

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO CHE REGOLA L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA PER L'ASILO NIDO COMUNALE E PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI CIVITELLA DEL TRONTO.

ART.1

OGGETTO DEL CONTRATTO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il Comune di Civitella del Tronto affida alla Ditta appaltatrice, **per anni tre a decorrere dal 01/04/2019 o dalla successiva data dell'affidamento in base all'esito di gara**, la gestione del SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ASILO NIDO COMUNALE E LE SCUOLE DELL'INFANZIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DI CIVITELLA DEL TRONTO.

L'amministrazione appaltante si riserva la facoltà di attivare, nel rispetto della normativa vigente, eventuali ulteriori servizi di refezione scolastica presso le scuole del Comune.

Il numero dei pasti da fornire è stimato in via presuntiva in numero di **20.000** annui.

Tale quantificazione è tuttavia del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazione in diminuzione o in aumento. La Ditta aggiudicataria del servizio, pertanto, non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione, fermo restando che le saranno pagati tutti i pasti effettivamente erogati al costo unitario di aggiudicazione.

L'amministrazione comunale provvederà alla liquidazione delle fatture emesse previo riscontro del numero dei pasti fatturati; a tal fine è obbligo della Ditta aggiudicataria, fornire unitamente alle fatture, tabulati di dettaglio giornaliero dei pasti somministrati.

La ditta appaltatrice si impegna, altresì, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, ad eseguire, in casi particolari, servizi estemporanei attivati in caso di necessità imprevedibili. In tal caso la Ditta appaltatrice sarà obbligata ad accettare l'eventuale estensione dei servizi oggetto del presente appalto; la quantificazione dei costi relativi sarà stabilita mediante applicazione del costo unitario di aggiudicazione.

E' prevista una verifica sul buon andamento complessivo della gestione del servizio di refezione da parte dell'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione si riserva, sulla base della relazione predisposta dai competenti uffici comunali di proseguire o rescindere il rapporto senza che ciò possa dare adito da parte della ditta appaltatrice a richieste di compensi, rimborsi di alcun genere od a qualsiasi obbligo in merito all'interrotto rapporto in capo all'Amministrazione.

ART.2

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il Servizio di mensa deve avvenire tutti i giorni di apertura delle scuole e dell'asilo nido, con esclusione del sabato, dei giorni festivi, dei periodi di vacanza e, per l'asilo nido, dei relativi periodi di chiusura stabiliti dall'Ente. Per le scuole medie secondo i rientri stabiliti dal Consiglio di Istituto.

Il numero dei pasti indicato non è da ritenersi vincolante in quanto gli stessi possono mutare nel tempo. L'eventuale chiusura di una o più scuole per qualsiasi causa e/o la sopravvenuta necessità di espletare diversamente il servizio di refezione scolastica comporterà la cessazione della gestione in appalto relativamente alla/e scuola/e interessata/e previo preavviso di almeno 48 ore. In tal caso, la ditta appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

La ditta appaltatrice si impegna, in caso di impossibilità a prestare il servizio a causa di sciopero del proprio personale dipendente, a darne comunicazione all'Amministrazione comunale almeno 48 ore prima.

Le caratteristiche dei pasti che la ditta dovrà somministrare giornalmente devono essere conformi a quelle stabilite dalle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica (ALL. H e H2) che si allegano e diventano parte integrante e sostanziale del presente capitolato speciale. I pasti sono preparati giornalmente nella maniera tradizionale e nel rispetto delle grammature e del menù indicato nelle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica (ALL. H e H2). La ditta libera il Comune di Civitella del Tronto da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Per tutte le produzioni sono vietati i cibi precotti, e/o congelati.

ART.3

LUOGHI DI PRODUZIONE E DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il servizio prevede la preparazione e cottura dei pasti nei locali adibiti a Centro di Cottura, ubicati presso l'asilo nido comunale di Villa Lempa.

La distribuzione dei pasti destinati alle scuole dovrà avvenire presso i refettori delle scuole interessate dal servizio, nei giorni e per il fabbisogno di seguito indicati, tenendo presente che il numero di pasti citati ha un valore puramente indicativo:

- **Scuola Media di Civitella Capoluogo** (periodo ottobre/maggio)
n. 2 giorni a settimana: fabbisogno di n. 35 pasti mediamente giornalieri;
- **Asilo nido comunale di Villa Lempa** (periodo settembre/luglio)
n. 5 giorni a settimana: dal lunedì al venerdì – fabbisogno di n. 30 pasti mediamente giornalieri + colazione e merenda.
- **Scuola Materna di Villa Lempa** (periodo ottobre/giugno)
n. 5 giorni a settimana: dal lunedì al venerdì – fabbisogno di n. 44 pasti mediamente giornalieri;
- **Scuola Media di Villa Lempa** (periodo ottobre/maggio)
n. 2 giorni a settimana: fabbisogno di n. 40 pasti mediamente giornalieri;
- **Scuola Materna di Borrano-Ponzano** (periodo ottobre/giugno)
n. 5 giorni a settimana: dal lunedì al venerdì – fabbisogno di n. 20 + 20(relativi a ex materna Civitella) pasti mediamente giornalieri.

