



UNIONE DEI COMUNI NORD SALENTO

*Campi Salentina Guagnano Novoli
Salice Salentino Squinzano Surbo Trepuzzi*

Centrale Unica di Committenza 'C.U.C.'



COMUNE DI SALICE SALENTINO

(Provincia di Lecce)

Settore II° SERVIZI SOCIO-ASSISTENZIALI - SCOLASTICI

CULTURA - SPORT - TEMPO LIBERO

Email servizisociali@comune.salicesalentino.le.it

CAPITOLATO SPECIALE APPALTO

“AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA STATALE E PARITARIA E PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA (CLASSI A TEMPO PIENO)

CIG 7315847BEB

Art. 1 - Oggetto del Capitolato

Il presente Capitolato ha per oggetto la disciplina dell'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica del Comune di Salice Salentino, rivolto agli alunni della Scuola dell'Infanzia Statale e Paritaria e Scuola Primaria- classi a tempo pieno - nei seguenti plessi:

- Scuola dell'Infanzia Statale via Marzabotto
- Scuola dell'Infanzia Statale via Manzoni
- Scuola dell'Infanzia Paritaria via Nicotera
- Scuola Primaria via Col. Italo Valente

L'Impresa dovrà assumere la piena ed incondizionata responsabilità della gestione del servizio oggetto del presente appalto, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio ai sensi dell'articolo 1655 del codice civile.

Art. 2 – Durata dell'appalto

L'appalto dovrà essere svolto nel seguente periodo: **01/03/2018-06/06/2018 (a.s. 2017/18) e 01/10/2018 -06/06/2019 (a.s. 2018/19)**

Il servizio dovrà essere garantito tutti i giorni ad eccezione del sabato, della domenica e di tutti i giorni festivi e semifestivi previsti dal calendario scolastico.

E' consentito alla Stazione Appaltante di richiedere l'esecuzione anticipata d'urgenza del contratto, nei casi previsti dall'articolo 32 comma 8 del D. Lgs. n. 50/2016; in tal caso l'aggiudicatario sarà tenuto a dare avvio al servizio agli stessi patti e condizioni così come risultanti dal presente CSA e dall'offerta tecnica presentata.

E' escluso il rinnovo tacito del contratto.

La Stazione Appaltante nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del nuovo contraente si riserva la facoltà di avvalersi di quanto previsto dall'art. 106 comma 11 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.

Art. 3 – Importo dell'appalto

L'importo complessivo presunto dell'appalto è pari ad **€ 198.500,00**, oltre Iva come per legge, di cui € 133.710,00 per i periodi 01/03/2018 - 06/06/2018 e 01/10/2018 - 06/06/2019, comprensivo della somma di € 945,00 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, ed € 64.790,00, per il periodo di eventuale proroga tecnica ex art. 106 comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

L'importo è calcolato sulla base del prezzo unitario del singolo pasto, pari ad € 3.80 oltre I.V.A., moltiplicato per il numero complessivo presunto dei pasti da fornire n.52.237 (in media 155 pasti giornalieri tra alunni e personale docente).

Il numero dei pasti da fornire giornalmente è da ritenersi indicativo e potrà subire delle variazioni in più o in meno in relazione alla presenza degli utenti.

Pertanto l'importo complessivo dell'appalto sopra riportato è da intendersi puramente indicativo e non vincolante per l'Amministrazione.

Art. 4 – Organizzazione del servizio

Il servizio di refezione dovrà essere erogato nel periodo come indicato al precedente art.2.

I pasti dovranno essere prodotti e confezionati presso il Centro Cottura della ditta come indicato dalla stessa in sede di offerta. Il Centro, la cui distanza dalla sede Municipale non può essere superiore a 20 Km, dovrà essere dotato di autorizzazione sanitaria e per lo stesso dovrà essere stata presentata Dia o SCIA come per legge.

La gestione del Servizio dovrà essere organizzata per fornire in termini quantitativi e qualitativi secondo quanto indicato nelle tabelle di menù e dietetiche sia in versione invernale sia in versione estiva.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere al trasporto dei pasti prodotti. A tal fine dovrà organizzare un adeguato piano di trasporto dei pasti, che dovrà essere trasmesso al Comune e all'ASL competente.

I contenitori termici, a carico della Ditta, utilizzati, dovranno rispettare la vigente normativa relativa al trasporto di prodotti alimentari ai sensi del D.P.R. 327/80..

