# COMUNE di FRIGNANO

## - Provincia di Caserta -

**SETTORE AMMINISTRATIVO**

**CAPITOLATO D'APPALTO**
**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**
**Periodo: a.s. 2018/2021**

**OGGETTO:** Affidamento del Servizio di Refezione Scolastica per le Scuole dell'infanzia primarie di primo grado site nel territorio del Comune di Frignano"

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**ai sensi dell'art. 60 comma 2 del D.lgs. 20/2016 con aggiudicazione secondo il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo per la Stazione Appaltante ai sensi dell'artt. 95 comma 3 del D.lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica nelle scuole dell'infanzia e primarie primo grado del territorio di Frignano. -**

## *Art. 1. OGGETTO*

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le Scuole dell'infanzia e primarie di primo grado site nel territorio del Comune di Frignano, ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno un centro di produzione pasti proprio o comunque nella loro disponibilità.

Il servizio deve comprendere:

- l'acquisto, stoccaggio, corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
- preparazione e cottura dei cibi nel centro di cottura indicato dalla ditta aggiudicataria nel rispetto delle tabelle dietetiche e grammature dei menù concordati;
- confezionamento dei pasti;
- trasporto dei pasti presso i plessi scolastici in pluriporzione (con la sola esclusione dei pasti per diete speciali previsti all'art. 5, punto 5.6 del presente capitolato e nei casi di temporaneo impedimento all'utilizzo dei refettori, nei quali casi i pasti dovranno essere consegnati in monoporzione). Il trasporto del pasto dovrà avvenire in contenitori in grado di mantenere la temperatura di legge sino al luogo del consumo e con mezzi idonei;
- fornitura di:
    - vassoi riutilizzabili;
    - caraffe per l'acqua in uso all'utenza;
    - materiale a perdere: tovaglietta e tovagliolo in carta, piatti, bicchieri e posate;
    - stoviglie (cucchiai, mestoli, palette, coltello, ecc...) ed eventuali bacinelle o vassoi in materiale idoneo, lavabile e disinfettabile per il corretto svolgimento del servizio;
    - piatti e vassoi multi scomparti in materiale a perdere per i pasti personalizzati;
    - materiale detergente, sgrassante e disinfettante per la pulizia dei locali adibiti a refettorio e delle attrezzature (tavoli, sedie, banchi di somministrazione, ecc...) compresi i sacchetti per la raccolta del rifiuto umido.
- ritiro, pulizia e disinfezione – da effettuarsi quotidianamente - dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti, delle caraffe e di ogni altro eventuale utensile utilizzato per la distribuzione e porzionatura di questi ultimi;
- distribuzione ad ogni utente di una copia del menù adottato.

La ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste.

## *Art. 2. DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA*

Le sedi, ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Frignano secondo il calendario comunicato dall'amministrazione comunale e / o secondo i servizi organizzativi telematici previsti dall'Ente:

- Scuola dell'infanzia sita in Frignano in p.zza Mazzini (N 40.996245 E14.175102), ambienti adibiti a mensa refettorio poste al piano rialzato;
- Scuola primaria sita in Frignano in IV Novembre (N 40.993563 E14.180346), ambienti adibiti a mensa refettorio poste al piano terra;

Il numero dei pasti per il periodo indicato, da considerarsi comunque meramente indicativo, è di circa n.200 pasti giornalieri, calcolato sulla base delle iscrizioni al servizio relative all'anno 2017/2018.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti

fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.
L'Amministrazione comunale si impegna a comunicare alla Ditta l'inizio ed il termine del servizio di mensa, in funzione del calendario scolastico.

### *Art. 3. DURATA DELL'APPALTO*

La gestione del servizio partirà dal **01 ottobre 2018 con scadenza al 31 maggio 2021**.
Il Comune si riserva la facoltà, qualora ciò sia consentito dalla normativa in vigore allo scadere del contratto, di procedere al rinnovo del contratto.

### *Art. 4. REVISIONE DEI PREZZI*

I prezzi offerti, rimarranno fissi ed invariabili per tutta la durata dell'appalto.

### *Art. 5 - GESTIONE SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA*

**5.1 - Locali di preparazione dei pasti - Disponibilità cucina di riserva**

La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovranno avvenire in unico centro di cottura. Al fine di garantire la continuità del servizio, anche in caso di eventuale blocco parziale e/o totale della cucina principale, la ditta dovrà disporre, per tutta la durata del contratto (compreso l'eventuale rinnovo) di un secondo centro di cottura ubicato ad una distanza tale da garantire il servizio e dotato di idonea autorizzazione sanitaria per la preparazione dei pasti d'asporto.