All'atto della consegna del servizio si procederà con gli adempimenti previsti dall'art. 18 del presente Capitolato.

ART. 4

MODALITÀ DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà avvenire nel rispetto delle seguenti modalità:

1. Il servizio di fornitura, normalmente, si svolgerà dal lunedì al venerdì.
2. La ditta aggiudicataria dovrà procedere all'approvvigionamento dei generi alimentari e quant'altro occorrente alla gestione de servizio. La merce dovrà essere trasportata in automezzi idonei e specifici per il trasporto di alimenti e alle temperature previste, secondo quanto disposto dalla normativa vigenti e muniti di autorizzazione sanitaria.
3. I generi alimentari dovranno essere accompagnati da un documento di trasporto delle merci.
4. Laddove il Comune di Civitella del Tronto dovesse, a suo insindacabile giudizio, valutare il prodotto presentato come non conforme al capitolato e/o non di qualità superiore, la merce si

intenderà non utilizzabile, quindi la ditta fornitrice a propria cura e spese dovrà provvedere alla immediata sostituzione.

5. Ogni rischio o danno durante la consegna, derivante dalle persone incaricate dei trasporti, dagli stessi mezzi di trasporto, dal personale dipendente della ditta o comunque da terzi, rimarranno a carico esclusivamente del fornitore che se le assume, senza nulla pretendere nei confronti dell'ente appaltante.

L'impresa rimane comunque responsabile del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione vigente in materia di fornitura alimentare.

ART. 5 STRUTTURA DEL MENU

I menù, le grammature e le caratteristiche nutrizionali dei prodotti sono individuati tra quelli stabiliti dalle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica (ALL. H e H2) e, comunque, potranno variare secondo le prescrizioni dell'A.S.L.

Ogni singolo pasto dovrà risultare così composto:

- primo piatto
- secondo piatto con contorno
- frutta/dessert
- acqua oligominerale naturale in singole confezioni;
- pane.

E' richiesta alla ditta la fornitura di un ulteriore prodotto alimentare per colazione e merenda pomeridiana, nel numero pari ai pasti del giorno somministrati ai soli utenti dell'asilo nido comunale.

Anche questa ultima fornitura dovrà essere individuata tra quelle indicate nelle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica (ALL. H e H2).

ART. 6 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E CONSERVAZIONE DELLE STESSE

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della Ditta aggiudicataria a norma del presente capitolato fermo restando quanto disposto nelle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica (ALL. H e H2), dovranno essere:

- a) di "primissima qualità" sia dal punto di vista igienico, nutrizionale, organolettico, merceologico e commerciale;
- b) conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti della CE, dalla normativa italiana e regionale vigente;
- c) le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono integrate nel presente capitolato;
- d) conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

La conservazione delle derrate alimentari è affidata alla ditta aggiudicataria che dovrà rispettare tutta la normativa vigente in materia di conservazione, protezione dalle contaminazioni, disinfezione e disinfestazione degli ambienti e dei contenitori, accurata pulizia delle celle frigorifero e quant'altro necessario al mantenimento dell'igiene.

ART. 7

COMPITI DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio mensa consiste nelle seguenti attività:

1. Approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti occorrenti alla preparazione dei pasti;
2. intera gestione dei refettori (apparecchiatura tavoli, sparecchiatura e pulizia tavoli e degli spazi connessi e asserviti) in tutte le fasi del pranzo;
3. riassetto e pulizia delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti e dei contenitori usati per trasportare i pasti;
4. fornitura di tutto lo stovigliato, e dei prodotti di pulizia;
5. informazione e formazione del proprio personale;
6. conservazione presso la sede produttiva di singoli campioni dei pasti serviti, per un totale di 200 gr. di prodotti, con peso medio del campione di 50 gr. per un minimo di 72 ore ad una temperatura da 0 a + 4°C.

ART. 8 CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

Il Comune di Civitella del Tronto è obbligato a corrispondere alla ditta appaltatrice, con cadenza mensile, quale corrispettivo dell'appalto, il prezzo unitario a pasto risultante all'esito della gara moltiplicato per il numero dei pasti erogati nel mese precedente.

