

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE ELEMENTARI E MATERNE PER IL PERIODO DI N. 1,5 ANNI SCOLASTICI DAL 01/01/2020 AL 10/06/2021

INDICE

- Art.1 Oggetto del servizio;**
- Art. 2 Inizio e durata del servizio;**
- Art. 3 Specifiche sui servizi;**
- Art. 4 Tipologia dell'utenza;**
- Art. 5 Dimensione presumibile dell'utenza;**
- Art. 6 Modalità di aggiudicazione;**
- Art. 7 Sub Appalto;**
- Art. 8 Interruzione del servizio;**
- Art. 9 Cauzione – rimborsi;**
- Art. 10 Assicurazioni;**
- Art. 11 Spese imposte e tasse;**
- Art. 12 Personale;**
- Art. 13 Vestiario e dispositivi di protezione individuali (DPI);**
- Art. 14 Applicazioni contrattuali;**
- Art. 15 Disposizioni igienico – sanitarie;**
- Art. 16 Caratteristiche delle derrate alimentari;**
- Art. 17 Conservazione delle derrate;**
- Art. 18 Riciclo;**
- Art.19 Pentolame per lacottura;**
- Art. 20 Variazione deimenu;**
- Art. 21 Tabelle dietetiche;**
- Art. 22 Quantità degli ingredienti;**
- Art. 23 Diete speciali;**
- Art. 24 Introduzione di nuove portate e menù sperimentali;**
- Art. 25 Utilizzo di prodotti biologici e a lotta integrata;**
- Art. 26 Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione;**
- Art. 27 Informazione ai commensali;**
- Art. 28 Disposizioni igienico – sanitarie;**
- Art. 29 Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione;**
- Art. 30 Interventi ordinari e straordinari;**
- Art. 31 Altre prescrizione nella preparazione dei pasti;**
- Art. 32 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia;**
- Art. 33 Rifiuti;**
- Art. 34 Servizi igienici;**
- Art. 35 Disposizioni in materia di sicurezza;**
- Art. 36 Referenti alla sicurezza;**
- Art. 37 Sopralluogo per la comunicazione dei rischi;**
- Art. 38 Verbale di sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi;**
- Art. 39 Divieti;**
- Art. 40 Imposizione del rispetto delle norme e dei regolamenti;**
- Art. 41 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**
- Art. 42 Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti;**

- Art. 43 Pulizia di impianti e attrezzature;**
- Art. 44 Diritto di controllo del Comune;**
- Art. 45 Rilevazione presenze – Rendicontazione pasti erogati,**
- Art. 46 Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e Somministrazione pasti;**
- Art. 47 Risoluzione per inadempimento;**
- Art. 48 Foro competente.**

Art. 1 Oggetto del servizio

Il contratto ha per oggetto l'affidamento in appalto del servizio di refezione scolastica per la scuolaprimaria e dell'infanzia di Sant'Angelo Romano ad impresa di ristorazione specializzata, che utilizzerà i locali dislocati nei plessi scolastici di seguito denominati:

- Scuolaprimaria e dell'infanzia – Via Gilberto Micolonghi

Art. 2

Inizio e durata del servizio

L'appalto decorrerà dal 01/01/2019 fino alla fine dell'anno scolastico 2020/2021. Alla naturale scadenza il contratto si intenderà cessato senza bisogno di formale disdetta tra le parti. Ai sensi dell'art. 106, c. 11 del D.Lgs. 50/16, tuttavia, l'appaltatore assume comunque l'obbligo di continuare il servizio alle medesime condizioni, sino a quando il Comune non abbia provveduto ad un nuovo affidamento e comunque non oltre i 120 giorni successivi alla scadenza del contratto, su richiesta del Comune appaltante, inviata con Raccomandata A/R almeno 15 giorni prima della scadenza naturale.

Art. 3 Specifiche sui servizi

Il servizio prevede la preparazione dei pasti caldi presso il Centro Cotturache dovrà essere nella disponibilità dell'I.A. per tutta la durata dell'appalto, dal Comune di Sant'Angelo Romano, il trasporto dei pasti in multirazione presso il refettorio della scuola primaria e dell'infanzia, la fornitura di diete personalizzate, la gestione del servizio di refettorio ovvero l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie per il pranzo e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole, la pulizia del Centro cottura di produzione pasti e la manutenzione delle attrezzature in dotazione presso i refettori di proprietà dell'Ente.