**5.2 - Prenotazione pasti**

I pasti dovranno essere forniti in base al numero delle presenze comunicate giornalmente da ogni singola scuola e / o secondo i servizi organizzativi telematici previsti dall'Ente.
Il numero di pasti da fornire giornalmente risulterà dal numero di buoni pasto presentati dagli alunni al personale responsabile del servizio della scuola e / o con dispositivi di prenotazione informatici. Tale numero sarà comunicato alla ditta appaltatrice entro le ore 10.00 e/o mediante le procedure telematiche di acquisizione dei buoni pasti.
Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla ditta appaltatrice, da personale diverso da quello indicato dal Comune.

**5.3 - Esecuzione delle consegne**

Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate. I contenitori devono rispettare le norme di legge. Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.
Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con appositi contenitori termici, di dimensioni diversificate in rapporto al contenuto, in perfette condizioni e con chiusura ermetica riservati al solo trasporto di alimenti. Per la consegna la ditta appaltatrice dovrà munirsi di appositi furgoni, muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 del D.P.R. 327/80 o certificazione equivalente, adeguatamente predisposti e riservati per il trasporto di alimenti. I contenitori e gli automezzi devono essere tali da garantire il mantenimento della temperatura dei pasti, sino alla loro somministrazione, a un livello non inferiore ai **+65° C** per i pasti caldi e non superiore ai **10°C**, a seconda della tipologia degli alimenti, per i pasti freddi.
I pasti monoporzione saranno consegnati in vaschette termosigillate all'interno di contenitori in grado di mantenere la temperatura di seguito indicata per i pasti in pluriporzione.

I pasti caldi forniti in multiporzione dovranno essere trasportati e mantenuti in temperatura mediante appositi contenitori facilmente lavabili e disinfettabili (es. acciaio inox), chiusi ermeticamente. I singoli componenti del pasto dovranno essere inseriti in appositi contenitori tra loro distinti (diversi per la pasta, per i sughi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi andranno a loro volta inseriti in idonei contenitori termici idoneamente coibentanti, in perfette condizioni. I contenitori devono garantire il mantenimento dei cibi caldi ad un livello di temperatura non inferiore ai **+ 65°** C e dei cibi freddi ad una temperatura non superiore **a 10°C** sino all'atto della somministrazione.
L'attrezzatura necessaria a mantenere la temperatura durante la fase di trasporto e sino alla consegna deve essere fornita dalla ditta appaltatrice. **Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.** Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere al plesso scolastico dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto dal personale addetto al ricevimento dei pasti, che ne conserverà copia. Quest'ultima verrà consegnata al Comune per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione dei corrispettivi mensili.
Dovranno essere rigorosamente rispettati i tempi di seguito indicati:

- l'orario di fine produzione dei pasti da trasportare è individuabile in **75/90 minuti** massimo prima di quello di consumo dei pasti stessi;
- i pasti dovranno essere consegnati in tempo utile affinché il servizio di mensa scolastica inizi regolarmente, secondo l'orario prefissato dalla scuola, **minimo 10 - massimo 20 minuti,** prima dell'inizio della somministrazione.

In caso di consegne non accettabili per problemi di qualità o quantità, la ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti. In caso di ritardo o di non rispetto di quanto sopra evidenziato il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della ditta stessa. Sarà inoltre applicata la penale prevista al successivo art. 18 con le procedure in esso indicate.
La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro al termine del consumo, alla pulizia ed alla disinfezione (sanificazione) dei contenitori delle caraffe e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

### 5.4 - Distribuzione pasti

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti con utilizzo di proprio personale in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.
La distribuzione dei pasti è prevista indicativamente ai seguenti orari:

- Scuole Infanzia: ore 12:00 - 13.00
- Scuole Primarie: ore 13:30 - 13:00

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere modifiche e spostamenti degli orari di servizio indicati previo accordi con la Ditta appaltatrice.

### 5.5 - Composizione dei pasti

I pasti dovranno essere confezionati nel rispetto dei menù, delle tabelle merceologiche e dietetiche sottoposti ed approvati dall'ASL. Dovranno, altresì, comprendere la quantità di acqua minerale sufficiente per il consumo di ogni utente durante il pranzo (lt., 0,500).
Premesso quanto sopra, i pasti dovranno essere composti da:

- Scuole dell'Infanzia: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta, pane, acqua minerale lt. 0,500.

