

COMUNE DI CAMPELLO SUL CLITUNNO

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON IL SISTEMA DEI PASTI VEICOLATI PERIODO A.S. 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020

CIG : 7104044A8E

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del **servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado** del territorio del Comune di Campello sul Clitunno.

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali, secondo il calendario scolastico che verrà comunicato dall'Ufficio Scuola del Comune sulla base del calendario scolastico regionale e di quanto concordato con i Dirigenti Scolastici interessati al servizio. Il numero dei pasti è calcolato sulla base dell'attuale organizzazione scolastica. Complessivamente, per la mensa scolastica si prevede l'erogazione in media di 150/160 pasti giornalieri pari a circa 20.000 pasti annui nella sedi di seguito elencate:

- Scuola materna Paolo Campello in loc. Ravale 5 giorni la settimana
- Scuola elementare L'Arcobaleno in loc. Pissignano 5 giorni la settimana
- Scuola media F.Francolini loc. La Bianca 2 giorni la settimana

L'utenza è composta da alunni, docenti e personale ausiliario delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Campello sul Clitunno. Per l'individuazione del personale avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali vigenti. Qualunque accesso al servizio di soggetti diversi da quelli sopra elencati dovrà essere preventivamente concordato ed autorizzato dall'A.C.

L'appalto ha inoltre per oggetto i seguenti ulteriori servizi ausiliari:

- **servizio mensa aziendale:** prevede l'erogazione per tutto l'anno, di 5 n. pasti due volte la settimana in occasione dei rientri pomeridiani del personale dipendente (attualmente lunedì e giovedì) per un totale di circa 280 pasti/anno;
- **somministrazione di pasti a domicilio di** nuclei disagiati residenti nel Comune di Campello sul Clitunno individuati dall'Ente. Si prevede l'erogazione e la consegna a domicilio di circa 500 pasti/anno.

Il quantitativo dei pasti conteggiati è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'**Amministrazione Comunale** (di seguito A.C.) in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione sia in aumento, per effetto della scelta di utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifica dell'orario scolastico in seguito a diversa organizzazione didattica. Le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerare automaticamente accolte e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l'offerta economica della ditta appaltatrice. Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto ed il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

L'Impresa Appaltatrice (di seguito I.A.) dovrà accettare di organizzare e gestire il servizio in eventuali mense nelle quali l'amministrazione comunale decidesse di attivare il servizio senza alcun costo aggiuntivo.

Si esplicita altresì che l'A.C. non dispone di proprio centro di cottura e preparazione dei pasti centralizzato, pertanto l'I.A. dovrà avere a disposizione, all'atto dell'aggiudicazione definitiva, un punto idoneo e debitamente autorizzato per la produzione del numero dei pasti presunti di cui al presente articolo.

Il centro cottura deve essere alla distanza di **non oltre 20 Km** dalla sede della Scuola Media Francesco Francolini sita in Piazza Ranieri 4 - Campello sul Clitunno - calcolata secondo il percorso stradale più breve al sito www.viamichelin.it.

Art. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto avrà durata di tre anni scolastici 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020.

In caso di necessità o di urgenza, si può dare avvio all'esecuzione del contratto nelle more della stipulazione, previa costituzione della cauzione definitiva e presentazione delle polizze richieste nel presente capitolato. Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.lgs. 50/2016 i servizi potranno essere prorogati per un periodo di tre mesi per il tempo necessario per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Art. 3 - VALORE DELL'APPALTO

Il valore presunto annuo dell'appalto è di € **83.177,00 IVA esclusa così distinto:**

- Valore del servizio refezione scolastica: € 78.850,00;
 - Valore del servizio mensa aziendale: € 1.527,00;
 - Valore del servizio di somministrazione pasti a domicilio per utenti disagiati: € 2.800,00.
- Valore dell'eventuale opzione della proroga contrattuale per 3 mesi: € 25.000,00.

I prezzi a base di gara sono i seguenti:

- a) € 4,15 per il servizio refezione scolastica;
- b) € 5,09 per il servizio mensa aziendale;
- c) € 5,60 per il servizio della somministrazione a domicilio per utenti disagiati.

L'importo totale stimato del servizio per il triennio è pari a € 249.531,00 oltre l'opzione per € 25.000,00 per un totale di € **274.531,00**.

L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio. I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

Nel prezzo medio unitario di pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'Impresa aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente il presente appalto.

