



COMUNE DI MONTEREALE

C.A.P. 67015 Provincia dell'Aquila
Telefono 0862 901217 - 901263 fax 902393

Allegato D

**- DA RESTITUIRE SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE
DALLA DITTA A PENA DI ESCLUSIONE -**

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
per l'affidamento del servizio di "Mensa scolastica aa.ss. 2021/2022-2022/2023-2023/2024"
per le scuole del plesso scolastico del Comune di Montereale
e per la scuola dell'infanzia di Marana, riservata alle Cooperative Sociali di Tipo "B".

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Articolo 1 - Oggetto dell'appalto

SERVIZIO DA APPALTARE: SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA per le scuole primaria e secondaria di 1° grado, per la scuola d'infanzia di Montereale e per la scuola d'infanzia di Marana.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio della produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di mensa scolastica per gli alunni del plesso scolastico del Comune di Montereale e per la scuola dell'infanzia di Marana, nonché per gli insegnanti e assistenti, aventi diritto al pasto.

EDIFICI SCOLASTICI	UBICAZIONE
Scuola primaria e secondaria	fraz. Montereale capoluogo
Infanzia	fraz. Montereale capoluogo
Infanzia	fraz. Marana

Il servizio consiste nella preparazione, cottura e somministrazione di circa 1700 pasti mensili caldi preparati presso i locali cucina di proprietà comunale ubicati presso il plesso scolastico di Montereale (AQ).

L'Impresa Affidataria ed appaltatrice (più avanti indicata I.A.), a tale scopo, dovrà dotarsi di idonei mezzi di trasporto per la distribuzione e somministrazione dei pasti anche presso le scuole dell'infanzia di Montereale e Marana.

Le variazioni in più o in meno della produzione dei pasti previsti non avranno rilevanza in ordine al corrispettivo onnicomprensivo dei singoli pasti caldi giornalieri, stante la tipologia dell'utenza.

Si precisa che il numero dei pasti è puramente indicativo ed orientativo e non costituisce alcun impegno o garanzia da parte dell'Ente sulla effettiva quantità dei pasti che verranno consumati e, pertanto, esclude qualsiasi pretesa da parte dell'I.A. di compensi integrativi ed aggiuntivi o

revisioni contrattuali per variazioni del numero dei pasti o della diversa ubicazione, nel corso dell'anno scolastico, dei locali destinati a refettorio.

L'appalto comprenderà anche la fornitura e l'installazione a carico dell'I.A. di tutti i macchinari, gli elettrodomestici e gli strumenti necessari al corretto espletamento del servizio di cucina (a titolo esemplificativo e non esaustivo: ad es. cucina professionale, cappa aspirante, lavastoviglie, tavoli da lavoro, ecc...) e di tutto quanto necessario a predisporre e servire i pasti e la successiva pulizia, completa della eventuale manutenzione ordinaria e la corretta utilizzazione dei locali refettori, delle cucine, dei magazzini e di tutte le attrezzature, nonché lo smaltimento dei rifiuti in conformità a quanto disposto dalla disciplina comunale.

Articolo 2 - Caratteristiche e tipologia del servizio richiesto e sue funzioni accessorie

Per lo svolgimento del servizio l'Amministrazione Comunale (di seguito denominata A.C.) mette a disposizione della I.A. i locali adibiti a centro di cottura e i relativi impianti. **Le attrezzature e gli elettrodomestici saranno fornite dalla I.A. (a titolo esemplificativo e non esaustivo: ad es. cucina professionale, cappa aspirante, lavastoviglie, ecc...)** e dovranno essere mantenuti dalla I.A. conformi alla normativa vigente nell'ambito della sicurezza ed adeguati a tale normativa, ove necessario.

L'I.A. provvede alla somministrazione dei pasti, di bottigliette di acqua minerale naturale, alla fornitura di tovaglie e tovaglioli del tipo monouso, posate, piatti e bicchieri del tipo monouso in ossequio alla vigente normativa anti-Covid (preferibilmente "compostabili") in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire in contatto con alimenti.

Articolo 3 - Dimensione dell'utenza

La dimensione complessiva dell'utenza comporta un numero di pasti settimanali di circa 1700 mensili, distribuiti nei 3 terminali di consumo (primaria e secondaria di Montereale, scuola dell'Infanzia di Montereale e scuola dell'Infanzia di Marana).

