



**Città di Petilia Policastro
Provincia di Crotona**

(Allegato n. 1 alla Proposta della Delibera n°78 del 14.05.2019)

**CAPITOLATO DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL’APPALTO

Art. 1 – Oggetto

L’Amministrazione Comunale intende espletare una gara d’appalto per l’affidamento del servizio di refezione scolastica nel Comune di Petilia Policastro (KR), per i periodi di seguito elencati:

- anno scolastico 2019/2020;
- anno scolastico 2020/2021;

decorrente dalla data di stipula del relativo contratto, mediante procedura negoziata previa pubblicazione di bando ai sensi dell’art. 36 comma 2 lett. b) D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., del D.lgs. 50/2016. Tale servizio verrà erogato in favore degli alunni della scuola dell’Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° Grado, nonché del relativo personale scolastico avente diritto.

L’espletamento del presente servizio comporta:

- a) l’organizzazione, preparazione, somministrazione e distribuzione dei pasti mediante impiego del personale dell’Impresa in tutti i giorni feriali, esclusi sabato, domenica e festivi, secondo il calendario scolastico;
- b) il rigoverno, pulizia e disinfestazione dei locali adibiti a cucina, refettori e servizi con proprio personale munito della tessera di idoneità sanitaria secondo le normative di legge vigenti in materia;
- c) la manutenzione ordinaria di impianti, attrezzature ed arredi, nonché l’eventuale integrazione e/o sostituzione di attrezzature, materiale di stoviglieria, utensileria che si rendessero necessari nel corso dell’appalto;
- d) l’integrale arredamento con tutto l’occorrente dei centri di cottura di Petilia Policastro;
- e) la disponibilità di mezzi idonei per il trasporto e la distribuzione dei pasti nelle scuole non dotate di centro di cottura;
- f) lo svolgimento di ogni altra attività connessa o conseguente al servizio di mensa scolastica.

Art. 2 – Consegna attrezzature e arredi

Il Comune mette a disposizione in comodato gratuito dell’Impresa il centro di cottura della frazione Foresta con i relativi impianti, le attrezzature, gli utensili, gli arredi e i locali nudi del centro di cottura di Petilia capoluogo dopo l’ultimazione dei lavori di manutenzione e di adeguamento sismico da cui è attualmente interessato.

All’Impresa aggiudicataria, prima dell’avvio del servizio, verrà consegnato in duplice copia l’inventario degli arredi, delle attrezzature e del materiale di stoviglieria e utensileria; la stessa ne restituirà una copia debitamente controfirmata in segno di accettazione, con

espresso impegno ad integrare, a propria cura e spese e prima dell'inizio del servizio di cui trattasi, le eventuali attrezzature e/o utensili mancanti e/o da sostituire in quanto necessari al buon espletamento del servizio medesimo.

I locali, le attrezzature e tutto il materiale preso in consegna dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto in perfetto stato di funzionamento e in ottime condizioni.

I locali e il materiale (impianti, attrezzature, arredamenti, forniture, stoviglie, suppellettili ecc. di cui al predetto verbale di consegna) si intendono in buono stato di conservazione.

Art. 3 – Durata del servizio

L'affidamento del servizio di refezione scolastica avrà la seguente durata

- anno scolastico 2019/2020;
- anno scolastico 2020/2021;

dalla data di stipula del relativo contratto;

Art. 4 – Importo a base di gara

L'importo a base di gara, indicativo ai soli fini della presentazione dell'offerta e non costituente obbligo per il Comune, è determinato in € **598.016,00** comprensivi gli oneri della sicurezza ed oltre IVA al 4% così distinto:

- anno scolastico 2019/2020 € 299.008,00 (euro duecentonovantanovezerozerootto/00) comprensivi gli oneri della sicurezza ed oltre IVA al 4%;
- anno scolastico 2020/2021 € 299.008,00 (euro duecentonovantanovezerozerootto/00) comprensivi gli oneri della sicurezza ed oltre IVA al 4%.

Art. 5 – Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da:

- alunni della scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I Grado e relativo personale docente;
- personale non docente che ne abbia diritto e sia stato preventivamente autorizzato.

Art. 6 – Sicurezza alimentare e CAM

Il Comune promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e all'art. 123 della Legge Finanziaria 2001 e ss.mm.ii., l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

- Protezione dell'ambiente – Con il sistema di gestione ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001:2004 l'azienda si impegna nella valutazione dell'impatto ambientale delle sue attività e nella promozione di iniziative volte al miglioramento delle prestazioni e alla prevenzione dell'inquinamento, seguendo le leggi e i regolamenti ambientali nazionali e regionali.

- CAM (Criteri Ambientali Minimi) – Criteri di acquisto per le gare di appalto delle Pubbliche Amministrazioni che promuovono scelte a basso impatto ambientale, come, per esempio, il consumo in percentuale di prodotti biologici, l'inserimento nei menù di prodotti ortofrutticoli stagionali, l'impiego di stoviglie durevoli e non monouso, ecc.

Art. 7 – Elenco della sede di mensa scolastica e valore complessivo dell'appalto

L'impresa, per l'espletamento del servizio di mensa scolastica, si avvarrà dei centri di cottura ubicati nel Comune di Petilia Policastro, presso gli edifici scolastici comunali. Tali centri sono parzialmente dotati di attrezzature di cucina che verranno debitamente inventariate prima dell'inizio del servizio e consegnate all'Impresa che ne dovrà garantire alla scadenza la restituzione in buono stato di conservazione.

Il numero dei pasti da preparare e distribuire agli utenti del servizio di mensa scolastica è di:

- circa n. 93.440 per l'anno scolastico 2019/2020;
- circa n. 93.440 per l'anno scolastico 2020/2021;

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di aumentare o diminuire il numero dei pasti richiesti secondo l'effettivo andamento delle frequenze scolastiche, senza che l'Impresa possa pretendere per ciò nuovi e maggiori compensi oltre il pagamento del valore dei pasti effettivamente somministrati.

Pertanto tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Il prezzo unitario, oltre iva 4%, di ogni singolo pasto per tutti gli ordini di scuola è stabilito in € 3,20 (euro tre/20) compresi gli oneri per la sicurezza pari ad € 0,065 (euro zero/065).

L'importo complessivo del servizio da affidare è stimato in circa € **598.016,00 (euro cinquecentonovantottozerosedici/00), comprensivo degli oneri per la sicurezza pari ad € 12.147,20 (euro dodicimilacentoquarantasette/20), oltre IVA al 4%.**

Il servizio di mensa scolastica dovrà essere erogato in ognuno dei plessi scolastici presenti sul territorio comunale.

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo del sistema scolastico o alla realizzazione di nuovi edifici.

In tal caso l'Impresa è tenuta a fornire il servizio nei nuovi plessi senza pretendere dal Comune alcun onere aggiuntivo.

Art. 8 – Sedi scolastiche di erogazione del servizio

L'impresa per l'espletamento del servizio di mensa scolastica si avvarrà dei seguenti tre centri di cottura:

- a) centro n. 1: Il centro è ubicato nella frazione Foresta presso il locale edificio scolastico comunale. Tale centro è parzialmente dotato di attrezzature di cucina che verranno debitamente inventariate prima dell'inizio del servizio e consegnate all'Impresa che ne dovrà garantire alla scadenza la restituzione in buono stato di conservazione;
- b) centro n. 2 quando i lavori di ristrutturazione per i quali è interessato saranno ultimati: Il centro è ubicato in via Salita Castello, nelle immediate vicinanze ai nn. 2 plessi di scuola dell'Infanzia e di scuola Primaria siti in via Dante Alighieri. Il centro attualmente risulta in ristrutturazione e sarà consegnato all'impresa aggiudicataria della predetta gara al momento dell'ultimazione dei lavori interessati, privo di qualsiasi attrezzatura di cucina, degli arredi e della posateria. Pertanto la dotazione di tutto l'occorrente avverrà a cura e spese dell'Impresa che alla scadenza del contratto provvederà al relativo ritiro.
- c) centro n. 3: I locali e le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti dovranno essere reperiti a cura e spese della ditta aggiudicataria. In tale centro dovranno essere preparati i pasti da somministrare agli utenti del servizio di mensa scolastica delle frazioni Pagliarelle e Camellino.