L'aggiudicatario dovrà assicurare il servizio di prenotazione pasti, attraverso una forma di gestione automatizzata, con le modalità proposte in sede di gara. Gli incaricati dall'aggiudicatario in collaborazione con il personale scolastico provvederanno a rilevare, il numero dei pasti presenti/assenti per ogni classe e a comunicare al centro cottura, il numero dei pasti da fornire, con relativa dieta (dieta comune, speciale, dieta per motivi religiosi, ecc.) per singola scuola. Ogni successiva operazione (inclusa l'attribuzione al singolo utente del pasto consumato) sarà ugualmente a totale carico dell'Aggiudicatario. L'aggiudicatario in sede di gara dovrà quindi fornire un progetto tecnico, specificando le caratteristiche dell'intero sistema, indicando in che modo e con quali tecnologie e certificazioni intende soddisfare quanto richiesto dal presente articolo. La mancata predisposizione o il mancato utilizzo del sistema adottato per tutta la durata dell'appalto e nei termini previsti da capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, costituirà condizione di mancato rispetto del contratto. Durante il periodo contrattuale il sistema o le procedure potranno essere adeguate alle esigenze emerse nel corso della loro attuazione previa acquisizione del parere favorevole dell'Amministrazione Comunale. Il Comune deve provvedere annualmente all'acquisizione delle iscrizioni al servizio e comunicarle all'aggiudicatario del servizio. Tutti i costi connessi alla gestione informatizzata o non, nessuno escluso, sono a totale carico dell'aggiudicatario.

Spetta all'Impresa Aggiudicataria (di seguito indicata con I.A.) la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione ed al consumo del pasto, ivi compresi:

- i materiali a perdere per l'allestimento dei tavoli (posateria, stoviglieria, tovagliette per i tavoli, tovaglioli in carta, ecc.) in tutte le scuole;

- i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle cucine e il lavaggio delle stoviglie pressotuttiiplessiscolasticiincuivengonoprodotteconsumatiipasti.

All'I.A. spetta inoltre di implementare e far osservare il proprio sistema di controllo HACCP in tutti e centri di produzione e somministrazione pasti.

Il servizio di refettorio comprende l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sporchi, la pulizia ed il riassetto del terminale di distribuzione e dei locali accessori, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio.

La fornitura dei pasti dovrà avvenire mediante l'attivazione di due turnazioni giornaliere secondo il seguente prospetto:

SCUOLA	GIORNI DELLA SETTIMANA
Scuola dell'infanzia V. G. Micolonghi	Dal lunedì al venerdì
Scuola primaria V. G. Micolonghi	Dal lunedì al venerdì

Sono esclusi i giorni festivi infrasettimanali e le giornate di festa stabilite dal calendario scolastico e dal dirigente dell'Istituto.

Art. 4

Tipologia dell'utenza

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti le scuole primarie e dell'infanzia e dal personale insegnante operante in tali strutture avente diritto, secondo le norme vigenti, alla consumazione del pasto.

Art 5

Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero presunto di presenze medie giornaliere per ogni tipologia di scuola ed utenza è indicato nella seguente tabella:

SCUOLA	ALUNNI
Scuola dell'infanzia V. G. Micolonghi	n° 67 presenze pro-die
Scuola primaria V. G. Micolonghi	n° 133 presenze pro-die

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per l'Amministrazione Comunale (di seguito A.C.).

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'A.C. 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.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, l'A.C. si riserva la possibilità di affidare, a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di produzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.

L'importo a base di gara per ogni singolo pasto è di Euro 4,68 (quattro/sessantotto) oltre IVA di legge, al

netto degli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, quantificati in € 0,02 a pasto, per un totale di € 4,70 per ciascun pasto.

Il numero dei pasti presunti per la durata dell'appalto ed il relativo valore complessivo presunto è il seguente:

- N° pasti presunti relativi al servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e docenti: **51.745**
- Il valore complessivo presunto del contratto è di **euro 243.200,00** IVA esclusa.

I numeri dei pasti riportati in tabella e quelli complessivi annui sono dati del tutto indicativi e non costituiscono obbligo per l'A.C. Il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno attraverso le prenotazioni.

Spetta, in ogni caso, all'I.A. il corrispettivo per i soli pasti effettivamente ordinati e forniti.

Art. 6

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

All'appalto si procederà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui al 3° comma del successivo art. 95.