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata, dal lunedì al venerdì, indicativamente nell'arco orario dalle ore 12,15 alle ore 13,15, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche e/o comunali.

La mancata attivazione o la soppressione, temporanea o definitiva, in alcuno dei plessi indicati, del servizio di refezione, per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte dell'Impresa

La consumazione dei pasti avverrà presso i refettori delle scuole sopra indicate. Di conseguenza, dovrà essere effettuato il trasporto, a cura e spese della ditta appaltatrice, in idonei contenitori termici del tipo "multiporzione", che ne conservino inalterata la temperatura e le proprietà organolettiche

Tutti i recipienti forniti dalla ditta appaltatrice dovranno corrispondere a requisiti ministeriali, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del Servizio Igienico Sanitario.

I mezzi utilizzati per il trasporto sono messi a disposizione dall'appaltatore e dotati di autorizzazione ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. 327/80.

MENU' E TIPOLOGIA DEI PASTI

I menù sono articolati in menù invernale ed in menù estivo (indicativamente da ottobre a marzo e da aprile a maggio). La ditta appaltatrice deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù proposti. Detti menù dovranno essere differenziati per le diete personalizzate. Eventuali variazioni del menù sono ammesse solo in casi eccezionali e devono essere preventivamente e tempestivamente comunicate.

I menù della scuola dell'infanzia e della scuola primaria sono idonei anche per gli adulti, con la precisazione che per gli adulti la Ditta dovrà attenersi alla specifica grammatura prevista. Le quantità da somministrare sono quelle previste dal Menù approvato dall'Asl.

I pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I prodotti alimentari devono essere quelli contemplati nelle Tabelle merceologiche approvate dall'Asl – Dipartimento di Prevenzione.

Il menù deve comprendere: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta fresca, acqua minerale naturale (250 ml per ogni bambino).

In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, da parte del competente Servizio Asl, l'impresa sarà tenuta a fornire al Comune l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti. E' consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non

superiore a 6 gg. lavorativi, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale) al menù stabilito nei seguenti casi: - guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto; - interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.; avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili - blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

L'impresa sarà comunque tenuta ad inviare tempestivamente comunicazione di variazioni all'Ufficio preposto del Comune ed all'Istituto comprensivo, corredata da apposita informazione scritta riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti. Potrà invece essere richiesto all'Appaltatore di apportare modifiche ai menù, su istanza del servizio comunale competente o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente. Le variazioni del menù possono essere previste unicamente a fronte di un costante non gradimento dei cibi da parte dell'utenza, comprovata in sede di Commissione Mensa e/o da questionari compilati nelle scuole da insegnanti e genitori. Se nel corso della vigenza contrattuale dovessero verificarsi episodi impreveduti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Le carni dovranno essere in possesso di rintracciabilità totale di filiera. Tutte le carni, così come gli alimenti, dovranno essere in possesso della documentazione prevista dalle leggi vigenti. Si richiede la presenza di prodotti biologici nell'ambito del menù proposto. Le derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modificazioni e del Regolamento CE n. 1804/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n. 2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. I prodotti biologici devono quindi essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.), devono essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale, devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura biologica - Regime di controllo CEE". Per tutti i prodotti biologici l'Appaltatore dovrà fornire al Comune idonea documentazione.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati.

L'impresa dovrà garantire la possibilità di seguire diete speciali a quegli utenti che presentino richiesta motivata e documentata con certificazione medica. La ditta concessionaria dovrà anche predisporre diete speciali richieste per motivi etici e religiosi. Tutte le diete speciali dovranno essere approvate dal servizio dietologico dell'ASL il quale dovrà provvedere a fornirne comunicazione al Comune. Tutti gli ingredienti destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dalla ditta concessionaria.

Laddove l'industria alimentare lo consenta, con la presenza di prodotti alimentari alternativi e privi dei fattori scatenanti di particolari allergie (es. celiachia) il menù speciale predisposto dovrà essere il più possibile simile al menù scolastico fornito.

La Ditta, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 Codice in materia di protezione dei dati personali. Sarà inoltre prevista la preparazione di diete "leggere" per i casi di indisposizione temporanea degli utenti, a semplice richiesta senza la necessità di presentare certificati medici.