Si precisa che il servizio, in casi di emergenza e nello specifico di indisponibilità dei su elencati centri di cottura, dovrà essere espletato dall'impresa che svolge il medesimo servizio utilizzando uno o più centri cottura, a proprio carico, ubicati entro un raggio di 15(quindici) km dalla sede municipale.

Art. 9 – Calendario di erogazione del servizio

- a) Scuola dell'Infanzia: cinque volte la settimana dal lunedì al venerdì;
- b) Scuola Primaria a tempo pieno e con organizzazione modulare a tempo prolungato: rispettivamente: quattro volte e due volte la settimana, secondo il relativo calendario scolastico;
- c) Scuola Secondaria di I Grado a tempo pieno: due o tre volte alla settimana, secondo il relativo calendario scolastico.

Art. 10 – Sopralluoghi

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di recarsi preventivamente a visitare ed esaminare attentamente i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili, nonché tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sul servizio fornito. Tali sopralluoghi devono essere concordati con il responsabile del servizio che provvede a redigere ed a firmare con l'incaricato dell'Impresa il relativo verbale.

TITOLO II

INIZIO DEL SERVIZIO, REQUISITI DI PARTECIPAZIONE, OFFERTA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Art. 11 – Inizio del servizio e Requisiti di partecipazione:

L'Impresa si impegna ad iniziare ed a concludere il servizio alla data comunicata dal Comune.

Ai fini della partecipazione alla gara i concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti:

11.1 Requisiti di ordine generale:

Non sono ammessi a partecipare alla gara i concorrenti per i quali sussistono le cause di esclusione di cui all'art. 80 D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.

11.2 Requisiti speciali e mezzi di prova:

I requisiti speciali indicati nei successivi punti (11.2.1, 11.2.2, 11.2.3) devono essere posseduti dai concorrenti a pena di esclusione.

Si precisa che, ai fini della dimostrazione dei requisiti medesimi, la relativa documentazione, anche per una maggiore celerità nell'espletamento della procedura di verifica, dovrà essere trasmessa mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

11.2.1) Requisito di idoneità professionale – art. 83, comma 1, lett. a) del D.Lgs n. 50/2016:

- a) Iscrizione alla Camera di Commercio per ambito di attività coerente con quello oggetto del presente appalto.
 - Per le sole cooperative, iscrizione all'Albo delle società cooperative.
 - Per i soli consorzi di cooperative, iscrizione nello schedario generale della cooperazione.
- b) Possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della L. n. 283/62 e regolamento di esecuzione di cui al DPR n. 327/1980 per le attività oggetto dell'appalto.
- c) Possesso di certificazione attestante l'adozione della procedura di autocontrollo previsto dal D.Lgs n.193/07 e regolamento CE 852/2004 e ss. mm. ii. (HACCP), nel luogo dove avrà sede il centro di cottura.

In caso di raggruppamento temporaneo, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, i requisiti devono essere posseduti da ciascuna impresa raggruppata o consorziata o aggregata.

Al fine di assicurare professionalità e sostenibilità economica agli operatori con riferimento all'attitudine degli stessi ad assicurare i servizi oggetto dell'appalto, nel rispetto del principio di proporzionalità e adeguatezza e nell'interesse pubblico ad assicurare la più ampia partecipazione, sono richiesti i seguenti requisiti ai sensi dell'art. 83 c.5 del D.L.vo n. 50/2016 e ss.mm.ii.

11.2.2) Requisiti di capacità economica e finanziaria (art.83, comma 1, lett. b) nonché allegato XVII, parte I° del D. Lgs. n. 50/2016):

- a) Possesso di idonee referenze attestata da almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D.L 385/93 di data non superiore a trenta giorni rispetto a quella di pubblicazione del bando, attestanti che il concorrente ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità.

Qualora il concorrente non sia in grado, per fondati motivi da documentare congruamente e di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante la presentazione di bilanci o di estratti di bilancio.

N.B.: In caso di RTI (costituito o costituendo) il requisito di cui al punto 11.2.2 lett. a) deve essere posseduto da ciascuno dei concorrenti.

- b) Ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. b), del d.lgs. n. 50/2016 e dell'allegato XVII, l'operatore economico deve dimostrare, a pena di esclusione, di aver realizzato negli ultimi tre esercizi disponibili un *fatturato globale* di importo pari almeno ad € 364.544,00 (*allegare documentazione: bilancio, modello unico o dichiarazione IVA*) e un *fatturato specifico* nel settore di attività oggetto dell'appalto per l'importo pari ad almeno € 299.008,00 (*allegare documentazione: fatture*). Se il concorrente ha iniziato l'attività da meno di tre anni, questo requisito verrà rapportato al periodo di attività d'impresa.

N.B.: In caso di RTI (costituito o costituendo), il suddetto requisito 11.2.2 lett. b) dovrà essere soddisfatto, nella sua interezza, dall'insieme del raggruppamento.

11.2.3) Requisiti di capacità tecnica – professionale (art.83, comma 1, lett. c) del D. Lgs. n. 50/2016:

- a) aver svolto, con attestazione di "buon esito" rilasciata dalle Istituzioni Pubbliche, nei tre anni scolastici antecedente la data di pubblicazione del bando, almeno un servizio di mensa scolastica, con produzione di pasti, pari a n. 93.440 (Allegare attestazione DI BUON ESITO rilasciata dal Comune/i CHE EVIDENZI L'ASSENZA DI CONTESTAZIONI).

In caso di RTI, il suddetto requisito (lett. a) dovrà essere soddisfatto tenendo conto del disposto DM 10/08/2016 art. 21, commi 4 e 5. In caso di raggruppamento in forma orizzontale tutti i partecipanti sono chiamati a possedere il requisito suindicato, in caso di raggruppamento in forma verticale i partecipanti devono essere in possesso di detto requisito ciascuno relativamente ai servizi di propria competenza.

- b) Disponibilità di attrezzature e di personale in misura sufficiente all'espletamento ottimale del servizio.
- c) Disponibilità di automezzi riservato al trasporto alimenti muniti di autorizzazione sanitaria.
- d) Certificazione di qualità UNI ISO 9001:2008 in corso di validità rilasciata da organismi accreditati per l'attività oggetto del presente appalto.
- e) Certificazione UNI EN ISO 22000 - UNI-EN ISO 45001 rilasciate da organismo indipendente;
- f) Disponibilità di un centro di cottura provvisto di autorizzazione sanitaria o in attesa della stessa autorizzazione, da comprovare mediante scia e certificazione attestante l'adozione della procedura di autocontrollo HACCP, ovvero la disponibilità del medesimo centro di cottura da parte di terzi, munito dei predetti requisiti resa nelle forme di legge.

L'Impresa si impegna al rispetto delle norme contenute nel **D.Lgs. n° 81/2008**, riguardante il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

L'Impresa si impegna altresì a far pervenire al Comune prima dell'effettivo inizio del servizio la polizza assicurativa di responsabilità civile presso terzi per danni a cose o

a persone che potrebbero derivare in conseguenza dell'espletamento del servizio.

Art. 12 – Presentazione dell'offerta e Cauzioni provvisoria e definitiva

- a) Le modalità di presentazione dell'offerta saranno indicate nel bando di gara e relativo disciplinare;
- b) La cauzione provvisoria, costituita ai sensi di Legge, deve essere pari al 2% (**art .93 D.Lgs n°50/2016**) del valore presunto del servizio posto a base di gara. La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di Tesoreria Provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D.Lgs. 1.9.1993, n° 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

Nel caso in cui i concorrenti intendano avvalersi delle agevolazioni previste **dall'art.93, comma 7, del D.Lgs. n° 50/2016** (riduzione della cauzione provvisoria del 50%) dovranno obbligatoriamente allegare alla garanzia la certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, in originale o copia autenticata con le modalità previste dal DPR n° 445/2000.

