

COMUNE DI PESCHICI

Provincia di Foggia
SETTORE AFFARI GENERALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA – PRIMARIA TRIENNIO 2018 - 2021

ART.1 Appalto del Servizio Mensa per la Scuola dell'Infanzia - Primaria

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione scolastica oggetto del bando di gara

ART.2 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la cessione in comodato d'uso alla ditta del centro cottura e tutte le attrezzature del servizio di fornitura dei pasti destinati alla mensa della scuola dell'infanzia - primaria ubicata nel territorio comunale, presso l'Istituto Comprensivo "G. Libetta" in Via Montesanto.

Il numero massimo presunto dei pasti giornalieri è di n. 164, senza che tale dato costituisca condizione di minimi garantiti a favore dell'appaltatore.

Si ribadisce che il numero dei pasti sopra indicato è da ritenersi puramente orientativo. Eventuali variazioni in più o in meno dovute all'assenza degli utenti o ad altri motivi, non daranno diritto ad alcuna pretesa da parte della ditta aggiudicataria.

L'utenza è composta da alunni della Scuola dell'Infanzia e della scuola primaria frequentanti "Istituto Omnicomprensivo G. Libetta";

Il servizio mensa prevede la cessione in comodato d'uso del centro cottura e di tutte le attrezzature attualmente ubicato c/o la Scuola dell'Infanzia sita in Peschici, via Montesanto. Il centro di cottura deve essere utilizzato per l'approvvigionamento e conservazione delle materie prime, la preparazione e cottura, la distribuzione dei pasti pronti per gli alunni, gli insegnanti e il personale ATA. Tutta la manutenzione ordinaria e straordinaria del centro cottura con le relative attrezzature è a totale carico dell'operatore – gestore del servizio. Il pagamento dei canoni ed utenze connessi alla realizzazione del servizio (Energia elettrica, gas e acqua) sono a totale carico della ditta appaltatrice.

La somministrazione di pasti pronti dovrà svolgersi così come segue:

tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato e giorni festivi e le impreviste interruzioni per assemblee sindacali, scioperi o altri motivi indipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale per un totale presunto di circa 120 giorni annui.

ART.3 Importo a base d'asta

Il valore presunto dell'appalto per il periodo complessivo pari a € 236.160,00 IVA esclusa come per legge di cui 1.180,8 per oneri di sicurezza (non soggetti a ribasso) stabiliti in € 0,02 per pasto;

Le società concorrenti dovranno effettuare un ribasso percentuale sul prezzo a base d'asta, fissato in € 4,00, per singolo pasto, oltre l'IVA come per legge ed oneri di sicurezza;

ART.4 Durata del servizio

La durata dell'appalto è stabilita in tre anni scolastici (2018/19 – 2019/20 – 2020/21) con interruzione della prestazione correlata al periodo di cessazione delle attività didattiche previste per legge. In ogni caso, l'inizio e il termine del servizio potrà essere differito o anticipato dall'Amministrazione Comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'impresa aggiudicataria. L'Amministrazione Comunale avrà cura di comunicare l'inizio e il termine del servizio con riferimento a ciascun anno scolastico. La durata del

servizio sarà comunque di tre anni scolastici (2018/19 – 2019/20 – 2020/21). Il servizio dovrà svolgersi nei giorni del calendario scolastico, in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane. Il Comune si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni antecedenti la scadenza del contratto, di richiedere all'appaltatore una proroga temporanea dell'appalto della durata massima di 6 (sei) mesi, finalizzata all'espletamento o al completamento della nuova procedura di affidamento. La proroga dovrà avvenire ai medesimi patti e condizioni contrattuali vigenti al momento della scadenza del contratto e l'accettazione della richiesta costituisce un obbligo per l'appaltatore.

La fornitura dei pasti avviene, in via ordinaria **dal lunedì al venerdì**, in base al calendario scolastico, salvo diverse esigenze prospettate di volta in volta dall'Amministrazione Comunale, per particolari eventi legati alla didattica scolastica e agli effetti che potrebbero essere indotti sul sistema di fruizione del servizio da parte dell'utente.

Nel caso di chiusura temporanea o definitiva del plesso scolastico per cause di forza maggiore, gli alunni potranno essere trasferiti in altro edificio scolastico ed ivi usufruire del servizio in oggetto:

in questo caso la ditta sarà tenuta ad adattare l'organizzazione del servizio alle nuove esigenze e a negoziare con l'Amministrazione Comunale gli eventuali costi aggiuntivi sulla base di analisi documentate di maggiore carico di gestione.

