



COMUNE DI STATTE
CAPITOLATO D'APPALTO

Art. 1 - Oggetto del servizio

Il presente capitolato disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della "Ristorazione Scolastica" tra l'Amministrazione Comunale – Appaltante (A.C.) ed il Contraente Appaltatore Aggiudicatario – (I.A.).

Art. 2 - Oggetto del Capitolato

E' oggetto del presente capitolato tutto quanto concerne l'affidamento ad Impresa specializzata del servizio di ristorazione scolastica, il Coordinamento, l'Organizzazione complessiva del servizio da e per i centri di produzione dei pasti alle sedi di consumo, nonché la gestione del servizio nelle varie fasi di preparazione, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti.

L'appalto, in particolare, dovrà prevedere

- FORNITURA di PASTI VEICOLATI in confezioni monouso per alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia e Primarie Statali a tempo pieno, e Personale Docente, come da prospetto di sintesi che segue:

| | SCUOLA | INDIRIZZI | SCUOLA PRIMARIA TEMPO PIENO | SCUOLA INFANZIA TEMPO NORMALE |
|---|------------------------------|---------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1 | Giovanni XXIII | VIA Bainsizza | n.3 classi | |
| 2 | Asilo delle Suore Pastorelle | VIA Bainsizza | | n.1 sezione |

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali (dal lunedì al venerdì secondo le modalità indicate all'art. 17), nei periodi di funzionamento dell'Istituzione scolastica, secondo il calendario scolastico, stabilito dai Dirigenti Scolastici in conformità al calendario delle attività didattiche previste.(indicativamente dal 01 marzo 2014 al 23 dicembre 2015)

Il quantitativo dei pasti, oggetto del presente capitolato, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione

Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base di quelli effettivamente forniti.

La dimensione complessiva dell'utenza, per l'intera durata contrattuale, è stimata in **n. 30.432 pasti** per un numero massimo stimato di **n. 96 pasti giornalieri**, **eventuali incrementi saranno consentiti in funzione delle maggiori ammissioni di alunni disposte dalla Direzione Scolastica** .

La fornitura sarà liquidata al prezzo di aggiudicazione oltre alle spese per la sicurezza non soggette a ribasso e l'iva sulla base dei pasti effettivamente forniti.

Il prezzo si intende onnicomprensivo di obblighi od oneri che gravino sulla Ditta a qualsiasi titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

La Tipologia di pasto, oggetto del servizio, è la seguente:

- Primo Piatto

- Secondo piatto
- Contorno
- Pane
- Frutta fresca o Yogurt o dolce
- Acqua oligominerale
- Kit posate mono uso

secondo le tabelle dietetiche predisposte dal competente Servizio ASL .

La I.A. si impegna, inoltre:

- preparare MENU e/o DIETE SPECIALI personalizzati, espressamente richiesti e documentati con certificazione sanitaria, predisposti sulla base delle tabelle dietetiche allegate, confezionandoli in singole vaschette personalizzate, in monoporzioni sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti, come disposto nello specifico art 12 .
- garantire, in un tempo stimato di due ore per addetto al servizio ed alla distribuzione, la predisposizione ed il riassetto dei locali adibiti a refezione, nonché la distribuzione dei pasti.
- assicurare all'utenza la fruizione dei pasti con stoviglie e posaterie a perdere (Kit tovaglietta sottopiatto, tovagliolo di carta, posaterie di plastica), conformi a quanto dispone la normativa vigente in materia di miglioramento della sicurezza.

Costituisce obbligo per l'I.A. assicurare, alle condizioni ed alle modalità esplicitate e sancite nei rispettivi articoli del presente capitolato, quanto enunciato nei seguenti punti:

- L'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù;
- L'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
- La preparazione, la cottura, la suddivisione in confezioni monouso dei pasti;
- La veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo con adeguato automezzo di trasporto e con idonei contenitori che consentano di mantenere costante la loro temperatura ;
- Il ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, la pulizia dei locali adibiti a refettorio, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti;
- Il riassetto dei locali adibiti a refettorio;
- Il ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo e loro veicolazione al centro di produzione pasti;
- La fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- Il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio;
- Il coordinamento e l'organizzazione complessivi del servizio svolto nei centri di produzione pasti e nelle sedi di consumo.

Art. 3 - Estensione del contratto

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato non è impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze); il Comune si riserva quindi la facoltà di variare, tanto in difetto quanto in eccesso, il numero dei pasti senza che l'Impresa aggiudicatrice possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli

risultanti dal contratto.

Art. 4 - Personale dell'I.A.

L' I.A. deve assicurare il servizio oggetto del presente appalto con personale alle proprie dipendenze in possesso di adeguata professionalità, opportunamente informato sulle norme di sicurezza, igiene e prevenzione dagli infortuni sul lavoro.

L'Organico dovrà essere adeguato per assicurare numericamente e professionalmente l'efficienza del servizio.

L'I.A. dovrà inoltre nominare il proprio referente per i rapporti con l'A.C. inerenti l'appalto, e comunicarne il nominativo ed i recapiti, per ogni comunicazione, anche con carattere d'urgenza.

Nei confronti del personale alle sue dipendenze l' appaltatore applica disposizioni non inferiori a quelle prescritte da contratti collettivi di categoria, di zona o di altro tipo.

Inoltre, l' I.A. dovrà fornire alla Amministrazione elenco nominativo, suddiviso per mansioni.