Si precisa che, in caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari, la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutti i concorrenti, costituenti il raggruppamento temporaneo o consorzio, sono in possesso dei suddetti requisiti.

La fideiussione 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 codice civile, l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, la validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta.

La polizza fideiussoria, tramite la quale viene prestata la cauzione provvisoria da parte di una costituenda associazione temporanea di imprese, deve essere intestata a tutte le associate, che sono individualmente responsabili delle dichiarazioni rese per la partecipazione alla gara. La cauzione provvisoria deve essere accompagnata da idoneo impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario, ai sensi **dell'art.103 del D.Lgs. n° 50/2016**.

- c) L'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. n. 50/2016, dovrà obbligatoriamente costituire, prima della sottoscrizione del contratto, la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale netto. In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10% la suindicata percentuale della cauzione definitiva è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa 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 codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Art. 13 – Criterio di aggiudicazione dell'appalto.

La gara sarà esperita mediante procedura negoziata previa pubblicazione di bando (art. 36 comma 2° lett. b) e dell'art. 35 del D. Lgs. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del migliore rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art.95 comma 3° dell'art. 144 comma 1° del D.Lgs. n° 50/2016,

trattandosi di appalto avente ad oggetto la ristorazione scolastica. La valutazione delle offerte sarà svolta da una Commissione giudicatrice, appositamente costituita, con atto del responsabile del settore n. 8 del Comune di Petilia Policastro successivamente alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte. La Commissione valuterà le offerte avendo a disposizione 100 punti da attribuire con i seguenti criteri:

- **prezzo 30 punti (Offerta economica);**
- **qualità del servizio offerto 70 punti (Offerta tecnica).**

Art. 14- Criteri di valutazione dell'offerta

14.1 Offerta Economica

- A. L'offerta dovrà essere redatta utilizzando il modello "Offerta economica" reperibile all'interno del bando. Nel modello va indicato, in cifre ed in lettere, il prezzo unitario richiesto per ogni pasto preparato e somministrato, nonché il prezzo, in cifre ed in lettere, complessivo del servizio, ottenuto moltiplicando il prezzo unitario per il numero dei pasti previsti nel periodo ANNI SCOLASTICI 2019/2020, 2020/2021 (+/-186.880 pasti complessivi). Tanto il prezzo unitario quanto quello complessivo si intendono oltre IVA. Il prezzo complessivo del servizio di mensa scolastica offerto non potrà in nessun caso essere superiore a € 598.016,00 compresi € 12.147,20 quali oneri per la sicurezza, oltre IVA al 4%. In caso di discordanza tra i prezzi espressi in cifre e quelli in lettere e tra il prezzo unitario e quello complessivo saranno ritenuti validi quelli più favorevoli al Comune.

Il punteggio al **PREZZO** (prezzo a base d'asta di € 3,20 oltre IVA a pasto) verrà assegnato sull'importo al netto di IVA calcolato in base al ribasso percentuale unico offerto sull'importo a base d'asta, applicando la seguente formula:

$$X = \frac{\text{offerta più vantaggiosa (prezzo più basso)} \times 30}{\text{prezzo preso in considerazione}}$$

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta di € 3,20 a pasto più IVA al 4% per un importo complessivo dell'appalto pari ad € 598.016,00 oltre IVA 4% (€ 23.920,64) e quindi di € 621.936,64 comprensivo di IVA 4%.

Il prezzo per ogni pasto dovrà includere tutti i servizi e le forniture elencate nel capitolato.

- B. **Offerta Tecnica.** Il punteggio relativo alla **QUALITA'**, ai sensi dell'art.95 del D.Lgs. n° 50/2016, per un massimo di **70 punti**, verrà attribuito in sede di gara in conformità ai seguenti parametri:

Criteri di valutazione per l'offerta tecnica			
Punteggio max	CRITERI	SUBCRITERIO	SUB PUNTEGGIO
15	Centro di produzione: struttura ed del organizzazione del processo produttivo.	Capacità produttiva disponibile	5
		Qualità strutturale e funzionale dell'organizzazione del processo produttivo	8
		Dotazione tecnologica	2
27	Sistema organizzativo e gestionale del servizio	Approvvigionamento e conservazione delle derrate	9
		Piano di trasporto	7
		Preparazione e confezionamento	6
		Lavaggio e sanificazione	5

3	Qualifica ed esperienza del personale interno (nel centro cottura destinato a fornire il servizio in oggetto) adibito alla produzione dei pasti	Esperienza del personale documentata da corsi di formazione già espletati	0,5 punti per ogni corso svolto fino ad un massimo di n. 3 pt
6	Piano di controllo del servizio: sistema di monitoraggio, verifiche ispettive ed analisi microbiologiche	Numero di analisi microbiologiche previste	0,5 pt ad analisi fino ad un massimo di 2
		Piano di monitoraggio	Da 0 a 2
		Numero verifiche ispettive	0,5 pt ad ispezione fino ad un massimo di 2
6	Piano emergenze: Programma di emergenza che la ditta si impegna ad adottare.	Piano emergenza trasporto	2
		Piano emergenza centro cottura	2
		Piano emergenza refettori (sostituzione personale che dispensa)	2
8	Prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e a km 0	ogni prodotto inserito	0,5 per ogni prodotto inserito (certificata dal fornitore che attesti la provenienza da sistemi di filiera corta e a km 0)
2	Destinazione del cibo non somministrato ad Associazioni, parrocchie esclusivamente con sede nel Comune di Petilia Policastro, ecc.	solo dichiarazione	1
		convenzione firmata tra le parti	2
3	Piano di comunicazione, informazione ed assistenza	Adeguatezza complessiva, in termini di ampiezza, qualità, fruibilità ed efficacia, del Piano di comunicazione, informazione ed assistenza proposto	3

L'offerta tecnica è composta di pagine in formato A4 con non più di 40 (quaranta) righe per pagina e con scrittura in corpo non inferiore a 10 (dieci) punti.

E' onere e interesse della Ditta produrre ogni informazione utile all'attribuzione del punteggio.

Quanto contenuto nella documentazione per la valutazione della qualità costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

Il servizio verrà aggiudicato al concorrente che avrà raggiunto il punteggio complessivo più alto. A parità di punteggio, la fornitura sarà aggiudicata al concorrente che avrà ottenuto il punteggio maggiore relativamente alla qualità.

Qualora anche tale punteggio fosse paritario, si procederà mediante sorteggio. L'importo a base d'asta ammonta a € 3,20 a pasto (IVA esclusa).

Si precisa che si procederà all'apertura dell'offerta economica solo per gli operatori che avranno totalizzato un punteggio di valore tecnico almeno pari a 50/70imi punti»).

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto e che comunque avrà totalizzato un punteggio di valore tecnico almeno pari a 50/70imi punti»).

Non sono ammesse offerte in aumento o alla pari, indeterminate, condizionate, parziali, plurime.

Art. 15 – Punteggi

Il punteggio sarà attribuito in base agli elementi sotto indicati e secondo l'ordine di importanza loro attribuito:

1) Offerta economica (prezzo) – Punteggio massimo attribuibile 30 punti.

Il punteggio attribuibile all'elemento prezzo sarà calcolato secondo la formula della proporzionalità inversa di seguito riportata:

X (Punteggio da attribuire) = prezzo complessivo più basso offerto X Punteggio massimo(30)

Prezzo complessivo offerta da valutare

Pertanto, secondo tale formula, all'offerta economica del concorrente che avrà indicato il prezzo più basso rispetto a quello fissato a base d'asta € 3,20, iva esclusa verrà attribuito il punteggio massimo di **punti 30**, mentre alle rimanenti offerte sarà attribuito un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale.