Il numero dei pasti annuo complessivo, stimato in circa 15.200, è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto pattuito per eventuali variazioni in più o in meno del numero dei pasti.

Articolo 4 - Durata dell'appalto e durata del Servizio

Il presente appalto ha la durata di **tre anni scolastici (aa.ss. 2021/2022-2022/2023-2023/2024)** a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio. In tale periodo l'I.A. si impegna ad erogarlo secondo il calendario scolastico, con esclusione di giorni festivi, quali festività natalizie, pasquali, ecc...

Il Comune non assume responsabilità alcuna nel caso che la Direzione Didattica adotti decisioni sull'interruzione del servizio, né l'I.A. potrà accampare pretesa di alcun genere.

Articolo 5 - Giorni, orari e modalità di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il seguente calendario, salvo modifiche del calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento della scuola, nonché nelle giornate richieste dalla Stazione appaltante per eventuali iniziative scolastiche ed extra-scolastiche che verranno comunicate con congruo anticipo:

SCUOLA	GIORNI
Primaria	Martedì e Giovedì (5 classi)
Secondaria di I° grado	Lunedì e Mercoledì (2 classi)
Infanzia di Montereale e di Marana	Dal Lunedì al Venerdì

I pasti dovranno essere erogati negli orari e con le modalità (es. turni) concordati con il Dirigente scolastico, salvo diverse disposizioni dell'A.C.

I pasti devono essere somministrati nel refettorio ubicato nella medesima sede, nel refettorio della Scuola d'Infanzia di Montereale e nel refettorio della Scuola dell'Infanzia di Marana, **salvo differenti disposizioni dettate dall'emergenza epidemiologica in atto, che saranno gestite senza ulteriori oneri a carico dell'Amministrazione Comunale.**

Sarà considerata come non avvenuta la fornitura dei pasti preparati e non richiesti, ovvero disdetti entro le ore 10,30 di ogni giorno.

L' I.A. dovrà provvedere alla predisposizione dei refettori mediante:

FASE A)

- Verifica giornaliera relativa alla regolare idoneità funzionale di ogni e qualsiasi elemento destinato all'espletamento del servizio;
- Preparazione dei pasti nel centro di cottura all'interno dei locali del plesso scolastico di Montereale;
- Apparecchiatura dei tavoli con quanto previsto per la refezione, ai sensi e nel rispetto della normativa anti-Covid (piatti, bicchieri, tovaglie e quant'altro si renda necessario);
- Predisposizione di frutta, acqua minerale naturale in bottiglietta, pane in porzioni sigillate ed ogni altro eventuale accessorio, ai sensi e nel rispetto della normativa anti-Covid;

FASE B)

- Ricevimento contenitori termici (per i pasti veicolati) destinati alle scuole dell'Infanzia di Montereale e di Marana;
- Sporzionamento, scodellamento e distribuzione ad ogni singolo alunno, ai sensi e nel rispetto della normativa anti-Covid, dei pasti così solitamente composti: un primo piatto, secondo e contorno frutta o yogurt;

FASE C)

- Ritiro piatti e sparcchiatura dei tavoli;
- Lavaggio di stoviglie e di tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti e sistemazione delle stesse in appositi armadi;
- Pulizia e sanificazione di tavoli e sedie;
- pulizia e sanificazione della pavimentazione dei refettori e dei locali cucina;
- Ritiro dei rifiuti e trasporto presso i cassonetti in conformità alle disposizioni comunali.

Articolo 6 - Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'A.C., anche nelle more della stipula della convenzione.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti dal presente capitolato per le varie utenze, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Articolo 7 - Interruzione del servizio

Il servizio di refezione deve essere sempre garantito. L'I.A., nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un cestino freddo.

Di questa circostanza deve rendere edotta l'A.C. con congruo anticipo.

L'I.A. nei casi invece di temporanea ed impreveduta impossibilità di utilizzo delle cucine, dovrà, comunque, garantire autonomamente la distribuzione dei pasti.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'I.A. dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque, l'interruzione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Articolo 8 - Alimentazione delle attrezzature

L'I.A. per l'uso delle attrezzature, alimentate elettricamente e/o a gas, dovrà tassativamente attenersi alle normative vigenti sulla sicurezza, sull'igiene e sulla prevenzione incendi.