L'aggiudicazione sarà quindi effettuata sulla base di una graduatoria di merito a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa determinata in base ai seguenti criteri, elencati in ordine decrescente d'importanza, per i quali sono attribuibili complessivamente un massimo di 100 punti:

- A) OFFERTA TECNICA p. 75/100
- B) OFFERTA ECONOMICA p. 25/100

Relativamente al punto A), "**Offerta Tecnica**", per un punteggio massimo di 75 punti, al fine di consentire la valutazione delle offerte in termini omogenei, i concorrenti dovranno impostare un elaborato che abbia le seguenti caratteristiche:

- sia predisposto seguendo l'ordine degli elementi di valutazione relativi ai criteri e sub-criteri come di seguito elencati e descritti;
- sia realizzato utilizzando un carattere tipo ARIAL o TIMES NEW ROMAN o similari, con dimensione 12 ed interlinea singola;
- sia sviluppato in un numero di pagine complessive pari a 15 (quindici) formato A4 stampato solo sul fronte. Non saranno prese in considerazione per l'attribuzione di punteggio le pagine eccedenti la quindicesima.

I 75 punti previsti per l'offerta tecnica saranno attribuiti mediante la seguente ripartizione:

	DESCRIZIONE PARAMETRO TECNICO	PUNTEGGIO MASSIMO
A	PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO	MAX punti 25, di cui:
A 1	Descrizione delle modalità e tempistiche di esecuzione del servizio con riferimento alle principali attività operative Max punti 12, così suddivisi:	
A1.1	criteri per la formazione dell'elenco fornitori e modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari	max punti 6
A1.2	modalità di produzione, confezionamento e distribuzione pasti	max punti 6
A 2	Piano dei trasporti. Tipologia e numero di veicoli impiegati per la veicolazione dei pasti. Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti	Max punti 4
A 3	Piano di formazione del personale (con descrizione delle materie e	Max punti 4

	delle ore di formazione per tipologia di personale)				
A 4	Gestione delle emergenze. Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura principale, anche mediante un centro cottura alternativo, in possesso della ditta partecipante, situato entro 40 minuti di percorrenza dal plesso scolastico di Via Gilberto Micolonghi(calcolato con googlemaps)	Max punti 5			
B	CENTRO COTTURA PRINCIPALE	MAX punti 15 così suddivisi			
B 1	Distanza del centro di cottura principale (da utilizzare per tutta la durata dell'appalto)dal plesso scolastico di Via Gilberto Micolonghi(calcolato con googlemaps)	oltre i 35 minuti punti 0	tra 31 e 35 minuti punti 2	tra 26 e 30 minuti punti 6	pari o meno di 25 minuti punti 10
B 2	Tipologia del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature	Max 5 punti			
C	QUALITÀ DELLA PROPOSTA ALIMENTARE	MAX punti 20 così suddivisi			
C 1	Descrizione del Piano alimentare e nutrizionale proposto	Max punti 8			
C 2	Offerta di prodotti di qualità ulteriori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capitolato Speciale (Km zero, DOP, IGP, da Agricoltura Biologica, ecc). L'attribuzione di punteggio sarà effettuata in base alla Qualità, alla tipologia, alla frequenza del prodotto offerto	Max punti 6			
C 3	Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni	Max punti 4			
C 4	Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio (alunni, docenti, genitori)	Max punti 2			
D	PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI	MAX punti 6 così suddivisi			
D 1	Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	Max punti 3			
D 2	Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto	Max punti 3			
E	ATTIVITÀ MIGLIORATIVE PER IL SERVIZIO	MAX PUNTI 9 così suddivisi			
E 1	Descrizione del progetto di recupero delle derrate alimentari non somministrate (legge del "Buon Samaritano")	Max punti 2			
E 2	Descrizione del progetto di informatizzazione della gestione del servizio con particolare riferimento all'implementazione delle funzionalità del sistema	Max punti 2			
E 3	realizzazione di efficaci strumenti di comunicazione ed informazione sul servizio per gli utenti finalizzati alla massima partecipazione e controllo sulla qualità del servizio	Max punti 2			
E 4	Ammodernamento e abbellimento dei locali refettorio	Max punti 3			

La commissione aggiudicatrice procederà all'attribuzione dei punteggi tecnici dei vari elementi sopra richiamati secondo i seguenti indici di gradimento:

GIUDIZIO OTTIMO: Sarà assegnato a chi presenterà una proposta ritenuta eccellente e cioè pienamente rispondente, più che esaustiva rispetto a quanto richiesto dal Capitolato e superiore agli standards richiesti. Tale giudizio corrisponderà al massimo punteggio attribuibile al Piano di riferimento e ai suoi elementi qualitativi moltiplicato per 1 (coefficiente).