ART.5 STANDARDS DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standards di qualità riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale, sono da considerarsi minimi.

Le LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA come delineate dalla delibera di G.R. n. 276 del 19 marzo 2002 pubblicata sul B.U.R.P. n. 44 dell'08.04.2002, individuano come la ditta appaltatrice del servizio deve:

- Erogare un servizio in linea con gli standard di sicurezza e qualità, nel rispetto delle normative vigenti, delle clausole di contratto e delle indicazioni della ASL;
- Formare ed aggiornare il personale addetto alla manipolazione degli alimenti.

Ai sensi dell'art. 23, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 157, e successive modificazioni, si attribuisce valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti. Il Comune di Peschici, per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, prevede nelle diete giornaliere delle mense scolastiche l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'istituto nazionale della nutrizione, nonché della deliberazione della Giunta Regionale n. 276 del 19 marzo 2002.

ART.6 Modalità di esecuzione

Il servizio appaltato comprende:

a) LA PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti deve avvenire con il sistema tradizionale di cottura dei cibi, con esclusione dei cibi precotti, utilizzando derrate conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed alle tabelle merceologiche. E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente.

I pasti devono essere preparati presso la cucina centralizzata del Comune di Peschici (FG), attualmente ubicata c/o la Scuola dell'Infanzia sita in Peschici, via Montesanto, da utilizzarsi quale Centro di cottura. I requisiti igienici sanitari, l'autorizzazione sanitaria e quant'altro necessario per il buon funzionamento del Centro stesso sono a carico dell'appaltatore.

Il pasto deve comprendere la fornitura di 1/2 litro di acqua minerale per singolo utente. La ditta deve adeguarsi con spese a proprio carico, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, a specifiche variazioni della dieta dipendenti da casi di patologie allergiche o intolleranze alimentari individuali, secondo le prescrizioni definite dal servizio competente dell'A.U.S.L. .In particolare nel caso di bambini portatori di allergie alimentari, dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico rilasciato di

recente con allegati i test allergologici, con validità non superiore all'anno. Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione e recare l'indicazione dell'utente destinatario.

Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto e formaggio fresco, un panino, frutta ed acqua.

E' consentita la temporanea e limitata variazione del menù solo nei seguenti casi:

1. interruzione di fonti energetiche;
2. qualsiasi evento che abbia reso non commestibile e/o appetitoso qualsiasi piatto in programma.

Nei suddetti casi la Ditta dovrà essere in grado di approntare tempestivamente approvvigionamenti alternativi in tempi utili alla normale esecuzione del servizio; in questi casi si dovrà comunicare agli incaricati comunali e prioritariamente alla scuola l'avvenuto cambio di menù.

b) ALLESTIMENTO DELLA SALA MENSA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Per la somministrazione delle portate, a carico dell'appaltatore, deve essere assicurato l'impiego di personale qualificato in possesso del libretto sanitario e di indumenti di lavoro idonei, nel pieno rispetto delle norme igieniche secondo la normativa vigente. La ditta dovrà fornire tutto ciò che è necessario per la consumazione dei pasti: tovaglie, tovaglioli, posate, piatti e bicchieri monouso.

I rifiuti dovranno essere smaltiti a cura della ditta, la quale si preoccuperà di differenziarne a seconda del tipo del rifiuto.

c) QUALITA' DEGLI ALIMENTI

La ditta dovrà fornire per tutta la durata dell'appalto carni fresche (bovine, suine e pollame) provenienti esclusivamente da allevamenti autorizzati.

d) RIORDINO E PULIZIA DEI LOCALI

La Ditta dovrà garantire il riordino dei refettori al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti e la pulizia dei locali quotidianamente.

ART.7 Adempimenti concernenti il personale

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare il servizio con il personale, che dovrà essere in numero adeguato alle esigenze come indicato all'art.5 e in possesso dei requisiti previsti dalla vigente legislazione per l'oggetto dell'appalto.

Il personale deve essere inquadrato sulla base del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di settore applicabile alla data dell'offerta, dovrà essere professionalmente qualificato.

La Ditta dovrà fornire al proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme in materia di igiene e di tutela della sicurezza, da indossare durante le ore di servizio (camice bianco e cuffia da contenere la capigliatura).