Art. 5 - Durata Dell'Appalto

Il contratto avrà decorrenza indicativa dal 01 marzo 2014 e terminerà il 23 dicembre 2015, e si articolerà su 5 giorni settimanali (lunedì' – venerdì), ad esclusione del sabato e di tutti gli altri giorni riconosciuti festivi, a norma del calendario scolastico regionale e, comunque, secondo il calendario che sarà fornito dalla istituzione scolastica.

Art. 6 - Modalità di gara e criteri di aggiudicazione.

Procedura aperta, ex art. 55 del D. lgs. n. 163/2006.

L'aggiudicazione avverrà in favore del concorrente che avrà presentato l'offerta **economicamente più vantaggiosa**, individuato secondo i seguenti criteri:

OFFERTA TECNICA

| |
|--|
| 1. Piano di fornitura illustrativa delle seguenti attività : a. il Piano di organizzazione del centro di cottura fino a pt 4 ; b. il piano per l'approvvigionamento delle derrate alimentari (modalità di individuazione dei prodotti e dei fornitori , elenco fornitori e distanze) fino a pt 6 ; c. il Piano di trasporto e somministrazione dei pasti (tempi e modalità di consegna , ecc) fino a pt 8 d. piano per la sanificazione e pulizia degli ambienti ed il numero degli addetti da assegnare alla fornitura con riguardo alle singole fasi fino a punti pt 8 (ogni singola attività di cui alle lettere a.b.c.d. sarà valutata nei limiti dei punteggi massimi stabiliti per ciascun criterio) |
| 2. prodotti biologici ,o tipici o tradizionali (DOP, IGP, STG ed altre connotazioni locali) massimo " punti 30 (così determinata : 2 punti per ogni prodotto offerto tra gli alimenti base individuati nell'elenco A allegato , allegando all'offerta elenco e schede certificative) |
| 3. inserimento nel programma alimentare di frutta stagionale , ortaggi ed altri alimenti tipici prodotti sul territorio della provincia (KM 0) massimo punti 16 (così determinata 2 punti per ogni prodotto alimentare locale , allegando elenco prodotti , produttori e località di produzione) |
| 4. prodotti biologici , o tipici o tradizionali diversi da quelli di cui all'allegato A massimo punti 8 (così determinata 0,5 punto per ogni prodotto , allegando elenco prodotti e schede certificative) |

5) Offerta economica punteggio massimo 20 :

dovrà essere espressa in % di ribasso rispetto al prezzo unitario del pasto posto a base di gara individuato in € 4,12 (quattro/12) al netto della sola IVA e dei costi per la sicurezza non soggetti a ribasso e quantificati in euro 0,03 unitario per pasto , comprensivo di ogni altro onere .

Non sono ammesse le offerte in aumento rispetto la base di gara sopra indicata a pena di esclusione.

Il punteggio, sarà attribuito sulla base della seguente formula:

$$V(a)_i = R_{max} / R_a \quad \text{dove:}$$

R_a = valore offerto dal concorrente a

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto (indice di valutazione dell'offerta), come risultante dalla somma dei punteggi attribuiti per ciascun criterio applicando la seguente formula .

C(a) = $\sum_n [W_i * V(a)_i]$ dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

\sum_n = sommatoria.

I coefficienti V(a)_i sono determinati:

a) per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa di cui al punto 1) , attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari , una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Al candidato che avrà conseguito la massima valutazione in ogni criterio previsto per l'offerta tecnica sarà attribuito il punteggio massimo fissato per il singolo criterio di riferimento, mentre agli altri candidati saranno attribuiti punteggi inferiori determinati proporzionalmente.

b) per quanto riguarda i criteri di natura quantitativa di cui ai punti 2), 3), 4) e 5) attraverso la media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari applicando la seguente formula

$$V(a)_i = R_a / R_{max}$$

Art. 7 - Requisiti di Ammissione

Per partecipare alla gara i concorrenti debbono risultare in possesso dei requisiti sotto riportati:

- a) possesso dei requisiti generali di cui all'art.38 del D.L.gs.163/2006
- b) essere iscritti alla C.C.I.A.A. per attività sociali corrispondenti all'oggetto dell'appalto;
- c) di effettuare attività di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dalle Direttive CEE 93/43 e 96/3 e, ai sensi della normativa vigente sull'igiene dei prodotti alimentari con l'indicazione, del piano di autocontrollo al quale la Ditta si sottopone per tutto il periodo della fornitura in oggetto;
- d) avere realizzato nel triennio precedente, appalti destinati a mense scolastiche o analoghi a quella oggetto di gara, in favore di committenti pubblici e/o privati, per un

importo complessivo non inferiore a EURO 130.000,00, che ai sensi dell' art. 41/2 si ritiene adeguato ad assicurare la massima partecipazione in quanto proporzionale al valore a base di gara;

- e) la disponibilità aziendale del centro/i di produzione pasti, necessari per l'espletamento del servizio, provvisti di autorizzazioni igienico-sanitaria rilasciate dalla ASL U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione competente territorialmente, con caratteristiche strutturali, e indicazione dell'ubicazione, atta a garantire che il tempo di veicolazione del pasto dal centro/i di produzione all'ultima sede di ristorazione sia raggiungibile, di norma, in 30 minuti ;
- f) disponibilità di personale
- g) disponibilità di idoneo mezzo necessario alla veicolazione dei pasti dotato di specifica autorizzazione dell'autorità competente ;