Il prezzo per ogni tipo di pasto, effettivamente fornito e distribuito, sarà quello fissato in sede di gara al netto dell'IVA e al lordo di ogni spesa diretta o accessoria. Tale prezzo si intende anche per pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti tipici (STG, DOP e IGP) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km zero, di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari.

Il prezzo pasto si intenderà onnicomprensivo, con la sola eccezione dell'IVA.

ART. 9 AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta e con aggiudicazione alla ditta che avrà fatto pervenire l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016.

La stazione appaltante procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.

ART. 10 CONTROLLI E VISITE ISPETTIVE

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso, di effettuare controlli ai locali di produzione dei pasti e sulle derrate alimentari, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite in contratto.

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite a cura del personale dipendente dal Comune.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

ART. 11 OBBLIGHI DELLE PARTI

La ditta provvede in proprio a quanto segue:

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ASILO NIDO COMUNALE, LE SCUOLE DELL'INFANZIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO.

Sono a carico della ditta i seguenti oneri:

- acquisto delle materie prime;
- preparazione dei pasti;
- scodellamento e distribuzione dei pasti;
- servizio di predisposizione e preparazione dei tavoli per la colazione, la merenda pomeridiana ed i pasti (apparecchiatura);
- riordino e pulizia dei tavoli;
- pulizia dei locali ad uso cucina situata nella scuola e dei relativi arredi;
- gestione dei rifiuti;
- lavaggio delle stoviglie e manutenzione del relativo impianto;
- pulizia, manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature, manutenzione e riparazione degli elettrodomestici;
- acquisto di detersivi e materiali di pulizia;
- fornitura bicchieri, piatti, posate, tovaglie, tovaglioli;
- acquisto di materiale di consumo necessario allo svolgimento del servizio (es: rotolo asciugone, rotoli pellicola, alluminio e carta forno), reintegro delle stoviglie (bicchieri, piatti, posate) perse, rotte o usurate.

Sono a carico del Comune di Civitella del Tronto: tutte le utenze necessarie al funzionamento della mensa: riscaldamento-acqua e luce e dell'utenza telefonica.

ART. 12 QUALITÀ DEI PASTI

Fermo restando quanto stabilito all'art. 5, per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiama la normativa vigente in materia di ristorazione scolastica.

Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, in conformità alle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica (All. H).

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

In attuazione del disposto della L. 488/99, per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.,
- prodotti che non contengono O.G.M.,
- prodotti non transgenici.

I pasti per gli insegnanti/adulti verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni di ciascun ordine di scuola. La Ditta dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali (es. per celiaci, diabeti, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, ipertensione essenziale, allergie, etc.); tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito in sede di gara. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Tali tipologie di pasto dovranno essere perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La Ditta dovrà inoltre fornire il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei. I pasti forniti e distribuiti dalla Ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità;
2. essere confezionati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche;
3. essere preparati cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione ed il consumo.

E' tassativamente escluso l'utilizzo di pasti precotti. Non è mai ammesso l'uso di pasti o di singole pietanze cotte al di fuori della cucina messa a disposizione dal Comune di Civitella del Tronto.

L'impresa appaltatrice si impegna a fornire, a richiesta del Comune, pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti STG, DOP e IGP, di prodotti a filiera corta e a km zero, nonché di prodotti del Commercio Equo e Solidale come definiti in sede di offerta. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale. Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati o carni a rischio BSE, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

ART. 13 TRASPORTO DELLE DERRATE ALIMENTARI

I trasporti delle derrate alimentari, da fornire alle scuole di Civitella del Tronto verranno effettuati a cura e spese della Ditta appaltatrice con idonei mezzi nel rispetto della normativa vigente.

Il quantitativo delle derrate alimentari dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna. I mezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti, e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto delle derrate alimentari e in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente. I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

I prodotti devono arrivare alla consegna protetti da tutte le eventuali contaminazioni.

ART. 14 PERSONALE

Nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e delle condizioni contrattuali per il periodo di durata della concessione, in applicazione dell'art. 100 del D.Lgs. 50/2016 e nel rispetto dei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro, il concessionario dovrà assumere prioritariamente lo stesso personale addetto ai servizi che operava alle dipendenze della ditta uscente (vedi prospetto che segue), mantenendo invariati i livelli retributivi compatibilmente con l'organizzazione d'impresa del concessionario subentrante.