GIUDIZIO BUONO: Sarà assegnato a chi presenterà una trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi. Tale giudizio corrisponderà al massimo punteggio attribuibile al Piano di riferimento moltiplicato per 0,8 (coefficiente).

GIUDIZIO SUFFICIENTE: Sarà assegnato a chi presenterà una trattazione completa ed esauriente rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante, contraddistinta da una proposta rispondente a quanto richiesto dal Capitolato d'appalto. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante, anche se abbastanza chiari, non risultano significativi. Tale giudizio corrisponderà al massimo punteggio attribuibile al Piano di riferimento e ai suoi elementi qualitativi moltiplicato per 0,5 (coefficiente).

GIUDIZIO APPENA SUFFICIENTE: Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, anche se relativamente significativi. Tale giudizio corrisponderà al massimo punteggio attribuibile al Piano di riferimento e ai suoi elementi qualitativi moltiplicato per 0,2 (coefficiente).

GIUDIZIO INSUFFICIENTE: Trattazione appena sufficiente con descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto al tema costitutivo del parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi. Tale giudizio determinerà un punteggio attribuibile al Piano di riferimento e ai suoi elementi qualitativi moltiplicato per un coefficiente pari a 0.

Saranno ammissibili punteggi intermedi qualora ritenuto necessario da parte dei Commissari.

N .B.

- Saranno esclusi e pertanto non si procederà all'apertura della busta dell'offerta economica, i concorrenti che al punteggio tecnico attribuito dalla commissione di gara non raggiungano i 35 punti complessivi.
- In merito ai punti A 4. B 1 e B 2 saranno presi in considerazione solo centri cottura debitamente autorizzati e adibiti alla preparazione dei pasti per la refezione scolastica e nella disponibilità dell'impresa concorrente per tutta la durata dell'appalto (per il calcolo distanze si farà riferimento a Google maps).
- La proposta dovrà essere corredata della planimetria del centro di cottura e del documento attestante il possesso in capo alla I.A., da perfezionarsi eventualmente in caso di aggiudicazione, per tutta la durata dell'appalto.
- In caso di RTI, il centro cottura principale dovrà essere nel possesso dell'impresa capogruppo.

Relativamente al punto B, "**OFFERTA ECONOMICA**", sarà attribuito al concorrente che presenterà il prezzo più basso rispetto a quello posto a base d'asta un punteggio massimo di 25 punti, agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio (PARTECIPANTE)} = \frac{\text{Importo più vantaggioso}}{\text{Importo offerto}} \times \text{punteggio max (25)}$$

dove:

- **punteggio (PARTECIPANTE)** = punteggio da assegnare all'offerta in esame;
- **importo più vantaggioso** = valore dell'offerta più conveniente;
- **importo offerto** = valore dell'offerta del concorrente in esame
- **punteggio max** = punteggio economico massimo assegnabile pari a 25 punti;

Non sarà attribuito alcun punteggio per offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta.

L'importo dell'offerta economica deve essere espresso in cifre e in lettere.

I punteggi saranno attribuiti a ciascuna offerta tenendo conto soltanto delle prime due cifre dopo la **virgola**.

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio risultante dalla somma dei punti attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida e congrua. L'aggiudicazione diverrà definitiva dopo l'approvazione degli atti di gara da parte del responsabile del servizio interessato.

La Stazione Appaltante si riserva di non procedere ad alcuna aggiudicazione qualora ritenesse che nessuna proposta rispetti i requisiti minimi richiesti.

Art. 7

Sub-appalto del servizio

È vietato subappaltare in tutto o in parte i servizi di cui al presente capitolato pena la risoluzione immediata del contratto con risarcimento del danno e incameramento da parte del Comune Artena della cauzione definitiva versata dalla Ditta appaltatrice.