Art.8 Adempimenti dopo l'aggiudicazione

L'impresa aggiudicataria sarà invitata sottoscrivere il contratto nei termini stabiliti dal D.Lgs 163/2006 ed a presentare, a pena decadenza della aggiudicazione :

- cauzione definitiva che dovrà essere corrisposta secondo le modalità stabilite dal Regolamento Comunale per l'esecuzione in economia dei lavori , forniture e servizi riportate nell'art. 32 del presente capitolato ;
- versamenti per la stipula del contratto , che avverrà nella forma dell'atto Pubblico amministrativo , i quali sono a carico dell'affidatario (valori bollati, diritti di segreteria, spese di registrazione , diritti dell'Autorità di Vigilanza ecc)

Ove, nel termine indicato , l'Impresa non abbia ottemperato senza giustificato motivo a quanto richiesto , si procederà con atto motivato all'annullamento dell'AGGIUDICAZIONE .

Art. 9 – Esecuzione anticipata della prestazione

In considerazione dell'avvio delle attività scolastiche delle scuole interessate dal servizio di refezione scolastica e delle finalità d'istruzione che sono prefissate dall'Istituzione scolastica con il tempo pieno/prolungato , al fine di assicurare una sollecita e tempestiva normalizzazione degli orari scolastici ed il regolare esercizio del diritto allo studio , il sottoscritto Responsabile dispone con apposito provvedimento nelle more della stipula del contratto , - ai sensi dell'articolo 11, comma 9, del D. Lgs. n. 163/2006 e ai sensi dell' art. 302/2 del .D.P.R. n. 207/2010, che qui devono intendersi trascritti - l'esecuzione anticipata della prestazione dopo che l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace .

La data di inizio della fornitura a titolo di anticipazione è fissata dal responsabile del Procedimento , sentito l'esecutore , e comunicata a questi per iscritto .

Art. 10 - Norme Igienico - Sanitarie

Per quando concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla normativa vigente in materia, in particolare si prescrive il rispetto delle norme vigenti relative al cosiddetto " Pacchetto igiene " riportate nel regolamento CE 29 aprile 2004 n.852/2004 denominato " Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari " e s.m.i.

Art. 11 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari.

Le caratteristiche di seguito evidenziate rappresentano un vincolo - base nelle scelte delle materie prime, a tutela della sicurezza igienico - nutrizionale del pasto, finalizzato a garantire e sviluppare livelli crescenti di rispetto e controllo di qualità.

In questa prospettiva si inseriscono le seguenti clausole:

- obbligo di certificazione della categoria merceologica ad ogni consegna e messa a disposizione della certificazione stessa, su richiesta degli organi di controllo;
- esclusione dal ciclo produttivo di alimenti per cui, al momento della somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione;
- razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime non deperibili, in modo tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre trenta giorni; per gli alimenti deperibili il rifornimento deve avvenire con modalità tali da garantire il mantenimento fino al consumo di requisiti di freschezza;
- obbligo di esibire, su richiesta, un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata;
- divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati, nonché divieto di congelare altre materie prime acquistate fresche, in assenza di specifiche autorizzazioni da parte dell'ASL.

Acquisto e stoccaggio derrate

Le derrate utilizzate dovranno avere le caratteristiche merceologiche e di qualità previste dal menù redatto sulla base delle indicazioni del competente servizio dell'ASL. Al fine di supportare la qualità e l'efficienza organizzativa del servizio è consentita la fornitura dei pasti secondo il menù della linea di produzione dell'impresa a condizione che essa sia stata redatta dall'ASL, che sia corrispondente ai profili nutrizionali dell'utenza e previa approvazione della stazione appaltante.

Dovranno essere curati il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantirne sempre la freschezza.

L'I.A. deve fornire generi alimentari di prima qualità, di provenienza nazionale, nel rispetto delle tabelle dietetiche di cui sopra con l'osservanza delle più scrupolose norme della dietetica in considerazione della età dei destinatari. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche.

E' fatto obbligo all'I.A. di trasmettere all'A.C. le Schede Tecniche di tutti i prodotti forniti, comprensivo dei relativi marchi e dei nominativi delle aziende produttrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare all'A.C.

Ogni revisione deve riportare la data e la firma del responsabile del servizio dell'Impresa Aggiudicataria.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili, le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'Impresa deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità e l'assenza di O.G.M., tramite certificazioni attestanti tali assenze con le limitazioni attualmente previste dalle norme vigenti.

Art. 12 - Utilizzo di prodotti biologici, tipici tradizionali e filiera controllata

L'A.C. promuove e sostiene l'impiego di prodotti biologici , tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento .

Per **prodotto biologico** si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CEE 2090/91 209/91 2093/91 recepiti dal DPR 24/05/1992 n.338, confezionato in imballi originali comprovanti la biologicità tramite l'attestazione di un organismo di controllo riconosciuto dallo Stato.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nel centro cottura (bolle di consegna o fatture) dovranno permanere a disposizione.

Art. 13 - Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche

I pasti dovranno avere le caratteristiche quantitative e qualitative contenute nelle tabelle dietetiche predisposte dal Servizio A.S.L. .

Le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste da tali tabelle dietetiche nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù.

I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuto allo scongelamento.