Ogni pasto alternativo fornito deve essere confezionato in contenitori monoporzione di propilene e contrassegnato con etichetta riportante in modo chiaro identificativo dell'utente destinatario. Ogni dieta personalizzata deve infatti essere riconducibile all'utente destinatario in modo certo ed univoco. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori isotermeici idonei a mantenere fino al momento del consumo la temperatura di mantenimento adeguata.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Per gli alimenti la ditta dovrà fare riferimento alle caratteristiche merceologiche dei prodotti indicate dal Comune, salvo miglioramenti, alla tabella delle grammature relative, formulate al crudo ed al netto degli scarti.

La preparazione dei pranzi dovrà essere eseguita a perfetta regola d'arte, presso il Centro cottura indicato avvalendosi di tecniche di cottura tradizionali nel pieno rispetto di tutte le norme e indicazioni igienico-sanitarie. Tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezione ed etichettatura conformi alla leggi vigenti. Non saranno ammesse etichettature incomplete o non conformi al dettato del D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.. In accordo a quanto previsto dal D.Lgs n. 114 del 2006, dovrà essere indicata in etichetta la presenza di alimenti potenzialmente allergenici.

PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, in conformità all'allegata tabella merceologica e menù settimanale approvato dal competente Servizio dell'A.S.L. Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. Per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, trasporto e somministrazione; per le preparazioni da consumarsi fredde dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C; le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate.

Per tutti gli alimenti forniti, previsti nella tabella dietetica approvata dall'ASL di competenza, si richiede merce di prima qualità in ottimo stato di conservazione, confezionata secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie, con assoluto divieto di utilizzare cibi precotti.

Controlli sui pasti durante tutto il ciclo della lavorazione potranno essere operati in ogni fase del servizio e nei locali ad essi adibiti, in ogni momento, dal personale sanitario e da quello a ciò incaricato dal Comune e dai componenti la Commissione mensa, a ciò autorizzati.

Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'espletamento del servizio, sia sulle derrate ed il materiale impiegato. Ispezioni igienico-sanitari potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni.

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla preparazione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti, in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, dei mezzi di trasporto, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia infine, in relazione ai requisiti del personale a ciò preposto.

Alla Ditta compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito previsto dal D.Lgs. 155/97.

La Ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P. di cui all'art. 3, comma 2 del citato decreto.

La ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie dettate dal competente servizio dell'A.S.L..

PIANO DEI TRASPORTI

La Ditta dovrà organizzare un adeguato piano di trasporto dei pasti, tale da garantire l'uso di automezzi a proprio carico adeguati a tale trasporto, ed assicurando il pieno mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie del prodotto. Tale piano dovrà essere trasmesso al Comune e all'ASL competente. I contenitori termici a carico della Ditta utilizzati, dovranno rispettare la vigente normativa relativa al trasporto di prodotti alimentari ai sensi del D.P.R. 327/80.

MEZZI DI TRASPORTO – CONTENITORI TERMICI

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere segnalati all'ente appaltante all'inizio del servizio di appalto e dovranno possedere i requisiti igienico – sanitari previsti dalla Legge per tutta la durata del contratto. Tali mezzi inoltre dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto alimenti e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile. E' fatto obbligo di provvedere a

carico della Ditta alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che non derivi contaminazione per gli alimenti trasportati. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla Legge. Il pane e la frutta saranno trasportati in contenitori tali da essere, oltre che rispondenti alle vigenti normative, anche in grado di garantire la massima igiene ed il mantenimento delle qualità organolettiche degli stessi.

GRAMMATURE – QUALITA' DEI PASTI – AUTOCONTROLLO

Per i piatti previsti dal menù devono essere rispettate le grammature e le caratteristiche tecniche minime degli alimenti di cui alla documentazione approvata dall'Asl e allegata agli atti di gara.

Ai fini del raggiungimento della migliore qualità possibile nonché per la maggiore tutela dell'utenza, la Ditta dovrà dotarsi di un sistema di autocontrollo della qualità relativamente alle fasi di acquisizione delle derrate alimentari, alla preparazione dei pasti ed al loro corretto trasporto, conservazione e distribuzione.

La Ditta dovrà comunicare, al Comune ed alla competente Azienda Sanitaria i sistemi di autocontrollo adottati trasmettendo il relativo Piano ed indicando il responsabile titolare della definizione, attuazione e controllo in ordine all'applicazione dei contenuti di cui al D.Lgs. 193/2007. La Ditta stessa dovrà inoltre inviare al Comune ed alla competente ASL, in caso di espressa richiesta, i risultati relativi ai sopraccitati sistemi periodici di autocontrollo.