La ditta appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalla vigente normativa relativa alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre la Ditta appaltatrice dovrà provvedere all'esibizione del **DURC**

o comunque dovrà fornire i dati necessari a consentire la richiesta dello stesso da parte di questa Stazione appaltante (matricole IMPS – INAIL, n° dipendenti, CCNL applicato e n° dipendenti addetti al servizio).

ART.8 Menù, tabella e variazioni in peso degli alimenti con la cottura.

L'impresa aggiudicataria accetta e fa proprie le tabelle porzioni e variazioni in peso degli alimenti con la cottura, (All. "B" e "C");

Le quantità da somministrare sono quelle previste nella tabella dietetica/menù allegata al presente capitolato nella quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. L'impresa aggiudicataria fa propria la tabella menù (ALL. "A");

ART.9 Orario

L'orario del pranzo è fissato nel rispetto delle esigenze didattico - organizzative della istituzione

scolastica, concordando, ove necessario, con la ditta appaltatrice le eventuali modifiche.

ART.10 – Autocontrollo – Controlli di qualità – Obblighi dell'appaltatore

La Ditta, ai sensi e per gli effetti dell'art.3 comma 1 del D.Lgs del 26.05.1997,n.155, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori di derrate la documentazione di cui al D. Lgs. n. 155/97 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari e le schede tecniche delle derrate alimentari di tutti gli altri prodotti (sia monouso che detersivi) utilizzati nel servizio, comprensivi di marchi e aziende fornitrici.

Tale documentazione dovrà essere messa a disposizione dell'Amministrazione Comunale.

E' fatto tassativo divieto di uso di alimenti o materie sottoposti a trattamenti transgenici. Tutti i generi alimentari utilizzati devono essere di 1^a qualità e di 1^a scelta.

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e conservata in frigorifero. Il lavaggio, la sanificazione ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo. La frutta dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo e rigoroso lavaggio da effettuarsi nella giornata in cui detti alimenti dovranno essere consumati.

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al Reg. (CE) 852/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- La verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- La supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- La formazione continuativa del personale di cucina;

L'Amministrazione potrà richiedere in ogni momento copia della documentazione attestante i controlli interni effettuati lo svolgimento degli interventi di formazione dichiarati per il personale.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione continua nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001: Ed. 2000.

ART.11 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

ART.12 – Operazioni da effettuare prima e dopo distribuzione.

Norme per il personale

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani;
2. indossare camice e copricapo bianco, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglette, posate, piatti e bottiglie d'acqua;
4. procedere alla distribuzione, una volta che gli alunni abbiano preso posto a tavola;
5. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità;
6. utilizzare per la distribuzione utensili adeguati;
7. distribuire il secondo piatto solo dopo che gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
8. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;

A fine pranzo rimuovere tutto quello che non è stato consumato dagli alunni.

ART.13 – Controlli da parte del Committente

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale.

L'Amministrazione si riserva, altresì il diritto di procedere a controlli o di autorizzare i medesimi sulle modalità di conduzione del servizio, sull'idoneità e sull'igiene dei locali, e delle attrezzature comunque impiegate, sulla qualità delle derrate presso la cucina e sui prodotti finiti, anche mediante prelevamento di campioni degli stessi per effettuare analisi presso laboratori dell'AUSL. Gli interventi potranno avvenire in qualsiasi momento, senza preavviso e verranno effettuati secondo la metodologia ritenuta più idonea. L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando altresì, eventuali prescrizioni alle quali la Ditta dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La Ditta non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale.

La Ditta sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale. Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

I controlli dovranno essere effettuati;

1. dal Funzionario Comunale competente
2. dagli organi di vigilanza ed ispezione dell'ASL per quanto di competenza;
3. dal Dirigente dell'Istituto Comprensivo;
4. o da un comitato di sorveglianza, che potrà essere costituito dalle figure professionali di cui sopra e da una rappresentanza dei genitori con le modalità che l'Amministrazione Comunale si riserva di specificare nel corso della gestione del servizio.

ART.14 Penalità

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

La sanzione, a cura del Responsabile Comunale competente, sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali contro deduzioni della ditta aggiudicataria, le quali devono pervenire entro cinque giorni dalla data della contestazione.

Le sanzioni potranno variare da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 1.200,00, rapportate alla gravità, all'estensione dell'inadempienza e se riferite a cause igienico sanitarie.

ART. 15 - Risoluzione del Contratto

Qualora nel corso dell'appalto il servizio non venga effettuato secondo quanto previsto nel presente Capitolato Speciale, nel contratto d'appalto ovvero in tutto o in parte in contrasto o in maniera non conforme alle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, la stazione appaltante può recedere dal rapporto.