E' facoltà della Commissione Mensa disporre , nel rispetto del principio di equivalenza degli elementi nutritivi e delle pesature , disporre modifiche al menù , a condizione che queste siano individuate e formalizzate nei verbali di seduta.

Art. 14 - Menù

I menù sono articolati su cinque giorni settimanali e su quattro settimane .L'I.A. si impegna a preparare CESTINI FREDDI per gite scolastiche, su specifica richiesta delle Istituzioni Scolastiche, e menù per ricorrenze particolari.

Art. 14 - Diete

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, religiose o etiche la ditta appaltatrice è obbligata a fornire in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno pasti alternativi , la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni della certificazione medica specifica. Sarà quindi compito della I.A. individuare in base al menù del giorno , confrontato con le singole certificazioni e/o richieste , la tipologia dei pasti speciali da fornire . Le diete speciali devono essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal cognome dell'utente , contenute a loro volta in contenitori termici.

Dieta in bianco :

L'I.A. si impegna a preparare “ diete in bianco “ ordinate entro le ore 9.00 , ovvero altro orario funzionale da concordare di concerto con le istituzioni scolastiche .

La dieta in bianco dovrà essere così composta :

- Riso all'olio extravergine di oliva
- Carne Magra ai ferri, al vapore, lessata
- Patate bollite
- Frutta fresca : mela
- Acqua oligominerale

Tali diete non necessitano di prescrizione medica se non superano i 3 gg., in ogni caso dovrà essere specificatamente richiesta dai genitori al personale scolastico appositamente incaricato per la successiva comunicazione alla I.A.

Art. 15 - Prenotazione dei pasti -sospensione fornitura

Per dimensionare il numero di pasti giornalieri l'I.A. terrà conto del numero di pasti del giorno precedente. Il numero di pasti giornalieri destinato alle utenze di cui al presente capitolato sarà confermato dal personale scolastico autorizzato di ogni struttura scolastica, via fax, ai centri di produzione pasti, entro le ore 9.00, ovvero altro diverso orario **concordato**.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'I.A. deve immediatamente provvedere a fornire i pasti mancanti.

Nel caso in cui occorresse sospendere la fornitura per uno o più giorni, il Responsabile della Scuola è tenuto a darne comunicazione, anticipatamente, entro le ore 13,00 del giorno precedente a quello della sospensione, al titolare della I.A. ed all'A.C.

Art. 16 - Contenitori e mezzi di trasporto dei pasti veicolati

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi. Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, delle diete speciali, in bianco e menù alternativi.

La I.A. dovrà comunicare il numero dei mezzi di trasporto utilizzati per effettuare il servizio. Tutti i mezzi impiegati per l'effettuazione del servizio devono essere idonei ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, essere muniti delle apposite autorizzazioni, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi **della normativa vigente**. Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 17 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'I.A. nelle sedi di consumo.

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo di norma non superiore a 30 minuti.

L'erogazione del servizio dovrà essere effettuata secondo i seguenti orari e modalità:

Dal lunedì al venerdì

Scuola dell'infanzia - Via Baisizza ore 12.00 (28 pasti+ personale scolastico addetto)

Scuola Primaria – Via Bainsizza ore 12.00 (61 pasti+ personale scolastico addetto)

Modifiche a tali orari dovranno essere concordati con i dirigenti scolastici e comunicati all'A.C., in relazione ad eventuali esigenze organizzative dell'utenza.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.

Art. 18 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti

L'I.A. distribuisce i pasti nelle sedi di consumo.

Deve mettere a disposizione per il servizio proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati, per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il numero degli addetti in fase di distribuzione non deve essere di norma inferiore al rapporto minimo di 1:40 utenti.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare camice, copricapo e guanti monouso, sempre puliti e decorosi;
2. esibire il cartellino di riconoscimento;
3. lavare accuratamente le mani;
4. provvedere ad una scrupolosa pulizia dei locali prima della refezione ed al successivo riordino al termine della consumazione dei pasti
5. areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
7. apparecchiare i tavoli
8. provvedere alla distribuzione dei pasti nelle confezioni monouso già porzionati , distinguendo le tipologie dei pasti (i menù speciali sono nominativi) e degli alunni (distintamente per la scuola dell'infanzia e per la primaria)
9. E' consentito il porzionamento in loco del primo piatto qualora in relazione alla sua tipicità si renda opportuno mantecare la portata per mantenerne inalterata le qualità organolettiche ;
10. provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura dei refettori (e degli spazi destinati a tale uso), alla loro pulizia ed alla rimozione dei rifiuti .

Art.19 - Manuale di Autocontrollo Igienico

L'I.A deve produrre e consegnare in copia all'A.C. il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura produttiva ai sensi della normativa vigente.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'I.A. si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno delle strutture produttive e distributive.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia all'A.C.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del responsabile.

Art. 20 - Conservazione delle derrate

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi.

Gli alimenti sterili in contenitori metallici, se non completamente utilizzati, devono essere travasati in altri contenitori sterilizzati di vetro, acciaio inox o altro materiale per uso alimentare, opportunamente sigillati ed etichettati, riportando la data di apertura e l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

Le dispense e i magazzini devono essere ben ventilati e ben illuminati.