CCNL TURISMO	MANSIONE	ORE SETT.LI	DATA ASS.NE	SCADENZA CONTRATTO
1 UNITA'	ADDETTO CUCINA	30,00	11/10/2010	TEMPO INDET.
1 UNITA'	ADDETTO MENSA	15,50	08/10/2012	“
1 UNITA'	ADDETTO MENSA	17,50	08/10/2012	“
1 UNITA'	ADDETTO MENSA	3,00	08/10/2012	“
1 UNITA'	ADDETTO MENSA	4,00	26/09/2018	31/05/2019
1 UNITA'	ADDETTO TRASPORTO	10,00	01/10/2014	TEMPO INDET.

Per complessivamente n. 6 unità.

Pertanto la ditta appaltatrice, con la firma (digitale) del presente capitolato, accetta esplicitamente il rispetto delle clausole di salvaguardia sociale.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La Ditta appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune.

L'Appaltatore dovrà inoltre presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiestole senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri.

ART. 15 TRATTAMENTO DEL PERSONALE

La ditta si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di Legge o contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale ed economica del lavoro, si dichiara inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del personale dipendente di tutte le disposizioni antinfortunistiche ed igienico sanitarie vigenti, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente. Il personale di servizio dovrà essere professionalmente e numericamente adeguato per garantire il buon funzionamento del servizio, dovrà essere dotato di libretto sanitario ed indossare cuffia e grembiule in base alle vigenti disposizioni di Legge.

La ditta si impegna a far partecipare il personale di cucina ad eventuali incontri e/o corsi di aggiornamento e formazione professionale organizzati dall'Amministrazione comunale e/o dall'Azienda ASL di Teramo.

ART. 16 CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

L'Amministrazione Comunale utilizza il competente Servizio della ASL di Teramo, per i controlli sanitari del personale. Le disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni, andranno immediatamente recepite.

La inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'Amministrazione di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi.

ART. 17 INFORTUNI E DANNI

La Ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta stessa quanto dell'Amministrazione Comunale o di Terzi, a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto.

L'Appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

ART. 18 INVENTARIO

L'Amministrazione comunale concede in comodato i locali e le attrezzature di sua proprietà, necessari al funzionamento del servizio di mensa di cui al precedente art. 1, dichiarando che gli stessi sono conformi alle vigenti disposizioni di igiene e sicurezza e completamente efficienti, dandone atto nel verbale di consegna e consistenza da redigersi a cura delle parti. La ditta sarà responsabile del buon uso e della buona conservazione di detti impianti e attrezzature, impegnandosi alla restituzione a fine gestione nello stesso stato in cui sono stati ricevuti in consegna, salvo il deterioramento e il consumo dovuto all'uso. Al termine della gestione verrà redatto, a cura delle medesime parti, un verbale di riconsegna degli impianti e delle attrezzature.

Tutte le pentole, gli utensili da cucina, nonché piccoli elettrodomestici che si rendessero necessari per perdita, rottura o insufficienza di quelli attualmente in dotazione dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice. Tali attrezzature resteranno di esclusiva proprietà della ditta appaltatrice.

ART. 19 CONTROLLO DI QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

L'impresa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 6 D.Lgs. 193/2007, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti e a tal fine mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP, a carico della ditta appaltatrice come previsto dal D.Lgs. n. 193/2007, dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime. L'impresa dovrà garantire anche per i propri fornitori.

La ditta aggiudicataria deve prevedere protocolli operativi delle operazioni di ordinaria pulizia e sanitizzazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP per i locali delle cucine. Devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature e locali.

Al fine di garantire la qualità del servizio l'amministrazione comunale può:

- richiedere certificazioni di qualità dei prodotti impiegati per la preparazione, il nome delle ditte produttrici e fornitrici ed ogni altra informazione ritenuta utile;
- richiedere alla ditta analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti;
- verificare, in base alle norme di Legge ed ai regolamenti vigenti, l'igiene e la salubrità degli impianti e del personale occupato;

- effettuare controlli sulla produzione e sulla qualità dei pasti destinati alla refezione scolastica, anche mediante la fruizione di pasti nella mensa scolastica da parte di personale dipendente dal Comune o professionisti terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Civitella del Tronto, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio anche mediante l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini ed a quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, con le modalità disciplinate dal precedente art. 7.

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la formazione professionale per il proprio personale di cucina in maniera coordinata e continuativa nell'arco dell'anno.

ART. 20 TRACCIABILITÀ-RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI

Devono essere attuati tutti gli adempimenti finalizzati a garantire la rintracciabilità di filiera, mediante l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 17/07/2000 n. 1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di controllo.