La stazione appaltante può risolvere unilateralmente il contratto nei casi in cui la Ditta affidataria:

1. venga a perdere i requisiti di idoneità;
2. non ottemperi alle prescrizioni inerenti le modalità di esecuzione del servizio previste dal presente capitolato ovvero dal contratto ovvero dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia;
3. non inizi l'esercizio del servizio nel termine fissato o, iniziato, lo abbandoni ovvero lo interrompa, lo sospenda o comunque lo effettui con ripetute e gravi irregolarità, non dipendenti da forza maggiore;
4. si renda responsabile di gravi e ripetute irregolarità in ordine amministrativo o gestionale;
5. si renda inadempiente nei confronti di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro.

Rimane, comunque, in capo alla stazione appaltante la facoltà di applicare le penali di cui all'art.13 del presente Capitolato Speciale.

Alla stazione appaltante, è in ogni caso riconosciuta la piena facoltà di procedere, a suo insindacabile giudizio, e senza obbligo di indennizzo alcuno, alla revoca dell'affidamento dell'appalto nei sotto elencati casi:

- a) vengano meno le ragioni di interesse pubblico che hanno portato alla costituzione del servizio;

b) sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio;
e) ne venga sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità.

In caso di sospensione del servizio, per cause di forza maggiore, che consentano comunque, il ripristino del servizio stesso, la stazione appaltante stabilisce, a suo insindacabile giudizio, le condizioni per la eventuale prosecuzione dell'appalto.

ART.16 - Sostituzione dell'affidatario

In caso di risoluzione del contratto, la stazione appaltante può affidare l'appalto, anche senza nuova istruttoria, alle condizioni già ammesse ed approvate, alla ditta che segue in graduatoria, che presenti i requisiti previsti dalla lettera invito a presentare l'offerta, dal Capitolato Speciale d'Appalto e dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo vigenti in materia di mensa scolastica.

ART.17 - Prezzo del pasto

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono compensati dall'Amministrazione Comunale alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato.

ART.19 - Pagamenti

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato alla ditta su presentazione di fatture e sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, inviate al protocollo generale dell'Ente relative al servizio effettuato nella mensilità precedente, previo verifica dell'adempimento della regolare prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante il DURC. La fattura presentata mensilmente da parte della Ditta per la dovuta liquidazione dovrà essere regolarmente vistata per la esatta fornitura dal Dirigente Scolastico, in riferimento al numero dei pasti forniti, dal Medico Scolastico, in riferimento alla qualità dei pasti ed alla corrispondenza della fornitura con la tabella dietetica/menù, e dal Responsabile dell'Ufficio economato per la regolarità della fattura stessa.

I pasti prenotati e consegnati dovranno essere tutti pagati al Fornitore a patto che lo stesso alleggi a ciascuna fattura i buoni-pasto (ritirati quotidianamente presso il plesso scolastico) in numero corrispondente al numero dei pasti fatturati.

Qualora i buoni pasto, allegati alla fattura, siano in numero inferiore a quello dei pasti fatturati, l'Amministrazione pagherà un numero di pasti corrispondente a quello dei buoni pasto consegnati. In caso di discordanza in pejus (maggiori pasti erogati rispetto ai tickets ritirati), nulla è dovuto dal Comune alla ditta.

Ogni fattura, dunque, dovrà essere corredata dei tagliandi-buoni mensa- che devono essere ritirati dalla ditta stessa quotidianamente agli alunni oltre al conteggio degli insegnanti che usufruiscono del servizio. Con il suddetto corrispettivo la ditta si intende compensata di qualsiasi onere per il servizio di che trattasi; senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

La ditta assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge n. 136/2010 e s.m.i.

ART.20 - Spese

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART.21 - Cauzione

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata, a pena di esclusione, da una **cauzione provvisoria**, pari al 2% dell'importo complessivo posto a base d'asta, avente validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La cauzione provvisoria può essere costituita con le modalità di cui *all'art. 75* del d.Lgs163/2006. La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto medesimo. La Ditta aggiudicataria deve versare, prima della consegna del servizio, la cauzione **definitiva**, corrisposta mediante polizza fidejussoria rilasciata da parte di compagnia di assicurazione a ciò autorizzata, o con versamento sul c.c.p. n. **11489713**

intestato alla tesoreria del Comune di Pescici, nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto dell'IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni,

nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria.