Il Comune di Salice Salentino non potrà essere in alcun modo considerato responsabile direttamente od indirettamente di eventuali inosservanze di tutte le leggi in materia di acquisizione delle derrate alimentari, preparazione dei pasti, corretto trasporto, conservazione, distribuzione e relativi controlli. Per eventuali disapplicazioni del D.Lgs.193/2007 e s.m.i. l'Comune riterrà responsabile la ditta appaltatrice.

PULIZIA E MATERIALE

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla sparcchiatura dei tavoli e disinfezione degli stessi, nonché al riordino e pulizia dei refettori con attrezzature, materiale e personale propri; ripulitura, lavaggio ed igienizzazione delle stoviglie e dei locali utilizzati per la somministrazione dei pasti.

Il personale della ditta dovrà fornire assistenza agli alunni nella consumazione dei pasti (sbucciamento della frutta, taglio della carne in piccoli pezzi, ecc.) e indossare vestiario idoneo.

Il personale della ditta dovrà provvedere al posizionamento dei sacchi contenenti i rifiuti, differenziati, nei contenitori appositi. La ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Art. 5 – Personale

Per lo svolgimento del servizio e per assicurare l'esatto adempimento degli obblighi derivanti dall'appalto, in caso di aggiudicazione, la Ditta dovrà impiegare personale adeguato, idoneo e fornito di tutte le istruzioni e materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà dotarsi in conformità alla vigente normativa in materia (D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.).

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la ditta dovrà osservare le prescrizioni ed adottare le misure generali riportate nell'allegato DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze) sottoscritto in sede di gara.

La Ditta dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali e applicherà nei confronti del personale le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore e agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore nel tempo e nella località in cui vengono prestati i servizi. La ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

La violazione alla normativa contrattuale, previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere, a tutela dei lavoratori impiegati nei Servizi, formalmente accertata, consente all'Ente appaltante di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino a regolarizzazione della posizione, senza che ciò

attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione il Comune procederà all'applicazione delle penali previste dal presente capitolato e nei casi più gravi, risolvere il contratto.

La Ditta aggiudicataria prima dell'avvio del Servizio dovrà individuare e comunicare il nominativo di un proprio incaricato con funzioni di responsabile/coordinatore unico, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, con relativo recapito telefonico, indirizzo e-mail di riferimento e dovrà garantire un costante rapporto con il competente ufficio Comunale per tutte le necessità ed esigenze che dovessero presentarsi in fase di esecuzione dell'Appalto. Inoltre annualmente e prima della data prevista per l'attivazione del Servizio, dovrà essere trasmesso l'elenco del personale impiegato e relativa organizzazione con esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni relative al servizio da svolgere.

Il personale in ferie, malattia, permesso o, comunque non in grado di essere in servizio dovrà essere immediatamente sostituito, senza oneri aggiuntivi a carico del Comune, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficienza del servizio oggetto di appalto.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, è fatto obbligo alla Ditta appaltatrice di produrre al Comune copia della documentazione comprovante la corretta corresponsione dei salari, nonché del versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi effettuato per il proprio personale. Tuttavia, il Comune si riserva la facoltà di effettuare gli opportuni accertamenti presso gli Uffici competenti.

La Ditta appaltatrice solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato.

La Ditta appaltatrice risponde del comportamento dei dipendenti sia per la esecuzione del contratto sia per i rapporti con l'utenza; risponde pure per danni causati alle persone o alle cose dal proprio personale nell'espletamento del Servizio, sollevando il Comune da qualsiasi controversia che al riguardo dovesse essere mossa.

La Ditta appaltatrice, inoltre, è l'unica esclusiva responsabile delle infrazioni e degli inadempimenti accertati dalle competenti Autorità.

Art.6 – Responsabilità – Polizze Assicurative

E' posta a carico della ditta appaltatrice ogni piena e diretta responsabilità gestionale del Servizio affidato, liberando a pari titolo il Comune ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, del bando e di ogni normativa vigente in materia, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. La Ditta appaltatrice risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni, infortuni od altro che dovessero accadere alle persone, siano esse utenti, dipendenti dell'aggiudicatario o terzi, ed alle cose tutte durante lo svolgimento o in conseguenza del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune. Conseguentemente, la ditta appaltatrice esonera il Comune da qualsiasi azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse contro il medesimo essere intentata.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte del fornitore.