2) Offerta tecnica – Punteggio massimo attribuibile 70 punti.

a) Organizzazione del servizio (Punti 25):

- ◆ Modalità organizzativa del processo di produzione, trasporto e distribuzione di pasti e alimenti Punteggio massimo attribuibile: **10 punti**;
- ◆ Piano di pulizia e sanificazione ed indicazione dei prodotti utilizzati Punteggio massimo attribuibile: **5 punti**;
- ◆ Piano di autocontrollo indicante quantificazione e tipologia di indagini per le fasi critiche del processo Punteggio massimo attribuibile: **5 punti**;
- ◆ Organico dedicato al servizio e livelli di professionalità degli addetti, con indicazione del numero, monte ore lavoro, addestramento, formazione Punteggio massimo attribuibile: **5 punti**;

b) Locali e attrezzature (Punti 15):

- ◆ Eventuale integrazione e/o sostituzione delle attrezzature comunali presenti nei centri di cottura di Petilia Policastro Punteggio massimo attribuibile: **5 punti**;
- ◆ Qualità e quantità degli impianti, arredi, attrezzature, stoviglie, macchine e utensili forniti dall'Impresa per i centri di cottura di Petilia Policastro Punteggio massimo attribuibile: **10 punti**;

c) Alimenti e menù (Punti 25):

- ◆ Tipologia e quantità, in percentuale, di prodotti alimentari di produzione controllata che l'impresa si impegna a fornire: produzione biologica, a marchio IGP – DOP, a rintracciabilità di filiera agroalimentare, mercato equo solidale, altro
Punteggio massimo attribuibile **10 punti**;
 - ◆ Elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate per la preparazione dei pasti, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.
Punteggio massimo attribuibile: **15 punti**
- d) Certificazione serie UNI-EN ISO 14001 (Punti 5):**
- ◆ Rilasciate da organismo indipendente, accreditato ai sensi norme serie UNI-CEI-EN 45.000 Punteggio massimo attribuibile: **5 punti**.

Poiché il Comune considera i fattori ponderali costituenti l'organizzazione del servizio elementi fondamentali ed indispensabili dell'appalto, qualora l'impresa partecipante ometta di presentare la relativa documentazione, l'offerta sarà valutata irregolare e quindi inammissibile.

L'anomalia dell'offerta verrà individuata e valutata ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016. Non sono ammesse offerte in aumento sull'importo a base di gara.

E' facoltà del Comune di procedere ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

TITOLO III

PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 16 – Corrispettivo

Spetta all'Impresa, a compenso degli oneri che si andrà ad assumere con il presente Capitolato, il corrispettivo definito in sede di aggiudicazione calcolato moltiplicando il prezzo unitario per ogni pasto effettivamente somministrato all'utenza.

Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente capitolato a carico dell'Appaltatore e quant'altro specificatamente non incluso negli oneri del Comune.

L'Impresa è tenuta a presentare, di norma, con cadenza mensile la fattura relativa alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente **corredata dei buoni mensa necessari per usufruire del servizio consegnati dagli utenti**. Rimane comunque inteso che la mancata allegazione dei buoni pasto sospende le procedure di pagamento della fattura mensile, senza che l'Impresa possa per ciò sollevare eccezioni e/o pretendere il risarcimento di eventuali danni subiti.

Art. 17 – Pagamenti

I pagamenti verranno effettuati entro 60 (sessanta) giorni dalla data di presentazione di regolare fattura debitamente firmata dal legale rappresentante dell'Impresa o da un suo delegato. Rimane pertanto espressamente stabilito che per tale periodo (60 giorni) l'appaltatore rinuncia a richiedere al Comune l'applicazione degli interessi sulle somme maturate e non pagate.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa e per il rimborso di spese ed il pagamento di penali, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o mediante incameramento della cauzione.

Dal pagamento dell'importo della fattura sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio, quelle delle pene pecuniarie e quant'altro dovuto dalla ditta appaltatrice.

Art. 18 – Revisione prezzi

Al presente contratto non si applica la revisione prezzi.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE GENERALI DELL'APPALTO

Art. 19 – Ordinazione dei pasti

L'Impresa è tenuta giornalmente a richiedere ad ogni singola scuola il numero degli utenti che intendono usufruire del servizio e a provvedere, mediante proprio personale, al ritiro dei necessari buoni pasto. Ove richiesto dal Comune, l'Impresa è tenuta a fornire giornalmente diete personalizzate, seguendo gli schemi dietetici previsti per ogni singola patologia, secondo le indicazioni appositamente definite nel presente Capitolato.

Art. 20 – Caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti

L'Impresa deve fornire generi alimentari di prima qualità, di provenienza Nazionale o CEE, nel rispetto della tabella dietetica e del menù settimanale, con l'osservanza delle più scrupolose norme igienico-sanitarie.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs n. 68 del 25/02/2000 e D.Lgs. n. 259 del 10/08/2000 e s.m.i.).

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D.Lgs. n. 155/97 e s.m.i.).

L'Impresa deve garantire una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti ed assicurare la frutta biologica.

Art. 21 - Fornitura di materiale a perdere e materiale vario

Il Comune richiede all'Impresa, compresi nel prezzo del pasto, la fornitura, di tutto il materiale necessario all'esigenze del servizio, quali: suppellettili, pentole, piatti, tovaglette monoposto, tovaglioli, bicchieri e posate, che alla scadenza del contratto di appalto resterà di proprietà della ditta aggiudicataria.

Il Comune si riserva di richiedere, per situazioni di emergenza, la fornitura di ogni eventuale altro materiale a perdere il cui costo si considera compreso in quello del pasto.

Il materiale a perdere deve essere fornito, tenendo conto delle eventuali rotture o altro, che possono accadere durante la distribuzione e somministrazione giornaliera dei pasti.

Art. 22 – Tabelle dietetiche

La Tabella dietetica è suscettibile di variazioni e di integrazioni in relazione a proposte e indicazioni da parte degli organismi competenti (ASP, Unità di Nutrizione, Commissioni Mensa, Medico Scolastico, Direzioni Scolastiche ecc.

Art. 23 – Quantità degli ingredienti e del cibo

Le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste dalla Tabella dietetica, nella quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 24 – Composizione dei menù

I pasti preparati e distribuiti nelle scuole dotate di centro di cottura e quelli da

trasportare in altre scuole devono essere confezionati, seguendo rigorosamente le grammature concordate per il menù, in idonei contenitori per alimenti opportunamente sigillati.

Il Comune può richiedere variazioni di grammature a seguito di modificazioni ed innovazioni culinarie, le cui ricette sono concordate con l'Impresa.

Menù e Tabella Dietetica sono predisposte dall'Azienda Sanitaria Provinciale di Crotona – U.O. di Medicina Scolastica.

I menù proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e quantità a quanto riportato nella Tabella dietetica e per tipologie degli alimenti secondo la Tabella Merceologica.

I menù sono articolati settimanalmente e potranno essere modificati dal Comune, di concerto con la Medicina Scolastica dell'A.S.P., tenendo conto della situazione climatica o di altri fattori contingenti. Detti menù sono differenziati per le diverse tipologie di utenza: Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° Grado.

L'Impresa si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Il Comune può richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione in occasione di festività particolari quali: Natale, Pasqua, fine anno scolastico.

Art. 25 – Composizione del pasto

Il pasto giornaliero per la mensa scolastica dovrà essere conforme alla Tabella dietetica predisposta dal Servizio di Medicina Scolastica dell'A.S.P. di Crotona ed essere così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta
- acqua minerale naturale in confezione monodose.

Art. 26 – Variazioni del menù

L'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalla Tabella dietetica.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione della autorità competente.

Art. 27 – Diete personalizzate

L'Impresa deve garantire, esclusivamente dietro richiesta del Comune, a seguito di certificazioni mediche per particolari gravi patologie presentate dall'utenza, viste dall'ufficio comunale preposto, la dieta personalizzata stabilendone l'introduzione e l'avvio del servizio relativo.

L'Impresa deve altresì garantire la dieta per motivi etico-religiosi, previa presentazione, su apposito modulo, di regolare richiesta da parte del genitore dell'alunno.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Le diete personalizzate devono essere consegnate in monoporzione, e recare etichetta di identificazione, con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore.

Art. 28 – Introduzione di nuove portate e menù sperimentali

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'Impresa ingredienti e relative grammature.

Art. 29 – Utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali.