ART. 4 - ADEGUAMENTO DEI PREZZI

È ammessa la revisione periodica del prezzo del servizio, ai sensi e secondo le modalità stabilite dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

Entro il 30 del mese successivo alla scadenza del primo anno di validità del contratto, l'esecutore può inoltrare all'Amministrazione istanza di revisione del prezzo, allegando apposita documentazione comprovante detta variazione, costituita dalle pubblicazioni di cui all'art. 7, comma 4, lett. c) e comma 5 del Codice, o in mancanza, dall'indice dei prezzi di consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI generale), edito dallo stesso ISTAT, con riferimento alle tabelle contenenti le variazioni percentuali di ciascun mese rispetto ad ogni altro mese ed anno precedente. La variazione del prezzo è riconosciuta nella misura corrispondente ai predetti indici tra la data di presentazione dell'offerta e quella dell'istanza ed ha effetto dal primo mese del secondo anno contrattuale.

Art. 5 – COMPETENZE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Le competenze della Ditta aggiudicataria sono:

1. Selezione e controllo della qualità dei fornitori, acquisto derrate alimentari, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso il proprio Centro cottura dotato di locali, attrezzature ed arredi adeguati all'espletamento del servizio e comunque in possesso di ogni licenza o permesso previsto dalla normativa vigente;
2. Fornitura del materiale di consumo monouso per ciascun utente: tovaglietta, tovagliolo, bicchiere, piatti e posate;

3. Trasporto e consegna dei pasti nelle sedi scolastiche mediante veicoli di proprietà della Ditta aventi tutti i requisiti igienico sanitari prescritti dalla normativa vigente. Controllo, stoccaggio dei generi alimentari occorrenti per la produzione dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche;
4. Ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto e lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, stoviglie che avverrà presso il centro cottura;
5. Ausilio allo sporzionamento a supporto del personale addetto al servizio;
6. Smaltimento differenziato dei rifiuti provenienti da tutti i locali (di produzione e refettori) ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
7. Copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso e a copertura dei rischi di danno per incendio, scoppio o altri eventi calamitosi;
8. Realizzazione di tutte le attività previste dal presente capitolato e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.);
9. Realizzazione del servizio sulla base del progetto tecnico presentato in sede di gara e attuazione di tutti i servizi aggiuntivi proposti previa attività di coordinamento con l'Amministrazione circa le modalità e tempi di realizzazione;
10. Effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
11. Gestione ed organizzazione del personale e messa a disposizione di un Responsabile del servizio con funzioni direttive che dovrà svolgere le funzioni previste dal presente Capitolato;
12. Osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori;
13. Ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato ed all'offerta presentata.

Nell'esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria si impegna altresì:

- all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità;
- al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento e distribuzione delle derrate alimentari e dei pasti;
- in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di affidare al soggetto aggiudicatario servizi complementari analoghi a quelli oggetto del contratto che saranno oggetto di separato accordo.

I punti di somministrazione ed erogazione del servizio all'interno delle scuole sono visitabili a richiesta, prima della gara, previo appuntamento con l'Ufficio Scuola del Comune. **Il mancato sopralluogo costituisce causa di esclusione dalla gara** in quanto lo stesso è un elemento essenziale dell'offerta, poiché indispensabile per la formulazione della stessa (cfr. parere AVCP n. 105 del 9 giugno 2011)

ART. 6 PREPARAZIONE DEI PASTI E REGOLE GENERALI DEL SERVIZIO

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari utilizzate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nel Menu nonché quelle di cui al punto 7.2 delle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica adottate con D.G.R. n° 59 del 03/02/2014 Regione Umbria. Non è consentito l'utilizzo di alimenti provenienti da colture di Organismi Geneticamente Modificati.

L'impresa dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibile alla A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle tabelle merceologiche. I prodotti biologici devono essere conformi alle normative vigenti con particolare riferimento al Regolamento CEE n. 834/2007, Regolamento CE 889/2008,

Regolamento CE n. 281/2010 e D.M. 18354 del 27/11/2009 Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità delle disposizioni di cui al DPR 327/80 e alle altre vigenti normative che si intendono tutte richiamate, alle prescrizioni della Asl e alle caratteristiche qualitative previste nelle Tabelle merceologiche (Specifiche Tecniche).

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti (D.L. 109/1992 e successive modificazioni). e devono rispondere ai requisiti di rintracciabilità di cui al Regolamento CE 178/2002 e ss.mm.ii. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. I **menù** e le **tabelle di grammatura** sono previsti nelle Specifiche tecniche allegate al presente capitolato. I menù e le grammature potranno essere oggetto di variazioni da parte dell'Amministrazione Comunale nel corso dell'appalto sulla base di eventuali prescrizioni stabilite dalla competente Asl. In tal caso l'Amministrazione Comunale è tenuta a darne comunicazione scritta alla ditta appaltatrice almeno 10 (dieci) giorni prima di mettere in atto le modifiche apportate. L'eventuale variazione del menù non comporterà comunque modifiche al costo-pasto indicato nell'offerta. Il pasto tipo sarà composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta di stagione o dolce, pane, acqua minerale naturale.