Articolo 9 - Verifica periodica delle attrezzature

L'A.C., provvederà periodicamente a verificare la funzionalità delle attrezzature utilizzate dall'I.A.; qualora si ravvisino danni alle stesse riconducibili alla negligenza dell'I.A., le spese relative alle riparazioni e/o sostituzioni saranno poste a carico di quest'ultima.

L'I.A. sarà tenuta all'uso ed alla conduzione dei locali, degli impianti ed attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con l'impegno a mantenere e riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo. L'I.A. sarà, pertanto, pienamente responsabile con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando, a tal fine, idonea polizza assicurativa.

Articolo 10 - Licenze e autorizzazioni

L'I.A. deve provvedere a proprie spese all'acquisizione, dove necessario, delle licenze, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e di quant'altro necessario per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Articolo 11 - Attrezzature necessarie

L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutte le attrezzature, gli strumenti e gli elettrodomestici necessari al corretto espletamento del servizio (macchinari, strumentazione, elettrodomestici, ecc...).

Articolo 12 - Accessi

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

TITOLO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTANTE

Articolo 13 - Assicurazioni e garanzie

L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa. A tal proposito l'I.A., deve costituire, prima della stipula della convenzione, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) per eventuali danni derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa per un importo di € 1.500.000,00.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'A.C., a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

Copia della polizza dovrà essere consegnata entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

La mancata presentazione della polizza comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Articolo 14 - Spese inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'I.A. ivi incluse quelle per la corretta e puntuale applicazione del D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.; l'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono ancora a carico della I.A. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto della convenzione.

Sono a carico dell'I.A. i costi inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali.

Sono invece a carico dell'A.C. i costi energetici (acqua, gas, energia elettrica) nei locali cucina e in tutti i terminali di consumo, nonché i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani.

Articolo 15 - Responsabilità

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico dell'I.A.

TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 16 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli contemplati nelle **“Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica” e dalla Asl di riferimento.**

Tutti i cereali ed i loro derivati e tutta la frutta e la verdura fresca non devono avere subito trattamenti con l'impiego di pesticidi nella fase di post-raccolta e conservazione. È consentito esclusivamente l'utilizzo di derrate provenienti da magazzini frigoriferi ad azoto a pressione controllata.

Per tutte le verdure e gli ortaggi si consiglia di dare preferenza ai prodotti freschi, secondo la disponibilità stagionale.

La frutta deve essere variata e durante la settimana deve essere assicurata l'offerta di almeno tre tipi di frutta in modo tale da consentire la scelta e da non distribuire lo stesso frutto più di due volte la settimana.

È espressamente vietata la somministrazione di prodotti sottoposti a trattamenti “transgenici” (OGM).

La violazione di tale divieto configura un'ipotesi di risoluzione del contratto.

Articolo 17 - Garanzie di qualità

L'I.A. deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'A.C. idonee certificazioni di qualità.

Articolo 18 - Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'etichettatura delle confezioni di carne dovrà riportare espressamente l'indicazione della provenienza italiana.

TITOLO V

MENU' TABELLE DIETETICHE

Articolo 19 - Menù per tutte le utenze

Il menù, appositamente predisposto dal competente servizio A.S.L., distinto in menù estivo ed invernale, è articolato su 5 (cinque) settimane. Il menù estivo va erogato dal 1 al 31 Ottobre e dal 21 Marzo a fine anno scolastico. Il menù invernale andrà erogato dal 1 Novembre al 20 marzo, e comunque secondo le linee di indirizzo del competente servizio A.S.L.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel predetto menù.

L'I.A. dovrà assicurare, senza alcun onere aggiuntivo, ogni giorno il 5% in più dei pasti per eventuali bis.

Al fine di garantire varietà di cibi al termine delle 5 settimane, il menù adottato nei giorni di martedì e di giovedì dovrà essere sostituito con quello del lunedì e del mercoledì.

Articolo 20 - Menù per diete speciali

L'I.A. dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione, al medesimo costo unitario, ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico (es. intolleranza al lattosio, intolleranza alle proteine del latte, morbo celiaco, diabete mellito e fibrosi cistica, ecc...).