Il Comune si propone di garantire per il servizio di mensa scolastica il raggiungimento di un adeguato standard di qualità attraverso la promozione dell'uso di prodotti biologici, D.O.P., (denominazione di Origine Protetta), "DOC" (denominazione di Origine Controllata), "IGP" (indicazione Geografica Protetta) a rintracciabilità di filiera agroalimentare ed equo solidali, secondo le normative e regolamenti CEE e disposizioni nazionali vigenti.

Per l'identificazione di tali prodotti l'Impresa deve esibire su richiesta della Committenza i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità degli stessi alle regole del Mercato Equo e Solidale ed ai disciplinari di riferimento.

Art. 30 – Prodotti OGM

Per il perseguimento dei medesimi fini di cui al precedente articolo il Comune esclude dai prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti l'uso di organismi geneticamente modificati. L'esclusione di OGM dai prodotti alimentari dovrà essere comprovata dall'Impresa tramite idonee certificazioni delle ditte fornitrici con le limitazioni attualmente previste dal Regolamento CE n. 49/2000 e successive modificazioni.

TITOLO V

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Art. 31 – Servizio di mensa scolastica.

Il servizio di mensa scolastica prevede che l'Impresa provveda giornalmente a:

- 1) organizzare, condurre e gestire il servizio mediante l'impiego di proprio personale aziendale specializzato;
- 2) fornire le derrate alimentari necessarie per la preparazione, dei pasti e delle eventuali diete personalizzate;
- 3) fornire il materiale vario necessario per effettuare il servizio di mensa scolastica (suppellettili, pentole, piatti, bicchieri, posate, tovagliette e tovaglioli di carta monouso, carta asciugamani, pellicola trasparente, carta da forno e alluminio ecc., contenitori sterili per il prelievo degli alimenti) nonché il materiale a perdere necessario per eventuali situazioni di emergenza o attività didattiche (feste, ricorrenze, ecc.);
- 4) fornire tutto il materiale di pulizia necessario per il ripristino e la sanificazione delle stoviglie degli arredi, delle attrezzature, dei locali e delle superfici facenti parte del servizio di mensa scolastica;
- 5) smaltire, secondo le vigenti normative e le disposizioni comunali, i rifiuti liquidi e solidi.

Art. 32 - Locali e attrezzature fornite dal Comune

Il Comune fornirà in uso gratuito all'Impresa i locali, gli impianti e le attrezzature destinati all'effettuazione del servizio presenti negli edifici scolastici comunali.

L'Impresa utilizzerà tali locali, impianti tecnologici ed attrezzature, macchine, arredi e utensili esclusivamente per l'effettuazione del servizio oggetto del presente Capitolato, garantendone la loro perfetta efficienza e la loro conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno presi in consegna dall'Impresa all'inizio dell'appalto previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in perfetto stato di conservazione e funzionamento, salvo il normale deterioramento d'uso.

Sono a carico dell'Impresa tutte le spese di manutenzione ordinaria ed eventuale

integrazione della dotazione esistente delle attrezzature messe a disposizione dal Comune.

Il materiale esistente (impianti, attrezzature, arredamenti, forniture, ecc.) preso in consegna dall'appaltatore s'intende in buono stato di conservazione ed utile, quanto a tipologia, all'espletamento dei servizi richiesti.

L'Impresa è tenuta pertanto a provvedere, compreso nel prezzo del pasto, all'eventuale integrazione e/o sostituzione, nel corso dell'appalto, di attrezzature, utensili, arredi e stoviglie che si dovessero rendere necessari per il mantenimento degli standard di qualità previsti nel presente capitolato. Eventuali integrazioni di nuove attrezzature o di materiali che si rendessero necessarie durante la gestione, dovranno avere caratteristiche uniformi con i materiali in dotazione e rispondere alle vigenti norme in materia di igiene e sicurezza. Eventuali modifiche o variazioni dovranno essere preventivamente concordate con il Comune.

L'Impresa dovrà apportare gli investimenti e le migliorie necessarie per il raggiungimento del miglior risultato qualitativo possibile.

Art. 33 - Attrezzature fornite dall'Impresa

L'Impresa dovrà provvedere a dotare a propria cura e spese, i locali messi a disposizione dal Comune negli edifici scolastici di Petilia Policastro di tutti gli impianti e le attrezzature, macchine, arredi e utensili necessari per l'effettuazione del servizio oggetto del presente Capitolato, garantendone nel tempo la loro perfetta efficienza e la loro conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza, che alla scadenza del contratto di appalto resteranno di proprietà della impresa aggiudicataria.

Art. 34 – Confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti.

Per le scuole non dotate di centro di cottura è prevista la distribuzione di pasti monoporzione e il trasporto degli stessi mediante l'utilizzo di contenitori termici per il mantenimento di adeguata temperatura e di idoneo automezzo.

L'Impresa mediante l'impiego del proprio personale aziendale specializzato deve pertanto provvedere a:

- 1) confezionare nel punto di cottura i pasti in idonei contenitori monouso con l'osservanza di tutti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 155/97 e s.m.i.;
- 2) provvedere al trasporto dei pasti nelle scuole non dotate di centro di cottura mediante contenitori isotermici conformi alle norme stabilite dal DPR 327/80 e s.m.i.;
- 3) distribuire i pasti con materiale a perdere monouso (posateria, bicchieri, tovagliette e tovaglioli di carta ecc.), fornito dall'Impresa, nei locali ad uso refettorio per le scuole non dotate di centro di cottura;
- 4) consegnare le diete speciali in confezioni monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldato conservate in contenitori isotermici o contenitori termici monoporzioni con vaschetta in acciaio inox) e recare indicazione dell'utente destinatario;
- 5) allestire i tavoli e ripristinare i locali utilizzati come refettorio;
- 6) rispettare il tempo massimo non superiore a 20 minuti fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti, lo stesso tempo dovrà intercorrere tra la consegna e la distribuzione dei pasti;
- 7) smaltire, secondo le vigenti normative e le disposizioni comunali, i rifiuti liquidi e solidi.

L'Impresa deve provvedere ad effettuare il trasporto dei pasti confezionati con appositi automezzi muniti di attestazione di idoneità igienico - sanitaria (A.T.P.).

E' fatto d'obbligo provvedere settimanalmente alla sanificazione del mezzo utilizzato per il trasporto dei pasti.

I contenitori isotermici utilizzati per il trasporto dei pasti ed alimenti devono rispondere alle normative del D.P.R. 327/80 e s.m.i. e tutte le Autorizzazioni e/o Attestazioni relative al trasporto devono essere intestate all'Impresa.

TITOLO VI

PERSONALE

Art. 35 – Organico addetti

L'Impresa deve assicurare il servizio con proprio personale, sia per la preparazione, la distribuzione e il trasporto dei pasti che per la pulizia degli ambienti. L'organico del personale deve essere professionalmente e numericamente adeguato al fine di garantire un'elevata qualità del servizio che forma oggetto del presente capitolato.

L'Impresa deve individuare e comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il nome del Responsabile dello stesso, nonché le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio.

Nell'organico previsto per ogni punto di cottura dovrà essere presente almeno un lavoratore/lavoratrice con qualifica di cuoco/a.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'Impresa in fase di offerta, sia come numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro.

L'Impresa, indipendentemente dall'organico dichiarato, deve comunque mettere a disposizione per il servizio di mensa scolastica, proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in caso contrario il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti.

L'Impresa deve tenere un foglio firma giornaliero e mensile del personale addetto ad ogni sede di ristorazione, completo dei nominativi ed orari dei dipendenti da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dal Comune.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto, entro il tempo massimo di due giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per il Comune medesimo.

Art. 36 – Osservanza dei contratti collettivi

L'esecuzione del contratto deve essere affidata a personale alle dipendenze dell'Impresa regolarmente autorizzato. Il personale a tempo parziale deve essere impiegato per un tempo medio di almeno tre ore per giornata lavorativa, nel rispetto del vigente CCNL di settore.

L'Impresa si obbliga ad osservare e ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, sollevando il Comune da ogni onere e responsabilità in merito.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal Comune o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per quanto previsto nel precedente comma, la Ditta non potrà opporre eccezioni al Comune né avrà titolo al risarcimento di danni.