Art.21 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienici, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo Igienico, ai sensi della normativa vigente.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- ° tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- ° la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- ° tutte le vivande devono essere di norma cotte in giornata;
- ° il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto e recente il bollo D.O.P.;
- ° il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedente al consumo;
- ° le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ° le frittate tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ° ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.) ;
- ° le porzionature di salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- ° la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione;
- ° i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi d'acqua;
- ° per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox e non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- ° la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C in conformità al D.P.R. n.327/80.
- ° devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente, o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 22 - Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e di consumo

L'Impresa è tenuta ad effettuare giornalmente tutte le operazioni di pulizia, sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature ecc. conformemente a quanto indicato nel Piano di sanificazione predisposto dalla stessa e presentato in sede di offerta.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso le sedi di consumo dei pasti consistono in sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli eventuali utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio e delle aree comuni di transito e

collegamento tra le classi e il refettorio, pulitura dei vetri interni , pulizia periodica dei caloriferi.del locale refettorio

Art. 23 - Modalità di utilizzo e conservazione dei detersivi.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare devono essere fornite le schede tecniche di sicurezza. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere eco compatibili.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

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

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in genere, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

Art. 24 - Interventi di disinfestazione e derattizzazione

L'Impresa deve effettuare presso il centro di produzione pasti gli interventi di disinfestazione , derattizzazione generale ed igienizzazione con la cadenza e le modalità previste dalla normativa vigente e/o le prescrizioni stabilite nei provvedimenti autorizzatori .

Art. 25 - Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti.

I rifiuti solidi urbani, provenienti dai centri di produzione pasti e dalle sedi di consumo, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti forniti dall'Impresa, all'interno di contenitori idonei muniti di coperchio con apertura a pedale e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, nei locali del refettorio , ma deve essere conferito direttamente negli appositi cassonetti collocati nell'apposito spazio, all'esterno .

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

L'Impresa si impegna al rispetto della normativa vigente in tema di raccolta differenziata e delle relative disposizioni impartite di volta in volta dal Comune.

Art. 26 - Conformità degli alimenti e controlli

L'Impresa si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità della stessa e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità.

Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la ditta fornitrice.

L'Impresa è tenuta a sostituire immediatamente quelle forniture che risultassero non conformi.

Resta salva comunque la facoltà da parte dell'A. C., a mezzo di altri Organismi di Controllo e apposite Commissioni, allo scopo attivate, di effettuare verifiche sull'esecuzione del servizio per la corrispondenza dei pasti serviti alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche merceologiche.

Art. 27 - Costituzione Commissione Vigilanza – Composizione e compiti

L' A.C. si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza, avvalendosi dell'operato di apposita " Commissione Mensa ", a cui sono demandati i compiti di sorveglianza e supervisione, meglio definiti con lo specifico regolamento di istituzione.

Art. 28- Direzione dell' esecuzione

1. Ai sensi dell' art. 299 del D.P.R. n. 207/2010, la stazione appaltante verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto, che, ai sensi dell'articolo 300 del citato decreto, si identifica con il sottoscritto R.U.P.

2. Il sottoscritto, anche nella citata qualità di direttore dell' esecuzione, sarà eventualmente assistito nella sua attività, ai sensi dell' art. 300/3 del ripetuto decreto.

3. Ai sensi dell' art. 301 del D.P.R. n. 207/2010, il sottoscritto, anche nella citata qualità di direttore dell'esecuzione del contratto :

➤ provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico contabile dell'esecuzione del contratto ;

➤ assicura la regolare esecuzione del contratto da parte dell'esecutore, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità del presente capitolato, del contratto di appalto e delle offerte formulate ;

➤ svolge tutte le attività allo stesso espressamente demandate dal D. Lgs. n. 163/2006 e dal citato D.P.R., nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

Il sottoscritto, fermo quanto detto al precedente art. 9, anche nella citata qualità di direttore dell'esecuzione, dà avvio all'esecuzione della prestazione .

4. Il sottoscritto responsabile del procedimento può disporre - ai sensi dell'articolo 11, comma 9, del D. Lgs. n. 163/2006 e ai sensi dell' art. 302/2 del D.P.R. n. 207/2010, che qui devono intendersi trascritti - l'esecuzione anticipata della prestazione dopo che l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace .

Nel caso di esecuzione anticipata, e qualora la stipula del contratto non abbia luogo, il direttore della esecuzione tiene conto di quanto predisposto o somministrato dall'esecutore, per il rimborso delle relative spese, anche ai sensi di quanto previsto dall' art. 11/9 del D. Lgs. n. 163/2006.

5. Qualora l'avvio dell'esecuzione del contratto avvenga in ritardo rispetto al termine indicato nel contratto per fatto o colpa della stazione appaltante, l'esecutore può chiedere di recedere dal contratto.

Nel caso di accoglimento dell'istanza di recesso l'esecutore ha diritto al rimborso di tutte le spese contrattuali nonché di quelle effettivamente sostenute e documentate ma in misura complessivamente non superiore all' 1% dell' importo netto dell' appalto (ex art. 305/1 del D.P.R. n. 207/2010).

Ove l'istanza dell'esecutore non sia accolta e si proceda tardivamente all'avvio dell'esecuzione del contratto, l'esecutore ha diritto al risarcimento dei danni dipendenti dal ritardo, pari all'interesse legale calcolato sull'importo corrispondente alla produzione media giornaliera, determinata sull'importo contrattuale dal giorno di notifica dell'istanza di recesso fino alla data di avvio dell'esecuzione del contratto (ex

art. 305/2 del D.P.R. n. 207/2010) : nessun altro compenso o indennizzo spetta all'esecutore.