I pasti destinati ai portatori delle suddette tipologie dovranno essere contenuti in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e identici – laddove possibile - per tipologia, a quelli previsti nei menù ASL per i restanti ragazzi.

Le richieste di variazione del menù per patologie con relativa certificazione, diagnosi e la segnalazione di eliminazione di taluni alimenti indicati dal medico pediatra di base dovranno pervenire all'A.C. che comunicherà all'I.A. la relativa autorizzazione.

L'I.A. dovrà, inoltre, garantire diete legate a diverse convinzioni religiose; pertanto, ad esempio, per i bambini di religione musulmana il maiale e i salumi sono sostituiti con petto di pollo o tacchino e manzo, mentre per i bambini di religione buddista il manzo è sostituito con pollo o tacchino.

Articolo 21 - Dieta in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 09.00 dello stesso giorno.

Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da patate bollite o una verdura e da una porzione di prosciutto crudo, bresaola o petto di pollo o da altro, che verrà concordato dalle parti, in linea con le indicazioni della ASL di riferimento.

Articolo 22 - Variazione dei menù

È consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta.

In casi di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, l'A.C. valuterà eventuali proposte sostitutive, nel rispetto delle indicazioni della ASL di riferimento. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

Articolo 23 - Struttura tipo del menù

Pranzo:

un primo piatto

un secondo con contorno
pane
frutta fresca o yogurt
bottiglietta di acqua minerale naturale

TITOLO VI IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 24 - Igiene della produzione

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi e dai limiti di contaminazione microbica.

È assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti; in caso contrario dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti con pellicola alimentare.

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

È vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc. devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc... dovrà far uso di mascherine e guanti monouso.

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere affissa nei locali cucina. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'I.A., dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di prendere servizio.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specifichino le caratteristiche del contenuto.

Articolo 25 - Riciclo

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

TITOLO VII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 26 - Manipolazione e cottura

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

Articolo 27 - Operazioni preliminari

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

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- i prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°;

- tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure non a foglia e di tutti quegli alimenti la cui cottura non richiede scongelamento;
- la preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne trita deve essere cucinata e consumata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Articolo 28 - Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate (arrostiti, roastbeef, lessi, brasati) il giorno precedente la cottura, purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o in frigoriferi a temperatura compresa fra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per la conservazione dei prodotti cotti.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

Articolo 29 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Articolo 30 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei terminali di consumo con olio extra vergine di oliva di produzione nazionale, appena prima della distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà usare esclusivamente parmigiano reggiano o grana padano di 1^ scelta aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione, nonché posizionato in appositi contenitori su ogni tavolo al fine di soddisfare eventuali richieste dell'utenza.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva di produzione nazionale.

TITOLO VIII DISTRIBUZIONE

Articolo 31 - Orario di Servizio

L'I.A. si impegna a fornire il servizio negli orari indicati dalle autorità scolastiche, in accordo con l'A.C.

Articolo 32 - Trasporto dei pasti

Per i pasti che verranno trasportati ai terminali di consumo l'I.A. deve organizzare il trasporto in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza del mezzo di trasporto dal centro cottura del plesso scolastico di Montereale e l'arrivo dello stesso presso l'infanzia di Montereale e l'infanzia di Marana sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie proprie del prodotto, mediante impiego di idonei contenitori a norma di legge.

Articolo 33 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge D.P.R. n. 327/80, art. 43, in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e in possesso delle idonee autorizzazioni sanitarie. I mezzi suddetti dovranno essere sanificati e puliti giornalmente.

Articolo 34 - Modalità di confezionamento e trasporto dei pasti

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'I.A. deve utilizzare contenitori isotermitici, idonei ai sensi del D.P.R. n. 327/80.

Il pane dovrà essere fornito in porzioni sigillate singolarmente. La frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica muniti di coperchio.

L'I.A. deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dal D.P.R. n. 327/80.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere compresa tra i +60° C e +65° C fino al momento del consumo (art. 31, D.P.R. n. 327/80).

In particolare le vivande confezionate con sistema della multirazione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico.

I cestini freddi e le derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare in sacchetti di carta ad uso alimentare.