- Scuole Primarie un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta, pane e acqua minerale lt. 0,500.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire le materie prime indispensabili per il condimento delle vivande (olio extra vergine di oliva, aceto, sale fino, formaggio grattugiato).

**5.6 - Menù, diete speciali e variazioni**

La Ditta dovrà attenersi ai menù messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale.
La Ditta appaltatrice deve rendersi disponibile a preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondano alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, sulla base di certificazione medico-specialistica, e a quelle di ordine etico - religioso per gli utenti che lo segnalino al momento dell'iscrizione.
Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle "diete speciali", è completamente a carico della Ditta appaltatrice. Deve essere garantito ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe.
Ogni dieta personalizzata fornita dalla ditta aggiudicataria quale pasto preconfezionato, deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal nominativo dell'utente, perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Il trasporto dovrà avvenire in contenitori isotermici differenziati.
Al personale del terminale di consumo dovranno pervenire tutte le informazioni necessarie al fine di garantire una corretta erogazione delle stesse.
Inoltre, senza alcun aggravio di costo per l'Amministrazione comunale, deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico/alternativo composto da un primo e da un secondo piatto che possono essere richiesti solo previo autorizzazione scritta del genitore e per i seguenti motivi:

- indisposizioni di carattere temporaneo fino ad un massimo di tre giorni consecutivi
- per idiosincrasie nei confronti di alcuni alimenti
- per scelta alternativa fino a un massimo di tre giorni consecutivi.

Le alternative al menù sono costituite unicamente dalle seguenti proposte:
PER IL 1° PIATTO: una porzione di pasta in bianco condita con olio extravergine;
PER IL 2° PIATTO: una porzione di formaggio oppure una porzione di prosciutto cotto o crudo.

## *Art. 6. CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI*

Le caratteristiche, i menù, e le tipologie dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritti nella allegata tabella dietetica predisposta dall'autorità sanitaria competente per territorio, **Menù Asl**, e potrà variare annualmente o nel corso del medesimo anno scolastico su disposizione della medesima.
Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato sono quelle previste nelle allegate tabelle merceologiche.
Il confezionamento dei pasti dovrà prevedere l'introduzione mirata di prodotti provenienti da agricoltura biologica e tradizionali.
Per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 2090/91 recepito dal D.P.R. 24 maggio 1992, n. 338. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta dell'Amministrazione comunale, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici.

Il tipo di prodotto biologico distribuito alle utenze dovrà essere evidenziato chiaramente sul menù giornaliero esposto nella scuola.

### *Art. 7. CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI*

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo, qualora siano intervenute delle variazioni.
Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori sigillati, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del cuoco responsabile della preparazione, e conservati in frigorifero ad un temperatura compresa tra 0° e +4° C per 72 (settantadue) ore con un'etichetta riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.
Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

### *Art. 8. MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA*

L'Impresa appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato.
La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, i certificati analitici in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.
Dovrà inoltre dare atto di essere dotata di un sistema di controllo della qualità che garantisca la perfetta osservanza delle norme in materia di igiene degli alimenti, anche secondo quanto prescritto ex D. Lgs. 155/97.

### *Art. 9 MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE*

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.
Il personale incaricato della vigilanza sul servizio è munito, ove necessario, di idoneità sanitaria come previsto dalla normativa vigente.
L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sul rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate alimentari impiegate allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.
Le operazioni di controllo verranno effettuate unicamente da personale autorizzato.

### *Art. 10PUNTO DI COORDINAMENTO E PERSONALE*

La Ditta aggiudicataria dovrà indicare l'ubicazione, il recapito telefonico e un numero di telefax e/o un indirizzo PEC di un proprio punto di coordinamento nel quale esista sempre qualcuno preposto a rispondere. A questo recapito verranno ordinati tutte le mattine i pasti e a questo numero ci si rivolgerà nei casi di necessità
Tre giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà pervenire, al Comune, comunicazione scritta da parte dell'Impresa appaltatrice contenente:

- indirizzo e n° di telefono della sede della ditta appaltatrice, numero telefonico e numero di fax del centro cottura/ufficio;
- dichiarazione dell'impresa appaltatrice che Ufficio e responsabile sono operativi a partire dal 3° giorno precedente l'inizio del servizio.