Art. 37 - Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di qualsiasi diritto di rivalsa.

Art. 38 - Obblighi del personale

Il personale in servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dall'appaltatore, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni del Comune o da suoi incaricati di controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i Commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti della ristorazione; in tale caso l'Impresa provvederà con urgenza a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 39 - Infortuni e danni

L'Appaltatore dovrà assumersi tutte le responsabilità civili e penali derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati e/o avariati e, comunque, connesse all'espletamento del servizio. La Ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici.

L'Impresa è tenuta a stipulare congruo contratto di assicurazione per responsabilità civile verso terzi persone o cose, inerente la gestione del servizio con una Compagnia assicuratrice di primaria importanza.

Art. 40 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale della Ditta addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento e distribuzione degli alimenti deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria in corso di validità (DPR. 327/80, art. 37) e comprensivo dell'esame per la ricerca di portatori enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici.

I soggetti risultanti positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo necessario per le relative cure e potranno riprendere servizio solo a seguito di presentazione di idoneo certificato medico.

L'Impresa, all'inizio dell'appalto, deve presentare al Comune le fotocopie dei Libretti Sanitari di tutto il personale incaricato per lo svolgimento del servizio.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di sottoporre, in qualsiasi momento, a visita medica il personale impiegato nel servizio. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

Il Libretto di Idoneità Sanitaria, pena la sospensione immediata dal servizio, deve essere conservato sul posto di lavoro ed essere esibito a richiesta degli organi di vigilanza.

Art. 41 – Igiene del Personale

Il personale impiegato nei diversi tipi di gestione deve avere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, deve scrupolosamente seguire le norme di igiene personale.

Art. 42 – Reintegro personale mancante

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera, a mezzo PEC o via telefax, al Comune.

Qualora il numero delle assenze del personale dovesse superare il 10% del monte ore giornaliero dell'organico standard l'impresa deve entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Art. 43 – Direzione del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile che deve avere professionalità ed esperienza nel servizio di ristorazione collettiva e scolastica in particolare. L'Impresa deve assicurare la presenza giornaliera presso le sedi di competenza del servizio di cui trattasi del Direttore, che dovrà mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti al controllo dell'andamento del servizio dal Comune ed agire in qualità di referente relativamente ai rapporti tra l'Impresa ed il Comune. In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne immediata comunicazione scritta al Comune.

Art. 44 – Vestiario

L'Impresa deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. n.327/80, art.42) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa e il nome e cognome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e per i lavori di pulizia e di sanificazione, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. n.327/80, art. 42.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

L'Impresa è tenuta inoltre a fornire al personale utilizzato per lo svolgimento del servizio copricapo, mascherine e guanti monouso.

Art. 45 – Formazione

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

La durata della formazione del personale addetto al servizio di mensa scolastica non deve essere inferiore a n. 10 ore annuali.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- Alimentazione e dietetica;
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva (D.L.vo n. 155/97);
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Conservazione degli alimenti;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro.
- D.Lgs. n.81/2008 e s.m.i. - D. L.vo n. 242/96;
- pulizia, sanificazione, disinfezione;
- comunicazione con l'utenza;
- comportamento in situazioni di emergenza.

Art. 46 – Responsabilità

L'Impresa si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese ed i danni che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno

dedotte dai crediti dell'Impresa ed in ogni caso da questa rimborsate.

L'Impresa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi.

Art. 47 – Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Comune. L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che lo stesso deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'Impresa e i suoi dipendenti.

Art. 48 – Applicazioni contrattuali

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'Impresa è tenuta al rispetto del D.Lgs. 151/2001, art. 7, relativo alla tutela della salute della donna e del bambino.

TITOLO VII

NORME DI PREVENZIONE, DI SICUREZZA E ANTIFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 49 – Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Impresa al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs. n.81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

In particolare, l'Impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (a norma del D.Lgs. n.81/2008 e s.m.i.). Il documento deve essere trasmesso al Comune, il quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali l'Impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra il Comune e l'Impresa. Resta a carico dell'Impresa organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Impresa sia del Comune, come pure il Legale rappresentante dell'Impresa e il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa sia del Comune.

Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione per tutto il personale di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 50 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese, entro 60 giorni dall'avvio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.P.R. 524 dell'8.6.1982 e

s.m.i. e D.Lgs. n.493 del 14.8.1996 e s.m.i.).

Art. 51 – Piano di evacuazione

L'impresa che risulterà aggiudicataria, entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione, deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

Copia di tale documenti deve essere tempestivamente trasmessa al Comune.

Art. 52 – Norme generali per l'igiene del lavoro

L'Impresa ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato quanto previsto dal D.P.R. 303/56 e s.m.i.

Art. 53 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 54 – Pulizia di impianti e attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nelle cucine devono essere perfettamente deterse e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Art. 55 – Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica e gas da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale che conosca le manovre dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 56 – Divieti

E' fatto divieto al personale dell'Impresa di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

TITOLO VIII

IMMOBILI ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 57 – Consegna all'Impresa di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi

Il Comune si impegna a consegnare all'Impresa prima dell'inizio dell'espletamento del servizio i Centri Cottura ed i locali annessi con gli impianti, attrezzature e arredi per come indicati all'art. 2 del presente Capitolato.

Art. 58 – Obblighi del Comune

Il Comune relativamente agli immobili messi a disposizione dell'Impresa per l'espletamento del servizio e limitatamente all'esistenza dei relativi impianti centralizzati si impegna a:

- fornire l'acqua calda e fredda, il gas, l'energia elettrica e il riscaldamento, il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione;
- provvedere alla disinfestazione e disinfezione dei locali scolastici adibiti al servizio;
- provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani.

Art. 59 – Accessi e verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta del Comune, le parti provvedono alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi consegnati, con l'intesa che l'Impresa sopporterà alle eventuali mancanze e/o ai necessari ripristini entro i successivi 20 (venti) giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, il Comune provvederà al reintegro del materiale e/o ai necessari ripristini, dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale; tali importi verranno detratti dal deposito cauzionale e, se insufficiente, dalle residue fatture in pagamento.

Art. 60 – Riconsegna al Comune degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare al Comune i Centri di Cottura e i locali annessi con gli impianti, attrezzature e arredi per come risulta dall'apposito verbale, i quali dovranno essere resi in perfetto stato di funzionamento, manutenzione e pulizia.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa, con le modalità di cui al precedente articolo.

TITOLO IX

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 61 – Conduzione della cucina - Manuale di Autocontrollo Igienico

L'Impresa deve produrre e consegnare in copia al Comune il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura produttiva ai sensi del D.Lgs. n. 155/97 e s.m.i. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia alla Committenza. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione in funzione.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Art. 62 – Conservazione delle derrate

Le dispense, magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Gli alimenti sterili in contenitori metallici, se non completamente utilizzati, devono essere travasati in altro contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale per uso alimentare,

opportunamente sigillato ed etichettato, riportando la data di apertura e l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con pellicola in polietilene idonea al contatto con alimenti secchi e umidi, o altro materiale con certificazione dell'utilizzo di materie prime conformi al D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti compreso il D.M. 20/10/82.

Le dispense e i magazzini devono essere ben ventilati e ben illuminati.

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, deve essere affissa nei locali cucina e di ristorazione. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'Impresa deve essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

Art. 63 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo igienico, ai sensi del D.Lgs. n. 155/97 e s.m.i.

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 celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo e opportunamente refrigerata tra 0 e 2° C;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione;
- la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e s.m.i. e devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

Art. 64 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati e avanzati nei giorni antecedenti al consumo. E' consentito anticipare al giorno prima del consumo solo le seguenti operazioni: mondatura, affettatura, porzionatura, battitura delle carni e la cottura di torte non a base di creme con successiva conservazione in frigorifero a + 4 °C come specificato nelle Tabelle

dietetiche.

Art. 65 – Orario del pranzo

L'Impresa si impegna a fornire il servizio negli orari da concordarsi con le Autorità scolastiche.