A garanzia di quanto sopra la Ditta stipula, presso una primaria Compagnia, idonea/e polizza/e assicurativa/e a copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto, anche prodotti per colpa grave e ulteriore polizza per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale della Ditta durante l'esecuzione del Servizio.

Le polizze dovranno contenere espressa rinuncia da parte della Compagnia assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei Servizi.

Copia delle polizze assicurative dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del formale contratto o prima dell'avvio del servizio in caso di esecuzione anticipata del contratto.

Art. 7– Obblighi a carico dell'Appaltatore

Oltre a quanto prescritto nel presente capitolato, la ditta ha l'obbligo di:

- garantire il rispetto della normativa relativa al contratto di lavoro del personale impiegato, della sicurezza sui luoghi di lavoro e le norme relative all'assicurazione del personale;
- garantire continuità al Servizio;
- nominare proprio incaricato con funzioni di responsabile/coordinatore unico, con qualifica professionale idonea;
- osservare tassativamente il menù settimanale così come predisposto dall'Ufficio dell'Asl competente per territorio;
- provvedere alle spese relative alle derrate, rischio di deterioramento o di calo di peso delle stesse, spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa;
- esposizione del menù nei refettori di ogni scuola interessata al servizio di mensa;
- fornitura, per il periodo dell'appalto, delle attrezzature necessarie per il funzionamento del centro cottura ;
- verifica, prima dell'inizio dell'attività, del possesso ed eventualmente dotarsi, di autorizzazione sanitaria sia dei locali destinati alla preparazione, produzione e consumo di alimenti che per le attrezzature. Il centro di cottura deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica (art. 4 del D. Lgs. N. 155/1997) e copia dello stesso deve essere depositato e tenuto in visione, anche presso l'ufficio Pubblica Istruzione del Comune.
- possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i. con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP;
- trasporto e consegna dei pasti dal centro cottura ai altri plessi scolastici interessati al servizio, con adeguato automezzo in perfetto stato d'igiene e in possesso dell'autorizzazione sanitaria per il trasporto dei pasti rilasciata dall'ASL di competenza territoriale, nonché utilizzo di contenitori termici appositi per i pasti, in regola con i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge;
- accurata pulizia e predisposizione delle attrezzature prima e dopo ogni refezione;
- fornitura al personale degli indumenti di lavoro e di idonei dispositivi di protezione;
- formazione/addestramento e aggiornamento del personale;
- spese per tutto il personale necessario al buon esito del Servizio, derivanti dall'applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro relativo alla categoria di appartenenza;
- comunicazione all'ente appaltante, prima dell'avvio dei Servizi, dell'elenco nominativo di tutto il personale impiegato nei servizi, con la relativa qualifica e di ogni eventuale variazione durante il periodo di vigenza contrattuale;
- dotazione per tutto il personale, di apposito cartellino di riconoscimento corredato da foto e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
- fornitura delle attrezzature necessarie per il funzionamento del servizio refezione;

Sono, altresì, a carico dell'impresa tutti gli obblighi derivanti dal rispetto delle norme inerenti l'igiene e la sicurezza sul lavoro.

Prima dell'avvio del Servizio la ditta dovrà dimostrare di essere in regola con il D. Lgs. 81/2008 ed in particolare:

- a)- aver nominato il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dai rischi;
- b)- attuare le misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Dovrà prendere visione ed essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui andrà ad operare, esonerando a tale proposito il Comune da qualsiasi responsabilità al riguardo, assumendo a proprio carico le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Art 8 – Corrispettivo del contratto -liquidazione fatture

Il corrispettivo, per l'intero periodo contrattuale è quello che risulterà dall'aggiudicazione effettuata

secondo le modalità indicate all'art. 16 del bando di gara. Sarà liquidato in rate mensili posticipate sulla base delle fatture emesse dalla ditta appaltatrice che dovranno fare riferimento al numero di pasti effettivamente forniti.

Art. 9 – Organismi preposti al controllo e tipologia dei controlli.