La ditta dovrà inoltre provvedere a cestini da viaggio per gite scolastiche o altre iniziative (qualora ne venga fatta richiesta) composto da almeno due panini farciti con prodotti previsti nel menù, un frutto o succo di frutta, acqua oligominerale, tovagliette e tovaglioli.

I pasti del menù non sono sostituibili se non con altri equivalenti e, comunque da concordare con l'amministrazione comunale, tramite l'ufficio preposto.

I pasti dovranno essere serviti in contenitori pluriporzione, mentre dovrà essere servita in contenitori monoporzione in vaschette termo sigillate nei casi di diete speciali o su richiesta del committente per casi particolari. Tutti i recipienti che saranno forniti dalla ditta aggiudicataria devono essere conformi ai requisiti di cui al D.P.R. 327/80 che consentono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento del consumo.

Le singole pietanze di ogni pasto devono essere confezionate in contenitori diversi.

Per la preparazione del pasto la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa vigente e garantire la separazione tra le lavorazioni diverse con applicazione del percorso "in avanti" o a cascata.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta a temperatura ambiente, lavata presso il centro di cottura;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- Nella preparazione dei pasti dovrà essere utilizzato il sale iodato.
- I contenitori devono garantire il rispetto delle temperature di sicurezza (oltre i 65° C per i cibi da servire caldi);
- I piatti freddi, dopo la preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 1° e i + 4°C;

- I piatti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i 65° C ed i 70° C;
- Prima di effettuare la distribuzione, 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 di grammatura a cotto delle pietanze;
- E' vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immersione in acqua.

Non devono essere utilizzati:

- Alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- Semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con impanatura industriale;
- Le carni al sangue;
- Le carni congelate o premacinate;
- Prodotti di V gamma
- Cibi fritti, cibi precotti o geneticamente modificati (OGM)
- Il dado da brodo contenente glutammato,
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti,
- Residui dei pasti dei giorni precedenti,
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Da evitare il soffritto, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 30 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura della ditta appaltatrice.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, è la non rilevanza analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte le sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatoxine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

Art. 7 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'Impresa Aggiudicataria tramite personale incaricato è tenuto a conservare un campione corrispondente a 150 gr di ogni vivanda somministrata, presso i centri cottura. Il campione va posto singolarmente in idonei ed igienici contenitori, muniti di etichetta, recanti la data del prelievo, il nome dell'alimento, il nome del cuoco responsabile della preparazione e vanno conservati per 72 ore nel surgelatore. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 8 - DISTRIBUZIONE E TRASPORTO PASTI

L'I.A. deve essere dotata di adeguate attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione conformi al D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii. e al Reg. CE N. 852/04 e ss.mm.ii. e atte a garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.. I contenitori devono

contenere all'interno contenitori Gastro-norm con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

La frutta accuratamente lavata deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

La Ditta appaltatrice, una volta preparati i pasti in multiporzione, dovrà consegnarli alle Scuole negli orari e secondo le modalità in uso, avendo cura che la distribuzione dei pasti avvenga in un tempo minimo. I dipendenti della ditta affidataria dovranno accedere ai luoghi muniti di tesserino di riconoscimento corredato da fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore del lavoro. Il trasporto delle derrate deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei;
- le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal DPR 327/80;

è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al decreto sopra citato e devono garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi, che deve essere compresa tra i 65° C e 70° C fino al momento del consumo e di quelli crudi da conservare freddi, che deve essere tra i 4° C e 8° C. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia utilizzando contenitori isotermitici idonei ai sensi della normativa vigente.

Il soggetto appaltatore deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al termine del consumo.

ART. 9 - LOCALI ED IMPIANTI

Il centro di produzione dovrà essere munito dell'autorizzazione sanitaria e le sue caratteristiche tecniche ed organizzative, come illustrate nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, dovranno essere mantenute per tutto il periodo di durata del contratto.

I locali ove la ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, nonché l'attrezzatura ed organizzazione produttiva, devono essere:

- Idonei sotto il profilo dei requisiti di igiene;
- In giusto rapporto tra il numero dei pasti prodotti, la potenzialità delle attrezzature e le superfici degli ambienti (attenzione ad eventuali emissioni nocive o moleste).

La Ditta deve provvedere alla cottura ed al confezionamento dei pasti in locali di sua proprietà o disponibilità, attrezzati a proprie spese provvisti di attrezzature ed utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene, atte ad agevolare i controlli sanitari da parte dei servizi comunali di igiene scolastica o dei servizi preposti ai controlli igienico – sanitari. Il centro di produzione deve essere adeguato ed idoneo anche per lo stoccaggio degli alimenti. A dimostrazione di quanto sopra deve essere fornita, da parte della ditta aggiudicataria, documentazione specifica.

La Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto dell'art. 29 del DPR 327/80 per quanto concerne la pulizia dei locali e delle attrezzature.

ART. 10 – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare le "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente nella refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale di circa il 5% dei pasti del plesso così composto: primo piatto (pasta o riso in bianco) condito con olio extravergine di oliva o con burro, o minestrina con brodo vegetale; secondo piatto: formaggio (parmigiano, reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino ecc..) o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranza alimentare o causate da malattie metaboliche, che

necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di alcuni alimenti dovranno necessariamente consegnare adeguata certificazione medica. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in apposite vaschette monoporzione sigillate o comunque in modalità tali da essere perfettamente riconoscibili dal personale addetto alla distribuzione.

Il soggetto appaltatore dovrà essere in grado di fornire pasti alternativi e/o piatti freddi, da concordare con l'ufficio comunale preposto, al verificarsi di particolari e contingenti situazioni di emergenza.

ART. 11 – PRODOTTI BIOLOGICI

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti elencati nelle specifiche tecniche accompagnate dalla dicitura “biologico” dovranno essere di tipo “biologico” cioè provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche certificate ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE N. 2092/91 e successive modificazioni, n. 1804/1999, n. 2081/92, n. 535/97, Legge 526/99, art. 10, comma 7 e ss.mm.ii). L'Amministrazione Comunale richiede altresì la fornitura di prodotti tipici individuati come tali (a fianco della denominazione di ciascuna derrata interessata è riportata tra parentesi la dicitura “prodotto tipico”). Con il termine “prodotti tipici” – cui si attribuisce un significato a valenza trasversale – si indicano tra l'altro i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP). L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta aggiudicataria di fornire ulteriori prodotti “biologici”, “tipici”, “tradizionali” o a “Km zero” in aggiunta a quelli previsti dal presente capitolato; in tale caso il nuovo prezzo unitario per singolo pasto sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

ART. 12 - RILEVAZIONE PRESENZE AI PASTI

In attesa della eventuale implementazione di appositi sistemi informatici, la rilevazione delle presenze ai pasti degli alunni e del personale aventi diritto in ciascuna delle scuole sarà effettuata giornalmente dal personale della scuola. Essi costituiranno titolo per il pagamento dei pasti da parte del Comune alla Ditta appaltatrice. Il numero dei pasti risultanti da detti elenchi dovrà corrispondere al numero dei pasti da fatturare al Comune di Campello sul Clitunno.

ART. 13 – PERSONALE – CLAUSOLA SOCIALE

Il servizio dovrà essere svolto da personale dipendente della ditta appaltatrice, la quale si impegna a garantire, per quanto possibile, la stabilità degli operatori impiegati. Il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

La ditta appaltatrice dovrà presentare, entro quindici giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione dell'appalto, l'elenco nominativo del personale incaricato della gestione delle cucine, con relativa qualifica, impegnandosi a comunicare formalmente all'Ufficio Comunale preposto ogni variazione del personale che dovesse intervenire durante il periodo contrattuale.

L'affidatario è obbligato ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio. Attualmente le unità impiegate sono Attualmente le unità impiegate sono: 1 cuoco, 2 aiuto cuochi e 6 addetti, per un totale di 24 ore al giorno.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere un addestramento e formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta (Deliberazione della Giunta Regione Umbria N. 1849 del 22/12/2008 “Integrazioni e modifiche alla D.G.R. 93/2008 - Linee

Guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e 853/2004” e ss.mm.ii.), adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Le unità lavorative impiegate nel servizio devono scrupolosamente seguire l’igiene personale.

Il **Cuoco responsabile** di cucina è la figura professionale cui è affidata la conduzione complessiva del servizio e che dovrà garantire la sua presenza e la reperibilità presso il centro di cottura nei giorni di espletamento del servizio. Deve avere naturalmente una approfondita conoscenza delle tecniche di lavorazione e dell’igiene e deve avere anche una sufficiente esperienza in materia gestionale e di conduzione delle risorse umane. Il compito precipuo del responsabile di cucina è assicurare il corretto svolgimento del servizio di ristorazione scolastica in armonia con gli standard qualitativi ed igienici fissati, nel rispetto delle leggi, delle disposizioni di servizio e delle norme di capitolato.