Art.8

Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'Impresa Aggiudicataria dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.A., come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza, a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

Art. 9

Cauzione - rimborsi

A garanzia dell'offerta, la ditta concorrente è tenuta a versare una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo netto dell'appalto posto a base d'asta. Tale deposito cauzionale provvisorio potrà essere costituito, a scelta dell'offerente, mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa o polizza rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del Decreto Legislativo 1° settembre 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. Tale cauzione, che deve avere la validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al concorrente aggiudicatario al momento della sottoscrizione del contratto; alle ditte non aggiudicatarie tale cauzione è restituita entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione.

La cauzione provvisoria deve espressamente contenere, a pena di esclusione:

1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale (art. 1944 comma 2 C.C.);

2. la rinuncia all'eccezione di limitazione della garanzia allo stesso termine dell'obbligazione principale (art. 1957 comma 2 C.C.
3. la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
4. L'offerta è altresì corredata a pena di esclusione, dall'impegno di un fidejussore a rilasciare la garanzia fideiussoria, qualora l'offerente risultasse affidatario ai sensi e nei modi stabiliti all'art. 103 del D.lgs 50/2016.

La ditta affidataria dovrà costituire, per i termini di durata dell'appalto, una cauzione fissata nella misura del 10% del valore globale dell'appalto come prevista dal comma 1 dell'art. 103 D.lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro 15 giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal Legale Rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee indicate dall'art. 93 comma 7 e seg. del D.lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 103, c. 3, del D.lgs 50/2016, la mancata costituzione della garanzia fideiussoria determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione da parte della stazione appaltante della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Ai sensi dell'art. 73, comma 4, del D.lgs 50/2016, l'aggiudicatario sarà tenuto al rimborso delle spese di pubblicazione quantificate in €. 3.000,00 (tremila) da rimborsare al Comune alla data al momento dell'aggiudicazione definitiva.

Art. 10 Assicurazioni

In caso di aggiudicazione, la ditta dovrà produrre polizza assicurativa per i rischi di responsabilità civile verso terzi ovvero verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. La ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'A.C. per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica il servizio e comunque non inferiore a:

- RCT euro 2.500.000,00 per sinistro;
- RCO euro 2.500.000,00 per sinistro.

Art. 11

Spese, imposte e tasse

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 dell'I.A.

Art. 12 Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'I.A. numericamente adeguato alle esigenze del servizio con l'obbligo ad assumere il personale impiegato attualmente dal gestore del servizio. o dell'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato. L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle leggi vigenti e decreti in materia di contratti di lavoro ed applicare ai dipendenti occupati le condizioni normative e retributive previste dai contratti di lavoro applicabili.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere l'idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Si applica l'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Tutte le disposizioni del presente articolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A. e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati : per questi ultimi l'I.A. si rende comunque garante nei confronti del Comune.

Art. 13 Vestiaro e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del D.Lgs. 626/1994 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellini di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

Art. 14 Applicazioni contrattuali

L'I.A. 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.

L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

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

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

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A.

Art. 15

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni e integrazioni, al D.Lgs. n. 156 del 26 maggio 1997, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie autoapplicative non condizionate.

Art. 16

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, e ai limiti di contaminazione microbica secondo le Tabelle predisposte dalla ASL e le richieste del committente per quanto concerne le diete speciali richieste dall'utenza.

L'I.A. deve inviare agli uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristesura dell'elenco completo.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Art. 17

Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole ed i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati, il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

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 la pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o contro altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n.77.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti in alluminio.

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

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25° C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art. 18

Riciclo

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

Art. 20 Manipolazione e cottura

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

Art. 19

Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti in braciere.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Art. 20

Variazione dei menù

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti dal Comune.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi :

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 21

Tablette dietetiche

Le tabelle dietetiche applicate sono quelle proposte da parte della competente ASL in applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione, ma potrebbero anche essere formulate, se del caso, con un'alternanza di cinque settimane.

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni dell'I.A.

L'I.A. è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni.

Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'I.A. in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

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 del Comune.

Art. 22

Quantità degli ingredienti

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

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche allegate nella quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

L'I.A. provvede inoltre a fornire giornalmente l'acqua minerale naturale/ frizzante in bottiglie e/o in brocche di policarbonato in quantità soddisfacente in relazione al numero degli utenti;

Art. 23

Diete speciali

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune.

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

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete specifiche per esigenze etiche ed etnico – religiose.

Art.24

Introduzione di nuove portate e menù sperimentali

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

Art. 25

Utilizzo di prodotti biologici e a lotta integrata

L'I.A. si impegna a fornire pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti prevalentemente dall'agricoltura biologica e a lotta integrata.

