - RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali e comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

ART. 38 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:
 - il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
 - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 e s.m.i..

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, cui si rinvia; il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione appaltante.