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un **Direttore** con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e con almeno tre anni di esperienza nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione scolastica. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con il responsabile comunale preposto al controllo dell’andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (congedi ordinari e straordinari), l’I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e dandone immediata comunicazione scritta all’A.C. È fatto altresì obbligo alla I.A. di nominare un responsabile tecnico della gestione, ed un sostituto, sempre reperibile, munito della facoltà e dei mezzi occorrenti per far fronte agli adempimenti tecnici degli obblighi contrattuali, incaricato del coordinamento tecnico tra le cucine e di mantenere i rapporti con l’Ufficio comunale preposto al servizio.

La ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti del personale condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell’offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per la categoria, venga successivamente stipulato. La ditta sarà tenuta, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Qualora il personale si dimostrasse incapace o incompetente a svolgere il lavoro affidatogli o non osservasse un comportamento irreprensibile la ditta dovrà provvedere alla immediata sostituzione. Il personale incaricato dovrà avere sempre un segno visibile di riconoscimento, indispensabile per la presenza all’interno del centro cottura.

L’organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall’I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore, salvo variazioni in aumento a seguito di verificata necessità, ai fini dell’ottimale svolgimento del servizio.

Art. 14 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO

L’I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale – addetto alla produzione, alla distribuzione e al trasporto pasti - impiegato nel servizio circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente e che il proprio personale alimentarista abbia ricevuto una educazione, un addestramento e una formazione in materia d’igiene alimentare (D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.). L’I.A. fornirà all’A.C. la documentazione attestante l’avvenuta formazione del personale che dovrà essere mantenuta a disposizione nei centri di refezione.

Art. 15 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L’I.A. deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, 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 all’art. 18 del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell’I.A. ed il

nome e cognome dell'addetto. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.Lgs. 193/2007 e D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii.

Art. 16 - RISPETTO DELLE NORMATIVE SUL LAVORO

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente (Decreto Legislativo 81/2008, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE e ss.mm.ii.)

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

E' a carico dell'I.A. la predisposizione e affissione dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali dei refettori, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 17 – NORME IGIENICHE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e ss.mm.ii., Reg. CE N. 852/2004 e ss.mm.ii., Reg. CE 853/2004 e ss.mm.ii., Reg. CE 2073/05 e ss.mm.ii. e Reg. CE N. 178/02 e ss.mm.ii. ed a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Applicazione del sistema HACCP

L'I.A. deve garantire durante tutto il processo di produzione, trasformazione e distribuzione dei pasti il rispetto delle disposizioni di cui D.Lgs. 193/2007 (Reg. C.E. 852/2004) in materia di igiene dei prodotti alimentari (HACCP). Il responsabile dell'industria alimentare dovrà ottemperare alle suddette disposizioni. A tal fine, prima dell'inizio dell'attività, la ditta aggiudicataria dovrà attuare procedure permanenti di autocontrollo basate sul sistema HACCP. L'I.A. deve mettere a disposizione degli organismi preposti, il piano di autocontrollo da essa predisposto e le registrazioni delle procedure.

Ricevimento e stoccaggio materie prime

La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio della cucina e nel rispetto del piano di approvvigionamento. Le consegne devono avvenire lontano dai momenti di preparazione allo scopo di effettuare un corretto controllo alla consegna e l'immediato immagazzinamento. Le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari. Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo.

Preparazione pasti

Nella fase di preparazione dei pasti devono essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica. Oltre a quanto previsto all'art.5 del presente capitolato, si richiede che vengano messi in atto i seguenti accorgimenti:

- gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- la lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti cotti o pronti per il consumo;
- la manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;
- i cibi non devono essere lasciati a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari a realizzare la preparazione stessa;

- dopo la cottura ed il riscaldamento i prodotti alimentari devono raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non inferiore a 75° C per almeno 10 minuti;
- i prodotti alimentari in fase anche limitata di sosta devono essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento;
- le derrate conservate in frigorifero devono essere tolte dal frigorifero solo poco prima dell'utilizzo;
- nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi, allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- tutti i prodotti congelati e/surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0°C – 4°C ad eccezione di porzioni inferiori a 100 g e con uno spessore non superiore a 2 cm. A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura. E' vietato il congelamento in proprio;
- il lavaggio ed il taglio della verdura devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo;
- le verdure e la frutta crude, da consumarsi tali e quali o destinate a subire operazioni di taglio o grattugia, devono essere accuratamente lavate, prevedendo eventualmente una disinfezione con prodotti autorizzati e poi riposte in idonei contenitori e mantenute in frigorifero fino al momento della distribuzione;

Pulizia e Sanificazione

La Ditta si impegna ad elaborare e applicare a proprie spese un programma di pulizia e sanificazione dei locali del centro cottura e delle pertinenze, pienamente conforme a quanto previsto dalla normativa in materia igienico – sanitaria indicante le fasi di pulizia, i dosaggi di impiego di ogni prodotto, la frequenza e le modalità di attuazione degli interventi.