Sarà invece obbligatorio l'utilizzo dei seguenti prodotti biologici: olio extra vergine d'oliva, pomodori, pelati e legumi.

Art. 26

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stovigliato a perdere, con posateria tradizionale secondo la necessità, fornito dall'I.A. nel rispetto della vigente normativa.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni :

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e orologi;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento; imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
4. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
5. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o crudo;
6. la quantità di portata da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;

7. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore inarrivo;
8. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
9. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
10. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
11. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo e dopo la consumazione del primo piatto. È compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, cucine dismesse o locale accessorio, magazzino, dispense, servizi igienici, spogliatoi).

Art. 27

Informazione ai commensali

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumazione dei pasti i menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati e/o di quarta gamma.

Art. 28

Disposizioni igienico – sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie, si fa comunque riferimento alla L.283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il Centro mensa sono a carico dell'I.A.

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione presso il refettorio – mensa e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che l'I.A. ha indicato ed accettati dal Comune.

Art. 29

Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

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. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 30

Interventi ordinari e straordinari

L'I.A. al momento dell'affidamento del servizio prende in carico le attrezzature presenti nei locali adibiti alla preparazione e conservazione dei pasti in dotazione ai refettori nei plessi scolastici e si impegna a mantenere le stesse efficienti con interventi di manutenzione. L'I.A. provvederà altresì alla sostituzione delle attrezzature nel caso le stesse non fossero più funzionanti. Le attrezzature da sostituire potranno essere nuove oppure usate in ottimo stato di conservazione. Le attrezzature da sostituire dovranno essere dimensionate in base al numero dei pasti da erogare. L'elenco delle attrezzature è affisso nei locali di ogni mensa. Alla fine dell'affidamento del servizio le attrezzature dovranno essere restituite efficienti e in buono stato di conservazione.

Lo smaltimento delle attrezzature sostituite sarà a completo carico della I.A.

L'I.A. deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di

Produzione Pasti all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza annuale a far data 11 / 21 dall'inizio del servizio, in periodi in cui il servizio è comunque sospeso (festività, chiusurascuolaetc.), inoltredovràcurarelamanutenzioneordinariadelocale.

Art. 31

Altre prescrizioni nella preparazione dei pasti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, 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 essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 32

Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

Art.33

Rifiuti

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti. In particolare, dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti prescrizioni:

- effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste;
- depositare i rifiuti esclusivamente negli appositi contenitori, ad eccezione dell'organico che dovrà essere consegnato alla Associazione Onlus Logos per il mantenimento di cani randagi ;
- mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche;
- segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori all'ufficio tecnico del Comune;

La fornitura dei sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico dell'aggiudicatario.

Tali sacchetti devono essere conformi con la tipologia del rifiuto conferito.

Art. 34

Servizi igienici

La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al servizio di Ristorazione, unicamente utilizzati dal personale dell'I.A., è a carico della stessa.

Art. 35

Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

Art. 36

Referenti alla sicurezza

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 37

Sopralluogo per la comunicazione dei rischi

L'I.A. da atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito, unitamente al rappresentante del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver sottoscritto il relativo verbale congiunto di presa d'atto e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di aver informato i propri lavoratori.

Art. 38

Verbale di sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi verrà redatto congiuntamente prima dell'inizio del servizio oggetto del contratto.

Art. 39

Divieti

È fatto divieto al personale dell'I.A. 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 etc.

Art.40

Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza e igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare, imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'I.A. deve osservare e far osservare al suo personale o da eventuali suoi subappaltatori tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune, dei quali verrà idoneamente informato.

Art. 41

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese 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.

Art.42

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. 43

Pulizia di impianti e attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nella mensa devono essere deterse e disinfettate.

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

sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

È fatto obbligo alla I.A. di mantenere in perfetta efficienza le attrezzature ed i locali a disposizione per la preparazione dei pasti.

Art. 44

Diritto di controllo del Comune

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il refettorio – mensa per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

È facoltà del Comune disporre senza limitazioni di orario, la presenza presso il refettorio – mensa, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A.