Tali orari potrebbero subire delle variazioni per esigenze didattiche, senza comportare alcun onere di spesa per il Comune.

Art. 66 – Somministrazione portate

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

Il Comune, qualora l'Impresa non rispettasse quanto previsto nelle Tabelle Dietetiche, si riserva di applicare le penalità previste dal presente Capitolato.

Art. 67– Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti

I pasti devono essere distribuiti da personale dell'Impresa nei locali destinati alla loro consumazione. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi, indossare mascherina e guanti monouso;
2. esibire il cartellino di riconoscimento;
3. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e gioielli in genere;
4. areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
5. riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
7. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti, brocche con acqua potabile della rete idrica cittadina;
8. 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 utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
9. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo;
10. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli utenti abbiano preso posto a tavola ed iniziare dapprima a servire gli utenti con diete particolari, diverse dal menù base;
11. procedere al condimento delle pietanze prima della distribuzione del pasto;
12. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, salvo diversa indicazione dell'insegnante, distribuendo successivamente a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata;
13. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire successivamente alla somministrazione del primo piatto;
14. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
15. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox;
16. la distribuzione del pane deve avvenire dopo la distribuzione del primo piatto;
17. eseguire la spaccchiatura con appositi carrelli esclusivamente adibiti allo scopo;
18. per le scuole materne statali e per la prima classe elementare sono richiesti il taglio della carne e la sbucciatura della frutta;
19. eseguire il rigoverno e la sanificazione di cucine e locali accessori, asciugare le stoviglie prima di riporle.

Art.68 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti trasportati

I pasti devono essere distribuiti da personale dell'Impresa, nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione, in stovigliato fornito dall'Impresa.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le prescrizioni riportate all'art. 67 dal punto 1. al punto 16. oltre a quanto segue:

- 1) all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni, anche relativamente alle diete speciali;
- 2) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli termici di proprietà dell'Impresa, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- 3) aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- 4) distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il Dirigente Scolastico;
- 5) l'acqua nelle brocche deve essere messa in tavola prima dell'inizio del pranzo;
- 6) eseguire il rigoverno e la sanificazione dei locali accessori;
- 7) I contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico.
- 8) L'Impresa provvederà a conservare il materiale a perdere negli armadi posizionati nei locali porzionamento.

Art. 69 – Condimenti

Le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) e il formaggio grattugiato, posti in contenitori separati da quello della pasta asciutta, devono essere aggiunti solo al momento della distribuzione

Art. 70 – Contenitori e mezzi di trasporto dei pasti veicolati

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i. e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pasto caldo deve arrivare alle sedi di ristorazione in condizioni sensoriali ottimali.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle bacinelle inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del D.P.R. 327/80 e s.m.i.

Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 71 – Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e di consumo L'Impresa è tenuta ad effettuare giornalmente tutte le operazioni di pulizia, sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature ecc.

I pavimenti dei refettori dovranno essere sgrassati almeno due volte nell'anno scolastico con appositi macchinari e detergenti deceranti e lucidati con cere antisdrucchiolo.

I servizi igienici annessi alle sedi di ristorazione, utilizzati esclusivamente dal personale

dipendente dall'Impresa, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto.

L'Impresa provvederà alla fornitura di asciugamani a perdere, carta igienica, erogatori di sapone liquido, dispenser per asciugamani a perdere e sapone liquido per mani detergente e disinfettante.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare, devono essere allegate in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Elenco e schede tecniche di tutti i detersivi e sanificanti utilizzati dall'Impresa devono essere presenti in ogni cucina.

I materiali di pulizia (prodotti detersivi, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art.43 della L. 327/80 e s.m.i. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.

Art. 72 – Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Art. 73 – Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta.

Art. 74 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale durante le operazioni legate alle preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Le operazioni di pulizia accurata della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione, da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico, sono da considerarsi parte integrante del servizio complementare oggetto del presente capitolato.

Art. 75 – Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti.

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle cucine, ma devono essere conferiti direttamente negli appositi cassonetti collocati, nell'apposito spazio, all'esterno del centro cottura.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa.

I rifiuti devono essere raccolti all'interno delle strutture nei contenitori appositi muniti di coperchio con apertura a pedale e, qualora non siano sufficienti, devono essere forniti dall'Impresa.

L'Impresa si impegna al rispetto della normativa vigente in tema di raccolta differenziata e delle relative disposizioni impartite di volta in volta dall'Amministrazione Comunale.

TITOLO X

CONTROLLI DI QUALITÀ RELATIVI A TUTTI I TIPI DI GESTIONE

Art. 76 – Effetto obbligatorio del contratto

L'Impresa è impegnata a svolgere i servizi appaltati in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente contratto e alla documentazione allegata, che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

L'Impresa è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dal Comune poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta; ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo; a porre in essere le indicazioni del Comune formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

Art. 77 – Controllo della Qualità

L'Impresa deve produrre copia del proprio Manuale di Autocontrollo igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura produttiva e per ogni tipo di servizio erogato ai sensi del D.Lgs. 155/97 e ogni sua successiva revisione.

L'Impresa è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare trimestralmente al Comune il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Il progetto di controllo della qualità del servizio che l'Impresa ha presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto. Eventuali miglioramenti al progetto di controllo della qualità dovranno essere approvati dal Comune.

L'Impresa deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque.

Qualora il Comune rilevi non conformità del prodotto, l'Impresa deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e a trasmetterne documentazione al Comune medesimo.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente al Comune e, nei casi di non conformità, l'Impresa si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'Impresa, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

Art. 78 – Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di

orario e con le modalità che riterrà opportune i controlli con i propri incaricati, in tutte le strutture sia esternalizzate e a gestione diretta per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato, in aderenza a quanto previsto dal progetto offerto dall' Impresa e a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico (HACCP) e al piano di Autocontrollo igienico presentato dall'Impresa. L'Impresa deve conservare presso la sede di ristorazione in originale e/o in fotocopia le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibire su richiesta del personale addetto ai controlli.

Art. 79 – Tipologia dei controlli del Servizio di Ristorazione

I controlli sui servizi di ristorazione sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti. I tecnici incaricati dal Comune effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie all'effettuazione dell'analisi e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

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

Art. 80 – Conformità degli alimenti e controlli

L'Impresa si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità.

Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la ditta fornitrice. A tal fine la stessa dovrà concedere libero accesso agli incaricati del Comune.

La ditta è tenuta a sostituire immediatamente quelle forniture che risultassero difettose, avariate o comunque non conformi.

Eventuali ritardi nel ritiro della merce sono a suo completo rischio e quindi senza alcuna responsabilità per il Comune per ulteriori degradamenti che la merce potesse subire.

In caso di partita contestata, qualora l'appaltatore non provvedesse a rifornire la merce nel tempo utile, per l'utilizzo della stessa partita il Comune provvederà agli acquisti diretti addebitando all'appaltatore l'eventuale differenza tra il prezzo contrattuale e quello effettivamente pagato.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento controlli al fine di verificare le rispondenze degli alimenti a quanto previsto nel presente atto:

- qualitativi anche mediante prelevamenti delle stesse e analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia o tramite propri incaricati;
- quantitativi mediante controlli in mensa dei propri incaricati.

Nel caso in cui gli accertamenti dovessero rilevare una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, l'Impresa è tenuta al rimborso delle spese sostenute dal Comune per le analisi e il ripristino immediato della conformità o il pagamento delle penalità previste nel capitolato determinate in relazione alla gravità delle inadempienze.

Resta salva comunque la facoltà da parte del Comune di risoluzione anticipata del contratto dopo due accertamenti nei quali si siano riscontrate irregolarità.

Il Comune si riserva inoltre, anche a mezzo di altri organismi di controllo e apposite Commissioni Mensa, di effettuare verifiche sull'esecuzione del servizio e prelievi per verificare la corrispondenza dei pasti serviti alle Tabelle dietetiche ed alle Caratteristiche merceologiche allegate. Detti prelievi saranno eseguiti secondo le modalità di legge.