Tutte le operazioni di lavaggio, deterzione, disinfezione, sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione della mensa a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

Le pulizie devono svolgersi al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento ed iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi o magazzini. Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature devono essere riposte asciutte nel luogo ad esse dedicato. Dei prodotti per le pulizie devono essere allegate le relative schede tecniche di sicurezza.

Interventi di disinfezione e disinfestazione

La Ditta deve effettuare gli interventi di disinfezione e derattizzazione di tutti gli ambienti relativi alla produzione dei pasti. Tali interventi devono essere eseguiti secondo un programma che preveda un monitoraggio con verifiche periodiche ed interventi con modalità e scadenze prestabilite ed ogni qualvolta se ne manifesti la necessità. Il monitoraggio e gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in orari di non svolgimento del servizio, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse "esche a cielo aperto".

Raccolta dei rifiuti

La raccolta dei rifiuti deve essere il più possibile differenziata e devono essere raccolti in sacchetti regolamentari, forniti dalla Ditta appaltatrice e convogliati separatamente secondo le disposizioni vigenti in materia e le indicazioni comunali. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc). E' a carico della Ditta appaltatrice l'eventuale integrazione dei contenitori per la raccolta dei rifiuti.

ART. 18 – PREDISPOSIZIONE DEL MENU'

I menu sono suscettibili di variazioni e/o integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni, proposta da parte degli organismi competenti (ASL, ecc.), applicazioni delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) alle

condizioni stabilite nel precedente articolo.

La definizione dei menù, distinti in almeno due o tre stagionalità, sarà a cura dell'A.C. di concerto con il competente servizio dell'azienda A.S.L., e comunque secondo quanto indicato dalla D.G.R. n. 59 del 03/02/2014, alle cui osservazioni l'I.A. dovrà attenersi.

L'eventuale variazione del menù dovuto ad una delle cause di cui all'art. 30 o a quelle sopra riportate non comporterà comunque modifiche al costo pasto indicato nell'offerta.

ART. 19 - CONTROLLI

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente Capitolato. E' facoltà dell'Amministrazione comunale, anche mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, effettuare, in qualsiasi momento con le modalità che riterrà più opportune, controlli presso le cucine al fine di verificare le modalità di preparazione dei pasti, comprese le modalità di stoccaggio delle derrate.

I controlli igienici potranno essere effettuati in qualsiasi momento sia sul personale impiegato nell'appalto che sulle attrezzature ed i locali ai sensi delle vigenti disposizioni, eventualmente anche con analisi di laboratorio. In particolare verranno prese in considerazione: le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature, degli utensili; le procedure di sanificazione, il personale (organico, stato igienico, comportamento, professionalità), le caratteristiche quali e quantitative delle derrate, le modalità di conservazione degli alimenti, le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti, l'osservanza delle norme previste dal Capitolato.

La Ditta è obbligata a fornire agli incaricati del controllo tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti ed ai magazzini fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di professionalità esterne, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare i controlli secondo quanto stabilito da specifica regolamentazione.

ART. 20 – CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione deve funzionare secondo il calendario scolastico annualmente stabilito, tenuto conto dei giorni di sospensione delle lezioni autonomamente stabiliti dalle singole Istituzioni scolastiche e dei giorni che, pur inseriti nel calendario scolastico, avranno le lezioni sospese per qualsiasi motivo.

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, il preavviso dovrà essere dato al Comune dall'Impresa appaltatrice mediante comunicazione nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In tal caso la Ditta ha comunque l'obbligo di garantire il servizio attuando soluzioni alternative per i menù.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, il soggetto appaltatore dovrà fornire in sostituzione piatti freddi. L'emergenza dovrà essere limitata a due giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto del Comune di sospendere giornalmente il servizio di refezione scolastica in tutto o in parte per giustificati e fondati motivi, da comunicare al soggetto appaltatore, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno. Il rispetto delle procedure stabilite dal presente articolo comporta l'impraticabilità di sanzioni od azioni di risarcimento.

ART. 21 – PIANO DI SICUREZZA E RISCHI DA INTERFERENZE

La Ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro.

Sulla base dei documenti di cui sopra, la Ditta si impegna a redigere, approvare ed applicare entro il

primo mese di avvio del servizio un piano di cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008.