Art. 45

Rilevazione presenze – Rendicontazione pasti erogati e pagamento fatture

Oltre ai servizi prettamente delegati alla refezione scolastica l'I.A. deve garantire, a propria cura e spese, la gestione informatizzata del sistema di rilevazione presenze, prenotazione pasti, addebito dei pagamenti. A tali fini, l'operatore economico deve presentare, all'interno della relazione tecnica, un progetto di informatizzazione del servizio, con una completa gestione dei dati anagrafici e gestionali, che sarà oggetto di valutazione.

L'I.A. provvederà a registrare giornalmente i pasti forniti e a controllare il numero degli utenti in collaborazione con il personale scolastico, attraverso il predetto sistema informatico di prenotazione pasti.

Ogni mese l'I.A. consegnerà all'apposito ufficio dell'Ente una relazione contenente il numero dei pasti forniti giornalmente.

Alla relazione saranno allegati i fogli presenza corrispondenti e l'elenco degli utenti che non hanno regolarizzato la richiesta del servizio.

La somma dei pasti forniti all'utenza, personale scolastico e docente dovrà corrispondere ai pasti forniti indicati in fattura.

Alla fattura dovrà essere allegata la certificazione sopra indicata.

Il pagamento avverrà entro il termine di 60 giorni successivi alla data di presentazione della fattura al protocollo comunale.

Non verrà dato corso al pagamento delle fatture pervenute in mancanza della relazione sulla rendicontazione dei pasti e in presenza di mancata regolarità contributiva (DURC).

Art. 46

Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

Il Comune tutela delle norme contenute nel presente contratto, nominando responsabile dell'Ente addetto al controllo il responsabile del servizio Amministrativo – P.L. e si riserva di applicare le seguenti penalità nel caso si rilevassero anomalie per le causali di seguito indicate:

1. Confezionamento ed etichettatura

1.1 - € 500,00 (cinquecento)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.2 - € 500,00 (cinquecento)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. Quantità

2.1 - € 500,00(cinquecento)

Mancato rispetto dell'obbligo di comunicazione del numero di pasti richiesti e forniti e non corrispondenza tra pasti forniti e documentazione giustificativa.

2.2 - € 5.000,00 (cinquemila) Totale mancata consegna dei pasti ordinati.

2.3 - € 2.500,00(duemilacinquecento)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.4 - € 500,00(cinquecento)

Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.

2.5 - € 250,00(duecentocinquanta)

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 3 pesate della stessa preparazione.

2.6 - € 250,00 (duecentocinquanta) Mancato rispetto del menù previsto

3. Igienicosanitari.

3.1 - € 1500,00(millecinquecento)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

3.2 - € 1500,00(millecinquecento) Rinvenimento di parassiti.

4.3 - € 1.000,00 (mille)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4 - € 500,00 (cinquecento)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.5 - € 1.000,00 (mille)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

4.6 - € 1.000,00 (mille)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.

4.7 - € 500,00(cinquecento)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Ristorazione.

4.8 - € 500,00(cinquecento)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

4.9 - € 500,00(cinquecento)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

4.10 - € 500,00(cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale operante presso mensa.

4.11 - € 500,00(cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).

4.12 - € 1.000,00 (mille)

Mancata conservazione dei campioni come previsto dal capitolato di gara.

4. -Tempistica.

4.1 - € 250,00(duecentocinquanta)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.

4.2 - € 250,00(duecentocinquanta)

Mancato rispetto dei tempi di somministrazione dei pasti (inizio consegna della prima portata all'ultima inferiore o uguale a 15 minuti)

5. -Personale.

5.1 - € 500,00(cinquecento)

Mancato rispetto delle norme sul personale del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

L'Amministrazione Comunale applicherà le penali di cui al presente articolo dopo aver contestato alla Ditta appaltatrice gli inadempimenti e dopo aver valutato le giustificazioni comunicate per iscritto dalla Ditta entro e non oltre 15 giorni dal ricevimento della raccomandata A/R o della comunicazione a mezzo posta elettronica certificata contenente gli addebiti. Nel caso in cui non saranno accettate le controdeduzioni, l'Amministrazione Comunale procederà all'applicazione della penalità trattenendo l'importo di cui al presente Capitolato sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali, giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, in applicazione della Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A.; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Art.47

Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 48

Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti, sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nella fattispecie di cui all'art.33 del D.Lgs. 31.03.1998 n.80 e negli altri casi previsti dalla legge.

Foro competente è quello relativo alla sede di fornitura del servizio che avviene a tutti gli effetti in Sant'Angelo Romano.