ART. 21 SANIFICAZIONE E PULIZIE ORDINARIE

La Ditta si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione del refettorio, del locale cucina e delle relative attrezzature pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80 e dal Regolamento CE/852/2004.

ART. 22 DISINFESTAZIONE

In particolare la Ditta appaltatrice si impegna a far disinfestare, almeno due volte l'anno, i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, facendo ricorso, se non attrezzata, a ditte specializzate.

A tale scopo il responsabile designato concorderà tempi e modi di intervenire con il Servizio di igiene della ASL di Teramo. Ad intervento ultimato la Ditta comunicherà al Comune la data in cui è avvenuta la disinfestazione.

ART. 23 ASSICURAZIONI

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura. L'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali

mensa nei quali è prevista la distribuzione, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad Euro 3.000.000,00 (tremilioni/00).

A tal fine la Ditta aggiudicataria si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile della Ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

L'esecuzione della fornitura oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Ditta abbia comunque iniziato l'esecuzione della fornitura e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'Amministrazione Comunale, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione della fornitura come previsto dal presente Capitolato, la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

L'Amministrazione comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

ART. 24 PAGAMENTO

Il pagamento delle forniture verrà effettuato dal Comune di Civitella del Tronto mediante mandato a 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture mensili, debitamente documentate e vistate dal Responsabile del Servizio.

ART. 25 SUBAPPALTO

E fatto assoluto divieto di cedere e/o subappaltare, in tutto o in parte, la gestione del servizio in oggetto.

In caso di accertata trasgressione l'amministrazione procederà alla revoca immediata dell'incarico e all'incameramento della cauzione, fatti salvi i diritti che la Legge le assicura in materia.

ART. 26 INADEMPIMENTO

Il mancato rispetto delle condizioni di cui al presente Capitolato, consente all'Amministrazione comunale di disporre, a suo insindacabile giudizio, l'applicazione di una penale non inferiore alla

somma di € 100,00 (euro cento) e non superiore alla somma di € 1.000,00 (euro mille), in ragione della gravità dell' inadempimento.

Detta penale sarà decurtata dal fatturato, in sede di liquidazione dell'ultima fattura dell'anno. Nel caso dovessero verificarsi tre successive segnalazioni scritte di inadempienze con conseguente applicazione della suddetta penale, l'Amministrazione potrà disporre la risoluzione del contratto, incamerando la cauzione, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori.

ART. 27

CLAUSOLA DI RISOLUZIONE UNILATERALE DEL CONTRATTO

La somministrazione di alimenti contaminati da agenti patogeni, per cause dipendenti direttamente o indirettamente dalla ditta aggiudicataria, comporterà la risoluzione unilaterale del contratto da parte del Comune di Civitella del Tronto.

ART. 28

CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

La cauzione definitiva, di cui all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, è stabilita nella misura del 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione, IVA esclusa. In caso di ribasso d'asta superiore al 10% la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% ed ove il ribasso d'asta sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. Essa dovrà essere depositata in data antecedente alla data fissata per la firma del contratto a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali.

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ed il versamento entro 15 giorni dalla richiesta.

Si precisa che il mancato pagamento del premio assicurativo da parte dell'impresa appaltatrice non potrà costituire motivo per non procedere al versamento della somma assicurata in caso di richiesta da parte della stazione appaltante.

Le spese contrattuali sono a carico della ditta appaltatrice.

ART. 29

CONTROVERSIE

Tutte le controversie, di qualsiasi natura, che dovessero sorgere fra il Comune appaltante e la ditta appaltatrice, se non potranno essere composte amichevolmente, saranno devolute alla competenza del Giudice del luogo ove il contratto è stato stipulato.

ART. 30

DOMICILIO DELL'APPALTATORE

Per tutti gli effetti di legge, l'appaltatore dovrà eleggere domicilio nel Comune di Civitella del Tronto.

ART. 31

D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA)

Farà parte della documentazione del presente appalto il D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA), allegato G), per la gestione dei rischi dovuti alla presenza di interferenze nella cucina, nei refettori e negli spazi connessi e asserviti. L'Amministrazione promuoverà la cooperazione e il coordinamento tra le varie componenti dell'appalto, così come indicato dall'art. 26, comma 2, del D.Lgs. 81/2008.

ART. 32
OBBLIGHI SULLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contraente si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13/08/2010 n. 136 nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 33
DISCIPLINA NORMATIVA

Per tutto quanto non espressamente disciplinato dal presente atto, le parti si rimettono alle vigenti disposizioni di Legge in materia (in particolare si applica il D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016).

Il Responsabile Centrale Unica di Committenza
Ing. Dalila Pulcini

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott. Germano Mignini