Articolo 35 - Distribuzione

La distribuzione dei pasti, presso i terminali di consumo, verrà effettuata da personale alle dipendenze dell'I.A., in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa.

Articolo 36 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme, anche in ossequio all'eventuale evoluzione normativa legata all'emergenza epidemiologica in atto:

- utilizzare tutti i D.P.I. previsti dalla normativa anti-Covid;
- consegnare eventualmente il "lunch box" in classe, a seconda delle direttive anti-Covid;
- indossare apposito camice e indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri rivolti e le bottigliette contenenti acqua minerale;
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone e sale poco prima dell'arrivo dei commensali al refettorio (o della consegna del "lunch box" in classe, a seconda delle direttive anti-Covid);
- il pane deve essere somministrato in porzioni sigillate;
- i contenitori termici verranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta solo con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.

Articolo 37 - Prenotazioni

Sarà cura del personale scolastico comunicare all'I.A. giornalmente il numero dei pasti da erogare.

Articolo 38 - Informazione agli utenti del servizio

L'I.A. è tenuta ad affiggere all'ingresso della scuola o in apposita bacheca, il menù appositamente predisposto dal competente servizio A.S.L.

Le eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'A.C. e motivatamente giustificate.

Articolo 39 - Funzionalità del servizio

L'I.A. deve periodicamente far controllare da propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, nonché nel rispetto della vigente normativa anti-Covid, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi.

Articolo 40 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento in particolare alla L. n. 283 del 30-04-1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda a tutta la normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

TITOLO IX PERSONALE

Articolo 41 - Personale

Ogni servizio inerente la preparazione, la cottura, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'I.A.

Nella gestione di detto personale la ditta assume tutti i rischi imprenditoriali derivanti dal loro impiego e da quant'altro riguardi la loro eventuale assenza dal servizio senza nulla poter pretendere dall'A.C. appaltante.

Il coordinamento del servizio, che comporta mansioni dirigenziali nell'ambito del lavoro svolto, deve essere affidato ad un responsabile dell'I.A. con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

È a questa persona che spetta la responsabilità del servizio e i rapporti con l'A.C. ed il suo nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato all'A.C. prima dell'avvio del servizio.

Articolo 42 - Clausola Sociale e Trattamento dei lavoratori

L'organico deve essere per quantità e qualità professionale confacente al tipo di servizio da prestare.

L'I.A. si impegna a mantenere la percentuale minima di lavoratori di cui al 2° comma dell'art. 4 della L. n. 381/1991 per tutto il periodo della convenzione.

L'I.A. fornisce l'elenco del personale impegnato nella fornitura e in possesso dei prescritti requisiti professionali con specifica indicazione delle mansioni e dell'orario di lavoro. Fatto salvo il diritto alla riservatezza, nell'elenco di cui al punto precedente, la cooperativa sociale evidenzia quali lavoratori si trovino nelle condizioni di svantaggio di cui all'art. 4 della legge n. 381/1991. Ogni sei mesi l'I.A. trasmette, nel caso si verificano variazioni, l'aggiornamento rispetto a quanto sopra.

L'I.A. si impegna ad assumere, nel caso di subentro ad altra cooperativa sociale, il personale che attualmente svolge il servizio sopraindicato ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. e art. 37 del CCNL per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore sociosanitario, assistenziale – educativo e di inserimento lavorativo.

L'I.A. sarà obbligata:

- a) a garantire, con le procedure appositamente previste dalle leggi, dai CCNL nonché dai contratti aziendali;
- b) al rispetto, per il proprio personale, della normativa in materia di lavoro, di previdenza, di assistenza, di sicurezza, di tutela della salute, di prevenzione dei rischi e degli infortuni;

c) ad applicare al personale, addetto al servizio oggetto del presente appalto, tutte le disposizioni contenute nei contratti collettivi nazionali del settore in cui rientra l'intervento del presente appalto, anche se l'appaltatore non avrà aderito alle associazioni di categoria stipulanti o avrà receduto da esse o se il personale non avrà aderito alle associazioni sindacali stipulanti o avrà receduto da esse;

d) ad osservare ed a far osservare dal proprio personale le norme che interverranno durante la durata della convenzione, ivi comprese quelle comunali.