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato, dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate.

**10.1 - Responsabile del servizio**

L'appaltatore dovrà affidare la direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto ad un suo Responsabile di servizio, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione oggetto del presente appalto, opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.
In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- Alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio.
- Al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale.
- Alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara.
- All'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi).

**10.2 - Composizione staff di servizio**

La composizione del personale dipendente dell'appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara, nella garanzia dei principi sopra indicati.
La composizione dello staff, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.
L'ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.
Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

**10.3 - Interruzione del servizio**

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.
Si conviene che per cause di forza maggiore sono da intendersi, unicamente, interruzione totale di energia e le calamità naturali gravi.
In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero.
In caso di sciopero del personale delle scuole, esso dovrà essere comunicato alla Ditta entro le ore 9.30 del giorno precedente.

**10.4 - Rispetto della normativa**
L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.
L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.
Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.
L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

**10.5 - Osservanza dei contratti collettivi**
L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di 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, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo la scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.
Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

**10.6 - Controlli sulla salute del personale addetto.**
Tutto il personale deve essere munito di idoneità sanitaria, secondo la vigente legge.
Il personale dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici previsti dalla normativa vigente.

**10.7 - Igiene del personale**
Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria.
Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

**10.8 - Norme comportamentali**
Il personale in servizio dovrà:

- Tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge.
- Segnalare tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- Ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti.

- Consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa.
- Mantenere il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

**10.9 - Vestiario**

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.
Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

**10.10 - Formazione ed aggiornamento professionale**

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del proprio personale di servizio.

**10.11 - Responsabilità**

La Ditta appaltatrice assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

## *Art. 11. LOCALI E ATTREZZATURE*

Per l'espletamento del servizio l'Amministrazione Comunale metterà a disposizione della Ditta appaltatrice:

1. le strutture adibite a terminali di distribuzione, idonee per il corretto svolgimento del servizio, arredate con tavoli e sedie;

I locali e le attrezzature succitate sono di proprietà del Comune.
La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.
La Ditta appaltatrice sarà tenuta all'uso e conduzione dei locali e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza.

La Ditta appaltatrice sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici e sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

## *Art. 12. CAUZIONE*

La ditta aggiudicataria, a garanzia delle obbligazioni assunte, dovrà costituire nei modi previsti dalla legge - prima della sottoscrizione del contratto - una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo globale di aggiudicazione da vincolarsi per tutta la durata dell'appalto.
Nel caso detta cauzione venga costituita mediante fidejussione, l'istituto garante dovrà espressamente dichiarare:

- di aver preso visione del bando e del capitolato d'oneri;
- di rinunciare al termine semestrale previsto dall'art. 1957 del c.c. ed alla preventiva escussione del debitore garantito;
- di obbligarsi a versare alla committente, entro 30 giorni dalla sua semplice richiesta, la somma garantita o la minor somma richiesta dall'Ente;

- di mantenere la validità della fidejussione fino alla restituzione dell'originale o dichiarazione liberatoria del Comune.

Tale cauzione sarà svincolata a norma di legge alla cessazione di tutti i rapporti.
L'Amministrazione potrà rivalersi sulla cauzione nel caso di applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato. In tal caso, a pena di decadenza, la cauzione dovrà essere reintegrata entro i termini che saranno comunicati.

### *Art. 13. OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE*

L'Amministrazione comunale provvederà a propria cura e spese:

- Alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili, impianti ed attrezzature messe a disposizione della Ditta Appaltatrice per l'esecuzione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore).
- Alla fornitura di acqua, gas ed energia elettrica per le strutture, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.
- Al pagamento della tassa di raccolta delle immondizie.

### *Art. 14. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA*

La Ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m. ed integrazioni.