Art. 81 – Commissione Mensa

La Commissione Mensa, debitamente autorizzata dal Comune, può effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, senza preavviso presso le cucine e le sedi di consumo dei pasti.

I componenti della Commissione Mensa devono limitare la loro attività alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I componenti della Commissione Mensa devono essere sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.

Essi devono altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità, apposito camice bianco, copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

L'Impresa provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare durante la visita.

Art. 82 – Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in frigorifero o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "Prodotto non conforme: in attesa di accertamento, da non utilizzare".

Il Comune provvederà entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'Impresa, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità stabilite dal presente Capitolato.

L'Impresa deve disporre propri controlli analitici del prodotto ritenuto non conforme e trasmettere al Comune i relativi rapporti di prova.

In caso di non conformità accertata del prodotto, l'Impresa deve presentare al Comune la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'Impresa.

Art. 83 – Interruzione del servizio

Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica del fornitore, non saranno giustificatorie dell'interruzione del servizio stesso.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio l'Impresa dovrà comunque garantire un pasto alternativo, previo accordo con il Comune.

Art. 84 – Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alle non conformità del servizio in relazione al presente Capitolato sono contestati tempestivamente all'Impresa, per via telefonica e successivamente confermati per iscritto.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa avrà la facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Si procede al recupero della penalità, da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra, è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità e ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate all'Impresa per via amministrativa.

TITOLO XI

PENALITA'

Art. 85 – Penalità previste per tutti i tipi di gestione

L'Impresa, nell'esecuzione dei vari tipi di gestione previsti nel presente Capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità, in caso di inadempienze:

1) STANDARD MERCEOLOGICI

- 1.1** Mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche
Euro 1.000,00
- 1.2** Mancato utilizzo di prodotti certificati
Euro 1.000,00
- 1.3** Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa
Euro 600,00
- 1.4** Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Cap
Euro 600,00
- 1.5** Etichettatura mancante
Euro 600,00
- 1.6** Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra/sovrasapidità/sottosapidità, ecc.)
Euro 600,00
- 1.7** Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizio
Euro 2.600,00

2) QUANTITA'

- 2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti o singola sede di ristorazione
Euro 600,00
- 2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione
Euro 2.600,00
- 2.3 Totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate n sede di ristorazione
Euro 600,00
- 2.4 Totale o parziale mancata consegna di materiale a perdere nella singol ristorazione
Euro 600,00
- 2.5 Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa pre nella singola sede di ristorazione
Euro 300,00
- 2.6 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione
Euro 300,00
- 2.7 Mancata integrazione di stoviglieria, posateria ecc.
Euro 300,00
- 2.8 Mancata installazione di carrelli termici
Euro 600,00
- 2.9 Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di trasporto non corretto per rovesciamento nel contenitore termico o altro
Euro 600,00
- 2.10 Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale)
Euro 600,00

3) RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI

- 3.1 Mancato rispetto del menù previsto (primo o secondo piatto)
Euro 600,00
- 3.2 Mancato rispetto del menù previsto (contorno, o frutta o pane)
Euro 300,00
- 3.3 Mancato rispetto del menù previsto (ingrediente)
Euro 300,00
- 3.4 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete speciali
Euro 300,00

4) REQUISITI IGIENICO SANITARI

- 4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale
Euro 600,00
- 4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate presenti nelle sedi di ristorazione
Euro 600,00
- 4.3 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti trasportati nelle singole sedi di ristorazione
Euro 600,00
- 4.4 Rinvenimento di parassiti nelle derrate alimentari presenti nelle singole sedi di ristorazione
Euro 300,00
- 4.5 Rinvenimento di parassiti nei pasti trasportati nelle singole sedi di ristorazione
Euro 300,00
- 4.6 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione
Euro 1.100,00
- 4.7 Riciclaggio non autorizzato di derrate
Euro 600,00
- 4.8 Promiscuità di merci nelle celle frigorifere (es. verdure con formaggi ecc.)
Euro 300,00
- 4.9 Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili nelle sedi di ristorazione
Euro 600,00
- 4.10 Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto
Euro 600,00
- 4.11 Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
Euro 1.100,00
- 4.12 Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatti all'alimentazione umana
Euro 1.100,00
- 4.13 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione dall'Impresa.
Euro 600,00
- 4.14 Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti
Euro 600,00
- 4.15 Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti
Euro 600,00
- 4.16 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante nella ristorazione
Euro 600,00
- 4.17 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale durante il trasporto di derrate e pasti
Euro 600,00
- 4.18 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale durante la distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione
Euro 600,00
- 4.19 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Regolamento
Euro 600,00
- 4.20 Attrezzature non conformi o non sostituite
Euro 600,00
- 4.22 Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento
Euro 600,00
- 4.23 Mancato rispetto del programma di taratura degli strumenti
Euro 300,00

5) TEMPISTICA

- 5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore dall'orario previsto dalla scuola
Euro 600,00

6) PERSONALE

- 6.1 Mancato rispetto delle norme relative al personale
Euro 600,00
- 6.2 Assenza superiore a cinque giorni del direttore del servizio senza intervenuta so
Euro 600,00
- 6.3 Errata somministrazione di diete speciali.
Euro 2.600,00

7) RISTRUTTURAZIONE E MANUTENZIONE

- 7.1 Per ogni giorno di ritardo o mancata riparazione delle attrezzature, secondo la dichiarata dall'Impresa:
Euro 600,00

8) AUTORIZZAZIONE AL SUB - APPALTO

- 8.1 In caso di modifiche non autorizzate della Committenza ai servizi sub-appaltati:
Euro 2.400,00

Art. 86 – Clausola risolutiva espressa

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

- a) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'Impresa;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'Impresa;
- c) abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da forza maggiore;
- d) contestazioni di inadempienze contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, senza che le relative controdeduzioni vengano ritenute soddisfacenti dal Comune;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Impresa, anche a seguito di diffide del Comune;
- f) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle Caratteristiche merceologiche;
- g) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n.155;
- h) errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- i) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte dell'Impresa;
- j) due episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- k) impiego di personale non dipendente dall'Impresa e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o sprovvisto di Libretto di

Idoneità Sanitaria;

l) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'Impresa o dal personale adibito al servizio;

m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

n) assenza o irreperibilità del responsabile mensa per più di tre volte in un mese;

o) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;

p) inosservanza da parte dell'Impresa di uno o più impegni assunti verso il Comune;

q) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune;

r) destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto.

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

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica richiesta, da parte del Comune, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi dell'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'Impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Art. 87– Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 88 – Foro competente

Il Foro di Crotone è competente per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'assunzione e dell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 89 – Spese inerenti l'appalto

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione del relativo contratto, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'affidamento del servizio, ivi comprese le variazioni che eventualmente interverranno in sede d'esecuzione, anche se non richiamate espressamente nel presente capitolato, sono a carico dell'I.A., ad eccezione dell'IVA che è a carico del Comune.

Art. 90 – Disposizioni antimafia

Si applicano le disposizioni di cui al Decreto Legislativo n. 490 del 08.08.1994 e successive modificazioni e al D.P.R. 03/06/1998 n. 252.

Qualora, per qualsiasi motivo, mutino gli Amministratori o i Legali rappresentanti dell'I.A., per i quali fu richiesta la certificazione di cui sopra, sarà obbligo dell'appaltatore darne entro 5 gg. comunicazione scritta, corredando tale comunicazione del certificato di residenza e dello stato di famiglia dei nuovi soggetti.

Qualora l'I.A. non effettui la suddetta comunicazione, l'Amministrazione comunale, non appena venga a conoscenza dei fatti quivi preveduti, ordinerà immediatamente la sospensione del servizio sino a quando non sia pervenuta la certificazione e tale sospensione sarà ad esclusivo carico e danno dell'Appaltatore.

Qualora dalla certificazione prefettizia risultino provvedimenti o procedimenti di cui alla citata legge 31.05.1965 n. 575 e successive modificazioni, il rapporto si intenderà risolto per impossibilità sopravvenuta della prestazione del fornitore.

Art. 91 – Richiamo alla Legge ed altre norme

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