L'ente si riserva di chiedere, durante l'appalto, l'intervento e le verifiche di competenza dell'Ispettorato del Lavoro.

Al fine di garantire l'effettiva attuazione della presente convenzione l'Ente si riserva la facoltà di eseguire verifiche sui risultati raggiunti nell'attività di inserimento lavorativo, attraverso contatti diretti con la struttura della cooperativa sociale ed i lavoratori svantaggiati. Tali verifiche sono effettuate alla presenza dei responsabili della Cooperativa sociale e le relative valutazioni conclusive sono comunicate alla Cooperativa sociale stessa. La cooperativa sociale è tenuta a redigere e a trasmettere all'Ente, se richiesta, una relazione finale o annuale circa i risultati raggiunti nell'attività di inserimento lavorativo.

Articolo 43 - Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico, l'I.A. deve entro 1 (uno) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Articolo 44 - Vestiario

L'I.A. deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. n. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, anche alla luce della normativa anti-Covid.

L'I.A. deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione.

Articolo 45 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla distribuzione degli alimenti, dovrà essere munito dell'attestato rilasciato dalle competenti autorità ai sensi della vigente normativa.

Articolo 46 - Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare idonei indumenti da lavoro nell'apposito spogliatoio. Gli indumenti da lavoro sono i copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni o scarpe. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Articolo 47 - Controllo salute degli addetti

L'A.C. si riserva comunque la facoltà di richiedere all'I.A. l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

Articolo 48 - Rispetto della normativa

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

esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; in particolare, in materia antinfortunistica, l'I.A. deve affiggere nei locali cucina, adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni. L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'I.A. dovrà comunque tenere indenne l'A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento.

Articolo 49 - Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria.

In particolare devono essere applicate le condizioni normative e retributive previste dal CCNL.

Il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

TITOLO X PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Articolo 50 - Pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione del centro cottura, nonché di pulizia e sanificazione di tavoli, sedie e pavimenti dei locali refettorio, alla luce della normativa anti-Covid, sono a totale carico dell'I.A.

Articolo 51 - Sicurezza

I detersivi e i sanificanti (di cui alle indicazioni anti-Covid) dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in apposito locale e comunque separati dalle derrate alimentari.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizie deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione.

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

Articolo 52 - Rifiuti

I rifiuti provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'A.C. Le sostanze grasse verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della vigente normativa.

Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti speciali sono a carico dell'I.A., mentre i costi per il ritiro dei rifiuti solidi urbani sono a carico dell'A.C. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

TITOLO XI CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Articolo 53 - Diritto di controllo dell'A.C.

È facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'oneri.

L'I.A. è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza dall'A.C. tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento, a richiesta, il libero accesso ai locali cucina, ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il centro di cottura in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

Art. 54 - HACCP ed obblighi dell'appaltatore

L'I.A. assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto della normativa in materia, con particolare riguardo alla normativa relativa all'HACCP, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici. Per quanto non espressamente definito nel presente capitolato in tutti i suoi aspetti, ai fini della sicurezza igienica l'I.A. dovrà tassativamente attenersi alla normativa in vigore relativa all'HACCP e alla normativa anti-Covid.

Articolo 55 - Organi preposti al controllo

I controlli verranno effettuati dal medico scolastico o della ASL e/o dai tecnici incaricati della vigilanza dall'Amministrazione comunale e/o da azienda specializzata di fiducia dell'A.C.

Articolo 56 - Tipologia dei controlli effettuati dai soggetti di cui al precedente articolo

I controlli effettuati dai soggetti di cui all'art. 57 saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controllo sul prodotto
- sulla materia prima
- sugli intermedi di produzione
- sul prodotto finito
- modalità di stoccaggio nei frigoriferi
- temperatura di servizio nei frigoriferi
- controllo della data di scadenza dei prodotti
- modalità di lavorazione delle derrate
- modalità di cottura
- modalità di distribuzione
- lavaggio e impiego dei sanificanti
- modalità di sgombero rifiuti
- verifica del corretto uso degli impianti
- caratteristiche dei sanificanti
- modalità sanificazione
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente
- stato igienico-sanitario del personale addetto
- stato igienico dei servizi
- professionalità degli addetti
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle grammature (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 razioni della stessa pietanza)
- modalità di manipolazione
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici
- controllo degli interventi di manutenzione
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento pasti
- controllo sul magazzino
- controllo delle attrezzature
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti
- controllo delle presentazioni dei piatti
- controllo di tutta la documentazione attinente il servizio
- analisi piano di autocontrollo sia nei confronti dell'I.A. che dei loro fornitori al fine di una compiuta

analisi del metodo HACCP.

b) Controlli analitici: durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

Articolo 57 - Blocco delle derrate

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'A.C. potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino in frigoriferi (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti diano esito sfavorevole, all'I.A. verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al presente Capitolato.