Secondo la determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. Non si considerano interferenze quei rischi specifici propri dell'attività dell'impresa appaltatrice. Relativamente al servizio in oggetto, non si ravvisano al momento interferenze tra personale del committente e quello dell'appaltatore. L'appaltatore dovrà in ogni caso rispettare tutte le indicazioni, divieti e prescrizioni di sicurezza impartite dalle direzioni scolastiche e dal committente. L'Ente si riserva in ogni caso di procedere alla redazione del DUVRI qualora se ne ravvisi la necessità.

ART. 22 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

Contestualmente alla presentazione dell'offerta ciascuna Ditta partecipante è tenuta a costituire una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo totale a base di gara mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa. La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159. Verrà quindi svincolata o restituita all'atto della stipula del contratto di appalto e previa presentazione della Cauzione definitiva. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovranno avere durata non inferiore a 180 giorni dalla data di esperimento della gara e dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta del Comune appaltante. Tale cauzione sarà restituita ai concorrenti non aggiudicatari entro 30 giorni dell'aggiudicazione definitiva. L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli [articoli 103 e 104](#), qualora l'offerente risultasse affidatario. La presente disposizione non si applica alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

A garanzia del corretto adempimento delle obbligazioni contenute nel presente Capitolato, la Ditta appaltatrice è tenuta a costituire prima della stipula del contratto di appalto, una cauzione definitiva, mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, per un importo pari al 10% dell'importo complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 109 del D.lgs. 50/2016. La garanzia fidejussoria deve avere una scadenza posteriore di almeno 2 (due) mesi a quella prevista per la conclusione del servizio. Essa deve essere presentata in originale all'A.C. prima della formale sottoscrizione del contratto.

La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che la P.A. abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto. La cauzione definitiva rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del responsabile del servizio.

ART. 23 – DIVIETO DI SUBAPPALTO TOTALE, CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO

Resta vietato all'Impresa aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto totale o parziale del servizio. In deroga a quanto sopra, il Comune si riserva la possibilità, previa valutazione delle condizioni volte a garantire la qualità del servizio e sentito il Gestore, di rilasciare autorizzazione allo stesso per affidare in subappalto alcuni dei servizi

previsti dal presente capitolato. La deroga di cui trattasi potrà essere autorizzata in presenza di condizioni di miglioramento dei vari aspetti gestionali del servizio. Con particolare riferimento al punto b) del comma 4 dell'art. 105 del D.lgs. 50/2016 l'I.A. all'atto dell'offerta deve aver indicato i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che intendono subappaltare o concedere in cottimo. E' altresì vietato cedere in tutto od in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 24 – RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

L'Amministrazione è sollevata da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

L'Impresa aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile sia verso il Comune che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto d'appalto. A tal fine il soggetto appaltatore contrae apposita polizza di Responsabilità Civile verso terzi, contro i rischi derivanti dalla gestione delle mense oggetto dell'appalto. La polizza dovrà esplicitamente contemplare i danni causati ai commensali per morte o invalidità totale o parziale, temporanea o permanente. Adeguata polizza assicurativa deve inoltre essere contratta dal soggetto appaltatore a copertura dei danni, incendi o atti vandalici per i beni comunali dati in uso. L'esistenza di tale polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

La ditta appaltatrice è la sola responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale, sia nei riguardi dei fornitori di generi alimentari, che del personale impiegato nel servizio, oltre che di eventuali danni causati a persone o cose in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 per sinistro.

Del rispetto del presente articolo dovrà essere data idonea documentazione al Comune pena la revoca dell'aggiudicazione.

ART. 25 - PAGAMENTI

Il pagamento di quanto dovuto all'Impresa aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione della fornitura, sarà disposto, previo visto per regolarità, con atto del Responsabile competente, entro giorni 60 dal ricevimento al Protocollo Generale del Comune di regolari fatture elettroniche mensili, sulla base dei pasti effettivamente consegnati nel singolo mese di riferimento.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati all'Impresa appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale.

Le fatture devono specificare il numero dei pasti erogati, separati per ciascun plesso e divisi tra personale docente, personale ausiliario se presente ed autorizzato ed alunni, devono essere intestate al Comune di Campello sul Clitunno e contenere il Codice Identificativo Gara (CIG) e gli estremi dell'impegno di spesa comunicato dal competente ufficio comunale. Non si darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

L'Amministrazione procederà ai pagamenti solo a seguito di apposita verifica della regolarità del documento unico di regolarità contributiva (DURC). In caso di accertata irregolarità del DURC da parte degli organi competenti, il termine di pagamento resterà sospeso sino ad avvenuta regolarizzazione dello stesso, senza che l'aggiudicatario abbia nulla a pretendere.

In caso di fattura irregolare il termine di pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, per qualsiasi onere derivante dal presente capitolato ed inerente e conseguente al servizio appaltato.