ART.22 – Assicurazioni e Responsabilità

L'appaltatore si obbliga a sollevare la Stazione Appaltante da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto. A tal fine si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio del Comune e dei terzi per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile dell'Impresa in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune di Peschici è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica nonché ogni danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dall'Impresa e relative derrate. L'assicurazione dovrà essere presentata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) unico per sinistro/persona ed € 300.000,00 (trecentomila/00) per danni a cose. Prima della stipula del contratto, l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare copia della suddetta polizza assicurativa nel termine di 7 giorni dall'aggiudicazione. Il Comune, infine, non risponde in caso di gravi eventi,, quali calamità naturali o altro, che dovessero comportare la chiusura improvvisa ed immediata dei plessi scolastici. Ogni responsabilità civile e penale per danni che, in relazione al servizio o a causa ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intendono a totale carico della ditta appaltatrice.

ART. 23 – Spese, Imposte e tasse a carico dell'impresa

Dopo l'aggiudicazione la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo. Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, nessuna eccettuata, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

La ditta dovrà provvedere al deposito delle spese di contratto, di bollo e di registrazione inerenti conseguenti alla gara ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione.

Sono altresì a carico dell'Impresa tutte le spese e le utenze relative alla gestione del servizio di cui trattasi. A titolo esemplificativo, non esaustivo, sono a carico dell'impresa le spese per le utenze telefoniche, per la fornitura di acqua, di energia elettrica, di gas ed altre eventuali utenze e spese non indicate nel presente articolo.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la cauzione definitiva nei termini assegnati, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

La ditta sarà tenuta, su invito scritto dell'Ente a versare le somme necessarie per la stipula del contratto.

ART.24 – Inadempienze e penalità

Qualora durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'Amministrazione procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di euro 150,00 ad un massimo di euro 2.000,00 secondo il valore specifico che verrà. Di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

- a) Distribuzione dei pasti o di parte di essi con ritardi superiori a 30 minuti rispetto all'orario previsto;
- b) Gramature dei pasti inferiori a quelle previste dalla tabella dietetica/menù, con campionamento su almeno 10 porzioni a cotto;
- c) Fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche;
- d) Rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
- e) Accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza;
- f) Somministrazione di pasti difformi dalle previsioni tipologiche del menu;
- g) Preparazione di pasti con cariche elevate (fatto salvo l'obbligo di sostituzione degli stessi, precedentemente disciplinato);
- h) Mancato o carente rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, confezionamento, somministrazione;

- i) Mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;
- j) Mancato o carente rispetto della restante disciplina in materia di personale;
- k) Mancata conservazione dei campioni;
- l) Mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza L. 123/2007 e D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni;

Rifiuto d'accesso alla struttura nei confronti degli organi incaricati della vigilanza.

In ogni caso ed anche al di fuori della casistica sopra indicata, per la mancata osservanza da parte della I.A. delle prestazioni contrattuali. L'A.C. avrà la facoltà di applicare penali commisurate alla gravità delle inadempienze e a tutela di quanto esplicitato nel presente capitolato.

La A.C. procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti dell'I.A. qualora fosse sufficiente, oppure svincolando parzialmente la cauzione definitiva che dovrà essere prontamente integrata a richiesta del Comune.

L'applicazione delle penali non impedisce l'esercizio della facoltà di risolvere il contratto.

ART.25 - Divieto di cessione e subappalto

E' vietata qualsiasi forma di subappalto e la cessione temporanea del contratto.

ART.26 - Foro competente

Tutte le controversie che dovessero insorgere saranno devolute, ai sensi dell'art. 244 del D.Lgs. n. 163/2006, al Giudice amministrativo.

ART.27 - Allegati

E' parte integrante e sostanziale del presente Capitolato Speciale:

- Allegato A Tabella dietetica/menù (All. 2 deliberazione G.R. 19.3.2002 n. 276);
- Allegato B Porzioni (All. 3 deliberazione G.R. 19.3.2002, n. 276);
- Allegato C Cottura (All. 4 deliberazione di G.R. 19.3.2002 n. 276);

ART.28 - Trattamenti dei dati personali

I dati personali saranno trattati – ai sensi e nei termini previsti dal GDPR (Regolamento Europeo UE/2016/679 –

ART.29- Rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale, si richiamano le disposizioni vigenti in materia di appalti e/o forniture, nonché ad ogni altra forma di carattere generale, in quanto compatibile.