### *Art. 15. RESPONSABILITA' DELLA DITTA APPALTATRICE - POLIZZE ASSICURATIVE*

La Ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.
La Ditta appaltatrice risponderà direttamente, penalmente e civilmente, 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 dell'impresa da parte di società assicuratrici.
In particolare la Ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dal consumo, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.
Conseguentemente, la Ditta appaltatrice esonera l'Amministrazione comunale ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.
La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi, a proprie spese, di contratto assicurativo per responsabilità civile con massimale pari a Euro 2.500.000,00 unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo, a copertura di qualsiasi rischio derivante dal presente appalto. Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare per il Servizio di Ristorazione Scolastica, avvelenamenti, ingestione di cibi e/o vivande avariate subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro danno arrecato agli utenti da parte della Ditta Aggiudicataria.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.
Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia autenticata della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

### *Art. 16. CORRISPETTIVI - PAGAMENTI*

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico della Ditta appaltatrice è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente ad ogni fascia di utenza.
Il pagamento avverrà a 60 gg. ricevimento fattura, la quale si intende ricevuta alla data di protocollo del Comune.
Il pagamento potrà avvenire previo riscontro della regolarità contributiva che avverrà mediante acquisizione del DURC da parte del Comune.
La fattura dovrà essere munita del visto del Dirigente Scolastico o suo Delegato a conferma dei pasti erogati nel mese di riferimento.

### *Art. 17. CESSIONE E SUBAPPALTO*

Fermo restando il divieto di cessione parziale o totale del contratto, le ditte concorrenti potranno subappaltare a terzi esclusivamente il servizio di trasporto pasti, con le modalità di cui all'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 ss.mm.ii.
Sono pure vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dal Comune di Albanella.
Il subappalto deve essere preventivamente autorizzato dall'Amministrazione comunale.
Resta comunque impregiudicata la responsabilità della ditta appaltante per la buona esecuzione del contratto nei confronti della Amministrazione comunale.
La Ditta appaltatrice è garante nei confronti dell'amministrazione comunale del rispetto da parte di eventuali subappaltatori delle normative vigenti, dei CCNL e di tutte le norme del presente capitolato.

### *Art. 18. INADEMPIENZE E PENALITA'*

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato. In caso di inadempienze, ritardi, omissioni ovvero imperfetta esecuzione dei servizi affidati la ditta appaltatrice incorrerà in sanzioni pecuniarie (da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 1.500,00) commisurate alla gravità delle inadempienze commesse, fermo restando l'obbligo di recuperare i servizi non resi o eseguiti in modo insoddisfacente.
A titolo esemplificativo e non esaustivo si segnalano le seguenti infrazioni cui consegue l'applicazione della sanzione pecuniaria:
In particolare verrà applicata una **penale di 200,00 euro** in caso di:

- mancato rispetto per almeno 5 volte delle temperature di sicurezza, così come indicato all'art. 5 del presente capitolato.
- mancata corrispondenza per almeno 2 volte del numero dei pasti consegnati rispetto al numero dei pasti ordinati;

In particolare verrà applicata una **penale di 500,00 euro** in caso di:

- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti;
- confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
- etichettatura non conforme alla vigente normativa;

- mancata consegna di pasti destinati agli utenti che usufruiscono di diete personalizzate;
- mancata consegna di materiale a perdere;
- mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate;
- mancato rispetto, senza preavviso, del menù previsto, verificatosi per 2 volte;
- inadeguata igiene degli automezzi;
- mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20' rispetto all'orario previsto, verificatosi per 2 volte;
- rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate e/o pietanze;
- per utilizzo nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara.

In particolare verrà applicata una **penale di 1.500,00 euro** in caso di:

- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- inadeguata igiene dell'attrezzatura e degli utensili;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro produzione pasti;
- totale mancata consegna di una portata;
- totale mancata consegna dei pasti ordinati.

Dopo il quinto inadempimento il Comune potrà richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento, ovvero, in alternativa, applicare la penale aumentata del 100% del valore della prestazione giornaliera.
Il Comune, ove lo riterrà necessario, comunicherà le penalità ed ogni altro provvedimento di contestazione.
Le inadempienze saranno contestate alla ditta per iscritto con fax o con raccomandata A. R; la ditta nel termine di 15 giorni dal ricevimento della contestazione potrà presentare le proprie controdeduzioni.
Esaurita l'istruttoria, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che sarà trattenuta sul primo rateo in scadenza. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali.
L'Amministrazione, oltre all'applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