Articolo 58 - Metodologia del controllo qualità

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

Articolo 59 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare, l'I.A. deve prelevare almeno 100 gr. di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e 6°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Articolo 60 - Rilievi

I tecnici incaricati dall'A.C. sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A.

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C.

Articolo 61 - Contestazioni

L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'I.A. in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 8 giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste dal presente Capitolato.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della contestazione. L'I.A. entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Art. 62 - Disposizioni in materia di sicurezza

L'I.A. dovrà sottoscrivere il DUVRI in ogni pagina da parte del titolare o legale rappresentante della Ditta.

TITOLO XII CONDIZIONI CONTRATTUALI

Articolo 63 - Risoluzione del contratto e subentro del supplente

L'A.C. si riserva la facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 del C. C. di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C. con incameramento automatico della cauzione prestata e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni nelle seguenti ipotesi:

1. Laddove il servizio non avesse inizio, ingiustificatamente, nel termine comunicato dall'A.C.;
2. In caso di inosservanza del divieto di cessione del contratto di cui al successivo art. 69;
3. Grave e reiterata inosservanza delle clausole contrattuali;
4. Gravi e reiterate irregolarità nel servizio;
5. Nel caso di utilizzo di prodotti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM);
6. Intossicazione alimentare;
7. Mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
8. Mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato;
9. Perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
10. Fallimento o ogni altra procedura concorsuale di liquidazione;
11. Accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode.
12. Ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C. In tali casi l'A.C. potrà risolvere di diritto il contratto comunicando all'I.A., con Raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i suoi effetti, ferma restando l'applicazione delle penali. La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio. In caso di risoluzione del contratto, l'A.C. incamererà definitivamente la cauzione quale penale.

Art. 64 - Subentro del supplente

La stazione appaltante intende avvalersi della facoltà del subentro del supplente, per cui in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, saranno interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla originaria procedura di gara risultanti dalla relativa graduatoria. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta sino al quinto miglior offerente. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 65 – Subappalto e avalimento

Non è ammesso il subappalto, né l'avalimento.

Art. 66 - Stipula della convenzione

La convenzione verrà stipulata in forma generata dal portale "acquistinretePA".

Prima della stipula il concorrente aggiudicatario dovrà presentare:

- a) Tutta la documentazione richiesta a dimostrazione del possesso dei requisiti previsti e di quanto altro dichiarato in sede d'offerta;
- b) Cauzione definitiva in ottemperanza al disposto di cui all'art. 103 del D. Lgs. n.50/2016 s.m.i., tramite garanzia fideiussoria di importo pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% (oppure al 20%) la garanzia sarà aumentata ai sensi del disposto di cui al primo comma del citato art.103;
- c) Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A./Albo Regionale delle Cooperative sociali di tipo "B", da cui risultino le cariche e i poteri di firma nonché l'indicazione che la ditta non si trova in stato di liquidazione, fallimento, amministrazione controllata, concordato e che nessuna ditale procedure si è verificata nel quinquennio precedente;
- d) Certificazione, rilasciata dagli uffici competenti, dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme della Legge 12 Marzo 1999, n. 68 relativa al diritto al lavoro dei disabili. Nonché, prima dell'inizio del servizio, quella ritenuta necessaria ai fini della esecuzione del contratto (polizza fidejussoria per danni a persone o cose dipendenti dalla esecuzione del servizio, elenco nominativo del personale che verrà utilizzato con relativi attestati, piano di autocontrollo HACCP ecc.);

La stipula della convenzione è altresì subordinata:

- All'attestazione di assunzione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla legge n. 136/2010.