Gli Organismi preposti al controllo sono gli Organi Istituzionali, i competenti uffici dell'Amministrazione Comunale, i competenti Servizi dell'Asl, la Commissione Mensa, eventuali altri Organismi a ciò preposti.

I controlli, saranno effettuati senza preavviso alcuno circa l'osservanza di quanto stabilito dal presente capitolato, mediante ispezioni.

Saranno effettuati controlli al fine di verificare la regolarità delle posizioni lavorative degli addetti al Servizio. Controlli igienici, attraverso l'ASL ,saranno effettuati sul personale impiegato nel Servizio, sulla qualità dei pasti e prodotti utilizzati. Inoltre, controlli sul funzionamento del servizio ,potranno essere effettuati dalla Commissione Mensa, costituita secondo quanto previsto nell'apposito Regolamento Comunale.

Art.10 – Divieto di subappalto

L'esecuzione del Servizio è direttamente affidata all'appaltatore, il quale non potrà a sua volta, cederlo, nemmeno in parte, ad altra impresa, pena l'immediata risoluzione del contratto e incameramento della garanzia definitiva, fatte salve le ulteriori eventuali azioni in danno.

Art. 11 - Inadempienze e penali

Nell'esecuzione del Servizio oggetto di appalto, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il Servizio stesso.

Qualora nell'esecuzione del servizio si verifichi inosservanza e/o inadempienza dell'Impresa agli obblighi e/o condizioni del presente capitolato, è facoltà dell'amministrazione appaltante di applicare a carico dell'appaltatore, previa contestazione per iscritto, penali secondo la gravità dei casi. La misura delle penali sarà stabilita dall'amministrazione appaltante a suo insindacabile giudizio, da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 3.000,00.

Il Responsabile del Procedimento renderà tempestivamente edotta la Ditta appaltatrice dell'applicazione di eventuali penalità e dei motivi che le hanno determinate, invitando la stessa a formulare le proprie controdeduzioni entro termine perentorio.

L'importo delle penalità sarà trattenuto all'atto della liquidazione delle rate mensili, oppure rivalendosi sulla cauzione definitiva, il cui ammontare dovrà essere immediatamente reintegrato.

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione del servizio, secondo quanto dispone l'art.1662 del c.c., accertato che l'esecuzione non prosegue secondo le condizioni stabilite nelle modalità di gestione e dell'offerta come presentate dalla ditta aggiudicataria secondo le linee guida del capitolato, l'Amministrazione aggiudicatrice può fissare un congruo tempo entro il quale l'aggiudicatario deve uniformarsi alle condizioni indicate, trascorso inutilmente il quale, essa ha facoltà di risolvere “ ipso facto e de iure” il contratto mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo lettera raccomandata o invio di pec con la quale dichiara di avvalersi della clausola di cui all'art.1456 del c.c. incamerando tutta o parte della cauzione definitiva a titolo di penale e di indennizzo,fatto salvo l'accertamento dei maggiori danni,che devono essere risarciti.

L'Ente Appaltante,inoltre, avrà la più ampia facoltà di revocare in tutto o in parte l'affidamento del servizio senza che l'aggiudicatario possa nulla pretendere o eccepire a qualsiasi titolo,nei seguenti casi:

- per rilevanti motivi di pubblico interesse
- per gravi motivi di ordine pubblico.

L'aggiudicatario,qualora non adempia agli obblighi assunti, è soggetto a tutte le ulteriori conseguenze, sia penali che civili previste dalla normativa vigente.

Art.12- Spese ed oneri fiscali

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto,di bollo, di diritti di rogito, e di registrazione, nessuna eccettuata o esclusa, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Art.13- Disposizioni finali

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune di Salice Salentino e la ditta appaltatrice sarà competente il foro di Lecce.

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria e al personale della stessa impegnato nel servizio, di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme contenute nel D.Lgs. 196/2003.

L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione di nuove normative.

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e alle vigenti disposizioni regolanti la tipologia dell'appalto in oggetto e si rimanda alle disposizioni legislative vigenti, con particolare riferimento al D.Lgs 50/2016 e D.Lgs. n. 56/2017 ed alle linee guida ANAC.

Il Responsabile Unico del Procedimento
f.to Ass. Sociale Dott.ssa Giuseppa CONGEDO

Il Responsabile Centrale Unica di Committenza
f.to Arch. Vincenzo PALADINI

Campi Salentina, 20 Dicembre 2017

Documento firmato digitalmente