## *Art. 19. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO*

Il Comune ha diritto - indipendentemente dai casi previsti nei precedenti articoli - di promuovere nei modi e forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei casi sotto indicati:

a. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
b. gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche dei cibi e della normativa in materia sicurezza, prevenzione, assistenza, previdenza ed assicurazione dei lavoratori e dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
c. casi di grave tossinfezione alimentare;
d. gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in particolare per quanto indicato all'art. 10 in materia igienico-sanitaria ed all'art 8 in materia di autocontrollo;
e. per comportamento abitualmente scorretto verso gli utenti;
f. per l'inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
g. quando si renda colpevole di frode in caso di fallimento;

h. quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente Capitolato o subappalti in toto o in parte il servizio di produzione, preparazione, confezionamento dei pasti;
i. qualora la ditta non mantenesse per tutta la durata del contratto il possesso di tutti i requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente capitolato;
j. per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda non possibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;
k. in caso di inosservanza delle modifiche o degli interventi richiesti dall'Ente appaltante ai sensi dell'art. 9 del presente capitolato o in caso di carenze gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in maniera pregiudizievole ai sensi del medesimo articolo.

Nell'ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, si rifarà sulla Ditta Appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, quantificati nella somma pari alla differenza di prezzo tra quello praticato rispettivamente dall'aggiudicatario e dalla ditta subentrante, nonché nelle spese sostenute dal Comune per l'eventuale riappalto del servizio. Esso sarà prelevato dal deposito cauzionale e dagli altri crediti dell'Impresa.
L'impresa può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla Ditta stessa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

## *Art. 20. CONTRATTO ED ONERI*

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto d'appalto e della relativa registrazione (tassa di registro, bolli e diritti di segreteria) ivi comprese le eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione saranno a carico della ditta aggiudicataria.
Sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria e compresi nel prezzo d'appalto, in particolare, i seguenti oneri:

- spese per l'approvvigionamento delle derrate;
- spese per il personale in base ai contratti collettivi di lavoro ed oneri corrispondenti;
- acquisto, manutenzione, riparazione ed ammortamento di tutti i mezzi e attrezzature necessarie all'esercizio, ivi compresi i consumi e le periodiche revisioni;
- spese per stoviglie necessarie per la fornitura dei pasti;
- direzione e sorveglianza;
- imposte e tasse;
- spese per danni a terzi o al Comune causati dal personale o dai mezzi della ditta appaltatrice durante lo svolgimento del servizio;
- spese di accesso e rientro dalla sede dell'azienda al luogo di partenza degli operatori e dei veicoli;
- spese per i servizi sostitutivi di emergenza;
- spese non elencate, ma necessarie ed indifferibili per la regolare completa attuazione del servizio.

## *Art. 21. AFFIDAMENTO ANTICIPATO*

1. Nelle more dell'espletamento delle formalità occorrenti per la stipulazione del contratto, l'Amministrazione appaltante si riserva la potestà di disporre, in via immediata, l'affidamento anticipato del servizio, sotto ogni più ampia riserva di legge e salvo il buon

esito della stipulazione del contratto. Il rifiuto o l'opposizione da parte dell'aggiudicatario all'affidamento anticipato del servizio determina la decadenza automatica dall'aggiudicazione.
In tale eventualità, ed in ogni altra ipotesi di mancata stipulazione del contratto per causa imputabile a fatto e/o colpa del concorrente aggiudicatario dell'appalto, l'Amministrazione potrà dichiarare unilateralmente, senza bisogno di preventiva costituzione e messa in mora o di preavviso, la decadenza dall'aggiudicazione e conseguentemente potrà procedere, salve le azioni per gli eventuali ulteriori danni subiti, a stipulare il contratto di appalto con il soggetto giuridico classificatosi come secondo nella graduatoria finale.
All'ora fissati per la sottoscrizione del contratto, l'Amministrazione procederà alla revoca dell'aggiudicazione, riservandosi la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

### *Art. 22. CONTROVERSIE*

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato, sarà competente il foro di Vallo della Lucania.

### *Art. 23. RINVIO*

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al Codice Civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto.

### *Art. 24. FACOLTA' E DIRITTI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE*

L'amministrazione aggiudicataria si riserva la facoltà di:
- procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida;
- di escludere dalla gara le offerte economiche in aumento e comunque le offerte formulate in contrasto con le previsioni del presente capitolato di gara;
- di procedere, ad aggiudicazione definitiva intervenuta, alla revoca della stessa per motivi di
interesse pubblico.

### *Art. 25. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI*

Ai sensi dell'art. 13, comma 1° del D. Lgs. 196/2003, tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità di gestione del rapporto stesso. I suddetti dati, inoltre, saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per l'indizione di altre gare di appalto. Il conferimento dei dati richiesti costituisce un onere da assolversi a pena di esclusione dalla gara.