La facoltà della stazione appaltante di non accogliere l'istanza di recesso dell'esecutore non potrà esercitarsi, con le conseguenze su riportate, qualora il ritardo nell'avvio dell'esecuzione del contratto superi la metà del termine utile contrattuale o comunque sei mesi complessivi.

6. L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 29. Sospensione dell' esecuzione (ex art. 308 del D.P.R. n. 207/2010).

a. Qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il direttore dell'esecuzione ne ordina la sospensione, indicando le ragioni e l'imputabilità delle medesime.

b. E' ammessa la sospensione della prestazione, nei casi di forza maggiore , o di altre circostanze speciali che impediscano la esecuzione della fornitura a regola d'arte , qualora tali situazioni dipendano da fatti non prevedibili al momento della stipulazione del contratto.

Si applicano gli articoli 159 e 160 del D.P.R. n. 207/2010, in quanto compatibili.

c. Fuori dei casi suddetti, il responsabile del procedimento può, per ragioni di pubblico interesse o necessità, ordinare la sospensione dell'esecuzione del contratto nei limiti e con gli effetti previsti dagli articoli 159 e 160 del D.P.R. n. 207/2010, in quanto compatibili.

d. Il direttore dell'esecuzione del contratto, con l'intervento dell'esecutore o di un suo legale rappresentante, compila il verbale di sospensione indicando :

- o le ragioni che hanno determinato l'interruzione delle prestazioni oggetto del contratto,
- o le prestazioni già effettuate,
- o le eventuali cautele per la ripresa dell'esecuzione del contratto senza che siano richiesti ulteriori oneri,
- o i mezzi e gli strumenti esistenti che rimangono eventualmente nel luogo dove l'attività contrattuale era in corso di svolgimento.

Il verbale di sospensione è firmato dall'esecutore.

e. Il verbale di ripresa dell'esecuzione del contratto, da redigere a cura del direttore dell'esecuzione non appena sono venute a cessare le cause della sospensione, è firmato dall'esecutore.

Art. 30 - Modifiche in corso di esecuzione (ex artt. 310 e 311 del D.P.R. n. 207/2010).

1. Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nell'articolo 311 del D.P.R. n. 207/2010.

2. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione stesso.

3. La stazione appaltante può ammettere variazioni al contratto stipulato nei seguenti casi :

- a) per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- b) per cause imprevedute e imprevedibili accertate dal responsabile del procedimento che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;

c) per la presenza di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei beni o dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto.

4. Sono inoltre ammesse, nell'esclusivo interesse della stazione appaltante, le varianti, in aumento o in diminuzione, finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto, a condizione che tali varianti non comportino modifiche sostanziali e siano motivate da obiettive esigenze derivanti da circostanze sopravvenute e imprevedibili al momento della stipula del contratto. L'importo in aumento o in diminuzione relativo a tali varianti non può superare il cinque per cento dell'importo originario del contratto, ove trovante copertura nella somma stanziata per l'esecuzione della prestazione. Tali varianti sono approvate dal responsabile del procedimento.

Nei casi previsti al punto 3, la stazione appaltante può chiedere all'esecutore una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto che l'esecutore è tenuto ad eseguire, previa sottoscrizione di un atto di sottomissione, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni. Nel caso in cui la variazione superi tale limite, la stazione appaltante procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore.

5. L'esecutore è obbligato ad assoggettarsi alle variazioni di cui ai punti 3 e 4, alle stesse condizioni previste dal contratto.

6. In ogni caso l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante e che il direttore dell'esecuzione del contratto abbia ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri.

Art. 31 – Certificato di ultimazione delle prestazioni (ex art. 309 del D.P.R. n. 207/2010).

A seguito della ultimazione della fornitura , il direttore dell'esecuzione effettua i necessari accertamenti e rilascia il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni, redigendo apposito verbale in doppio esemplare, firmati sia dal direttore dell' esecuzione che dall' esecutore, a cui si rilascerà copia conforme nel caso di richiesta.

Art. 32 Verifica di conformità (ex artt. 312 e ss. del D.P.R. n. 207/2010).

Il contratto è soggetto a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto stesso.

Le attività di verifica di conformità, svolte dal direttore dell' esecuzione sulla base della documentazione afferente la procedura e il rapporto contrattuale, sono dirette a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite correttamente sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle eventuali leggi di settore ;

Il direttore dell' esecuzione nella citata qualità rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulti che l'esecutore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali. Il certificato contiene :

- gli estremi del contratto e degli eventuali atti aggiuntivi ;
- l'indicazione dell'esecutore ;
- il nominativo del direttore dell'esecuzione ;
- il tempo prescritto per l'esecuzione delle prestazioni ;
- le date delle attività di effettiva esecuzione delle prestazioni;
- il richiamo agli eventuali verbali di controlli in corso di esecuzione;
- l'importo totale ovvero l'importo a saldo da pagare all'esecutore;

E' fatta salva la responsabilità dell'esecutore per eventuali vizi o difetti anche in relazione a parti, componenti o funzionalità non verificabili in sede di verifica di conformità.

Il certificato di verifica di conformità viene trasmesso per la sua accettazione all'esecutore, il quale deve firmarlo nel termine di quindici giorni dal ricevimento dello stesso. All'atto della firma egli può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune, rispetto alle operazioni di verifica di conformità.

Successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità, si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della garanzia definitiva prestata dall'esecutore a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

Per tutto quanto qui non previsto si fa rinvio alle disposizioni relative di cui al D.P.R. n. 207/2010 artt. 312 e ss e art. 298/4 che richiama l' art. 165 (in materia di sinistri alle persone e danni) e l' art. 166 (in materia di danni da forza maggiore).

Art. 33 – Responsabilità, Penalità, Recesso, Risoluzione del contratto

Per le eventuali contestazioni che la Ditta dovesse ricevere, l'A.C., a proprio insindacabile giudizio, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva il diritto di applicare penalità in misura giornaliera pari all' 1 per mille dell' importo netto contrattuale nei seguenti casi:

- o per ogni violazione di quanto stabilito dai menu imputabile a fatto proprio dell'impresa ;
- o per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- o per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificate su venti pesate della stessa preparazione ;
- o per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i refettori;
- o per ogni mancato rispetto delle norme sul personale dipendente del gestore;
- o per ogni ritardo superiore a 15 minuti rispetto al tempi previsti nella consegna e distribuzione dei pasti.

Ai sensi dell' art. 298/1 del D.P.R. n. 207/2010, i contratti precisano le penali da applicare nel caso di ritardato adempimento degli obblighi contrattuali, in relazione alla tipologia, all'entità ed alla complessità della prestazione, nonché al suo livello qualitativo. Si applica l'articolo 145, comma 3, ai sensi del quale per il ritardato adempimento delle obbligazioni assunte dagli esecutori, le penali da applicare sono stabilite dal responsabile del procedimento, in sede di elaborazione del capitolato di fornitura posto a base di gara ed inserite nel contratto, in misura comunque complessivamente non superiore al dieci per cento, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate all'eventuale ritardo.

Ai sensi dell' art. 298/2 del D.P.R. n. 207/2010, qualora il ritardo nell'adempimento determina un importo massimo della penale superiore al dieci per cento dell'importo contrattuale si provvederà per la risoluzione del contratto per grave inadempimento, di cui all' art. 136 del D. Lgs. n. 163/2006.

La mancata attivazione parziale/totale, o sospensione dei servizi oggetto del presente capitolato, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili né al Comune né alle scuole, non dà diritto alla I.A. di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Altresì l'I.A. è tenuta a comunicare tempestivamente eventuali interruzioni del servizio per comprovate cause di forza maggiore, garantendo il servizio sostitutivo anche con la fornitura di pasti freddi.

In materia di recesso e di risoluzione del contratto si fa rinvio in particolare all' art. 134 (sul recesso) e agli artt. 135 – 140 (sui vari casi di risoluzione) del D. Lgs. n. 163/2006, ferma restando la restante normativa disciplinante gli istituti in discorso.

In particolare sono fattispecie di risoluzione del contratto, le seguenti :

- analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica macrobiotica;
- mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR n. 327/80 ;
- mancata erogazione del servizio per fatto imputabile all'I.a.
- violazione rispetto delle norme igienico sanitarie inerenti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalle Leggi vigenti tempo per tempo in materia.
- Reiterate violazioni dei tempi di consegna dei pasti

Sempre in materia di risoluzione, come già detto sopra all' art. 28/6, l'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto. Restano ferme le altre ipotesi di risoluzione di cui al presente capitolato.

In particolare, ai sensi dell' art. 140 del citato decreto, si fa riserva della facoltà, in caso di fallimento dell' appaltatore o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso o di risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 135 e 136 o di recesso dal contratto ai sensi dell' art. 11/3 del D.P.R. 3 giugno 1998 n. 252, di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario, e l' affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

E' facoltà dell'A.C. esercitare il diritto di recesso nella fattispecie di cui all'art.1 , comma 13, del D.L. n.95/2012 (spending review)

Art. 34 - Cauzioni ed Assicurazioni

A seguito dell'aggiudicazione l'I.A. , **a pena di decadenza** , è tenuta a stipulare apposita polizza fideiussoria a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti l'appalto secondo le modalità stabilite dall'art.113 del d.lgs 163/2006 .

La impresa aggiudicatrice è responsabile civilmente e penalmente della buona esecuzione del servizio.

Eventuali danni a cose e/o persone che dovessero verificarsi, in relazione all'espletamento del servizio anche per cause ad esso connesse , sono da intendersi senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta , la quale è tenuta a stipulare adeguate polizze assicurative da depositare presso la stazione appaltante prima dell'avvio del servizio.

Compresi tra le eventuali responsabilità a carico dell'I.A. anche quelli causati a terzi dai prodotti alimentari e non in uso nell'espletamento del servizio .

Polizza assicurativa deve:

- tenere indenne questa stazione appaltante da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati
- prevedere una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione del servizio, per un importo non inferiore ai seguenti massimali :

€ 200.000,00 per danni a cose

€ 5.000.000,00 per danni a persone

Art. 35 - Trattamento Dati

I dati forniti saranno elusivamente utilizzati per le finalità derivanti dalla presente gara di appalto (DLgs. 196 /29003)

Art. 36 – Pagamento dei corrispettivi

Successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità, si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della garanzia definitiva prestata dall'esecutore a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

Il Comune corrisponderà alla ditta il prezzo di appalto con cadenza mensile sulla base dei pasti effettivamente forniti che costituiscono l'unico presupposto per esigere il compenso. A tal fine la ditta rimetterà una fattura corredata degli ordinativi giornalieri da parte dei Dirigenti scolastici o persona delegata.

Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla presentazione della fattura e della documentazione di cui sopra, salva verifica della documentazione stessa. I pagamenti sono disposti previo accertamento da parte del direttore dell'esecuzione anche nella sua qualità di responsabile del procedimento, della prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali. E' facoltà dell'esecutore presentare contestazioni scritte in occasione dei pagamenti. Nel caso di ritardato pagamento resta fermo quanto previsto dal decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231.

Non verranno liquidati pasti eventualmente erogati in misura superiore a quanti risultanti dagli ordinativi .

I pagamenti avranno luogo solo previa verifica d'ufficio del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC), attestante il regolare versamento dei contributi previdenziali e assistenziali nonché dei premi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti impiegati comunque nell' esecuzione della commessa.

Ai sensi dell' art. 6/8 del D.P.R. n. 207/2010, in caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva dell'affidatario del contratto negativo per due volte consecutive, il sottoscritto valuterà la possibilità di procedere alla risoluzione del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni.

Intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza contributiva dell'esecutore e dell' eventuale subappaltatore (ex art. 4 del D.P.R. n. 207/2010).

L'esecutore, l' eventuale subappaltatore e tutti i soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 118, comma 8, ultimo periodo, del codice e comunque tutti i soggetti interessati devono osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e di zona stipulati tra le parti sociali firmatarie di contratti collettivi nazionali comparativamente più rappresentative, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori.

In caso di ottenimento da parte del sottoscritto responsabile del procedimento del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, si tratterà dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva sarà disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l' emissione del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza retributiva dell'esecutore e dell' eventuale subappaltatore (ex art. 5 del D.P.R. n. 207/2010).

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'esecutore o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 118, comma 8, ultimo periodo, e comunque di tutti i soggetti interessati impiegato nell'esecuzione del contratto, il sottoscritto responsabile del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'esecutore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, il sottoscritto responsabile del procedimento si riserva la facoltà di pagare anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'esecutore del contratto.

I detti pagamenti sono provati dalle quietanze predisposte a cura del sottoscritto responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati.

Nel caso di formale contestazione delle richieste di cui sopra, il responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

Tracciabilità dei flussi finanziari.

Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, l' Appaltatore, il subappaltatore e gli eventuali subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati all' appalto devono utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati anche non in via esclusiva.

Tutti i movimenti finanziari relativi devono essere registrati sui conti correnti dedicati e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

I pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi nonché quelli destinati all' acquisto di immobilizzazioni tecniche devono essere eseguiti tramite il conto corrente dedicato di cui sopra anche con strumenti diversi dal bonifico bancario o postale purchè idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l' intero importo dovuto.

I pagamenti in favore di enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, nonché quelli in favore di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi, possono essere eseguiti anche con strumenti diversi dal bonifico bancario o postale, fermo restando l' obbligo di documentazione della spesa.

Per le spese giornaliere, di importo inferiore o uguale a € 1.500,00 (millecinquecentovirgoladoppiozero), relative al presente intervento, possono essere utilizzati sistemi diversi dal bonifico bancario o postale, fermi restando il divieto di impiego del contante e l' obbligo di documentazione della spesa.

Ove per il pagamento di spese estranee al presente intervento sia necessario il ricorso a somme provenienti dai suddetti conti correnti dedicati, questi ultimi devono essere successivamente reintegrati mediante bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare il codice identificativo della gara (CIG).

L' Appaltatore comunica al Committente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione, nonchè, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi ; egli comunica tempestivamente altresì ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità determina la risoluzione di diritto del contratto.

Restano ferme le sanzioni di cui all' art. 6 della precitata L. n. 136/2010 che qui si intendono trascritte.

Stante quanto sopra, i contratti di avalimento, , i subcontratti della filiera di imprese, i contratti di mandato e i rapporti fra i componenti di un raggruppamento temporaneo di imprese o di un consorzio, i pagamenti afferenti le cauzioni e le polizze assicurative – l' elencazione non è esaustiva e ha valore esemplificativo – dovranno essere conformi alla citata normativa.

Gli atti summenzionati dovranno essere inviati, nei tempi prescritti, a questo Committente per le verifiche del caso ; infatti, in ogni caso, è fatto obbligo all' affidatario di comunicare alla stazione appaltante, per tutti i sub-contratti stipulati per l' esecuzione dell' appalto, il nome del sub-contraente, l' importo del contratto, l' oggetto del lavoro, servizio o fornitura affidati.

In tutti i contratti afferenti il presente affidamento e in tutti i connessi flussi finanziari dovrà essere riportato il CIG, pena le sanzioni di cui all' art. 3 e all' art. 6 della citata legge.

Nel caso di appaltatore in forma di RTI o consorzio o altro soggetto plurimo, la stazione appaltante intrattiene ogni rapporto con il mandatario o capogruppo o consorzio individuato, anche per i pagamenti.

Art. 37 - Controversie e Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si rinvia alle norme vigente in materia ed alle norme del C.C.

Non sarà consentita la cessione di credito.

Foro competente per controversie afferenti la procedura di gara è il TAR PUGLIA Sez. di Lecce ; per le controversie afferenti il contratto, sarà esclusivamente il Foro di Taranto. Pertanto non si farà luogo ad arbitrato.

Il Responsabile Unico del Procedimento
Responsabile del Settore Servizi alla Persona
Dott. Nicola D'ANDRIA