Art. 67 - Cauzione definitiva

La cauzione definitiva di cui alla lettera b) del precedente articolo 70, potrà essere svincolata solo ad avvenuta verifica dell'esatta esecuzione di tutti gli obblighi contrattuali e, comunque, ad avvenuto definitivo regolamento di tutte le pendenze, controversie o contestazioni tra la stazione appaltante e l'aggiudicatario, sempre che alla stazione appaltante non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa. In ogni caso, resta alla stazione appaltante pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale la medesima dovesse risultare creditrice verso l'aggiudicatario a qualsiasi titolo.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che può, in presenza dei requisiti, aggiudicare l'appalto a chi segue in graduatoria.

Art. 68 - Spese imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto saranno a carico dell'I.A.

Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni in materia.

Art. 69 - Modalità e finanziamento

La spesa derivante dall'appalto sarà finanziata dal contributo delle famiglie e dai fondi Comunali.

Art. 70 - Invariabilità dei prezzi - Fatturazione e pagamento del compenso

Il prezzo scaturente dall'aggiudicazione si intende comprensivo e compensato di tutti gli oneri di cui al presente capitolato e per tutta la durata dell'appalto, tutto incluso e nulla escluso.

L'I.A. non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari che per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

L'A.C. si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'appaltatore dopo la stipula del contratto, calcolati sulla base del prezzo contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente forniti durante il mese.

Il pagamento verrà pertanto effettuato in rate mensili posticipate su presentazione delle fatture elettroniche relative agli effettivi pasti erogati che saranno comprovati dai buoni pasto ad essi allegati e da uno schema riassuntivo dei pasti consumati.

Articolo 71 - Controversie e foro competente

Per eventuali controversie giudiziarie e in ogni modo derivanti dal contratto, la competenza è del Foro di L'Aquila.

Per quanto non previsto nel presente Capitolato si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi ed ai regolamenti vigenti.

Art. 72 - Tutela della privacy

L'I.A. è tenuta, a suo carico, all'osservanza delle disposizioni previste in materia di tutela dei dati personali.

TITOLO XIII PENALITÀ

Articolo 73 - Penali

L'I.A., nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Il ritardo e/o impossibilità di rispettare i termini del servizio, anche parziale, non è motivo di risoluzione e/o applicazione di penale se dovuta a causa di forza maggiore, e comunque non imputabile a ragioni soggettive dell'Aggiudicatario.

In ogni caso, vige l'obbligo della tempestiva comunicazione all'Amministrazione, pena le applicazioni di penali e nei casi più gravi della risoluzione della presente convenzione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di applicazione delle seguenti penali:

- in caso di ritardo nell'esecuzione del servizio per oltre 30 minuti € 50,00;
- in caso di mancata effettuazione di un servizio o parte di esso € 150,00;
- in caso di reiterazione del medesimo episodio negativo, salvo il diritto di risoluzione del contratto, € 200,00;
- mancata comunicazione delle variazioni nel personale impiegato € 50,00 per ogni inadempienza;
- mancata comunicazione all'Amministrazione di eventi straordinari ed imprevedibili che interferiscono con la regolarità del servizio € 100,00 ad episodio;
- mancata o non adeguata informazione preventiva sulla proclamazione di scioperi tali da interferire con i servizi € 50,00 ad episodio;

Al verificarsi della seconda inosservanza è facoltà dell'Amministrazione comunale risolvere di diritto la convenzione, ed è esclusa la facoltà per la Cooperativa di richiedere somme a qualsiasi titolo per le prestazioni non effettuate.

Le infrazioni saranno documentate da una perizia scritta del rilievo effettuato. Rifusione, spese, pagamento danni e penale verranno applicati mediante ritenuta sul pagamento mensile dei corrispettivi.

Art. 74 - Disposizioni finali

La partecipazione alla presente procedura comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nella lettera di invito, nel presente capitolato speciale d'appalto, nel D.U.V.R.I., nonché di tutte le norme regolamentari e di legge.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso rinvio alle norme del codice civile e ad ogni altra norma vigente in materia, se ed in quanto applicabile.

L'A.C. si riserva la facoltà di non dar corso all'affidamento del servizio qualora motivi di interesse pubblico lo rendessero necessario.

La Ditta, invece, si intende vincolata con la sola presentazione dell'offerta.