ART. 25 - TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

I pagamenti in conto o a saldo in dipendenza del presente contratto saranno effettuati mediante accredito su apposito conto corrente bancario o postale acceso presso banche o presso la Società Poste Italiane s.p.a. ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di comunicare tempestivamente a questa stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al precedente comma, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria, pena la nullità del contratto, di osservare, in tutte le operazioni ad esso riferite, le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

La clausola risolutiva di cui al comma precedente sarà avviata in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane S.p.A.

ART. 26 – PENALITÀ

Il soggetto appaltatore, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso, nonché gli obblighi contrattuali derivanti dall'accettazione del presente Capitolato speciale e dalla stipula del contratto di servizio.

Ai fini dell'applicazione delle sanzioni previste dal presente articolo, il Comune contesterà per iscritto le inadempienze riscontrate, concedendo al soggetto appaltatore un termine di almeno 15 (quindici) giorni per la presentazione di controdeduzioni scritte. Qualora il termine assegnato trascorra inutilmente o le controdeduzioni addotte siano ritenute insufficienti o infondate, il Comune provvederà ad applicare la penale, che potrà concretarsi nella riduzione di pari importo dalla fatturazione di servizio.

Il pagamento delle penali o la risoluzione del contratto non libera la ditta appaltatrice dalla responsabilità per i danni causati.

Il totale delle penali annualmente applicate non potrà superare il limite massimo del 5% dei corrispettivi dovuti. Qualora perduranti inadempimenti agli obblighi contrattuali siano alla base delle ripetute applicazioni delle penalità, virtualmente oltre il limite massimo sopra indicato, il contratto d'appalto potrà essere risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile ("*clausola risolutiva*").

Le sanzioni saranno le seguenti:

- qualora il peso dei cibi fosse riscontrato inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche di cui al capitolo 4 delle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica adottate con D.G.R. n° 59 del 03/02/2014 Regione Umbria, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio nel giorno del controllo;
- accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dalla Ditta o spontaneamente dal Comune : € 500,00;
- fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal relativo allegato al presente capitolato, di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dagli allegati al presente capitolato: € 500,00;
- fornitura di pasti/derrate in numero inferiori a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: €

500,00;

- preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato: € 250,00;
- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/ derrate, alle condizioni igienico-sanitarie, alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, delle attrezzature, ecc...: da € 500,00 a € 1.500,00;
- ulteriori casi di violazione, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: da € 250,00 a € 1.000,00.

In caso di contestazione scritta la Ditta avrà la facoltà di presentare entro giorni sette dal ricevimento della relativa raccomandata A.R. le proprie controdeduzioni e/o giustificazioni.

Il responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

Le penali saranno trattenute mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

ART. 27 – RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione all'impresa, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'impresa e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Oltre a quanto previsto e disposto dagli art. 108 e 109 del D.lgs. 50/2016, in applicazione dall'art. 1453 del Cod. Civ. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Cod. Civ. le seguenti ipotesi:

- Fallimento della I.A. e cessazione dell'attività;
- Motivi di pubblico interesse o necessità;
- Grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie;
- Infrazioni gravi e reiterate in riferimento alla fornitura di derrate non conformi alle caratteristiche di cui all'art. 34 nonché al punto 7.2 delle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica adottate con D.G.R. n° 59 del 03/02/2014 Regione Umbria;
- Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Grave difformità tra quanto impegnato in sede di offerta e quanto attuato nello svolgimento del servizio;
- Subappalto non autorizzato di servizi;
- Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- Reiterato e immotivato non utilizzo di prodotti di qualità certificata.

Ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile, è ammesso il recesso unilaterale del Comune dal contratto di servizio, per sopravvenuti gravi motivi di interesse pubblico o per la necessaria cessazione del servizio di ristorazione scolastica per fondati motivi.

Con la risoluzione del contratto, l'A.C. è autorizzata, senza ulteriore formalità, ad introitare definitivamente la cauzione, fatta salva in ogni caso la facoltà di agire per il risarcimento dell'eventuale danno ulteriore subito.

In tal caso sarà a carico della I.A. ogni maggiore spesa che l'Amministrazione Comunale dovesse sopportare fino al termine del contratto o fino all'affidamento di un nuovo appalto, se questo avverrà prima della scadenza del contratto stesso.

ART. 28 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle

more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva.

ART. 29– CONTENZIOSO

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Spoleto.

ART. 30 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto in forma pubblico-amministrativa sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore. L'Impresa aggiudicataria si impegna ad eseguire tutte le prestazioni connesse all'appalto anche in pendenza di sottoscrizione del contratto

ART. 31 – ALLEGATI

Sono allegati al presente atto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati:
- Specifiche tecniche (menù, grammature, tabelle merceologiche).