

COMUNE DI FOLIGNANO

Provincia di Ascoli Piceno

CAPITOLATO

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Folignano affida in appalto il servizio di preparazione dei pasti (comprensivo dell'approvvigionamento delle derrate alimentari), trasporto, distribuzione ed operazioni collaterali da effettuare nei modi, termini, obblighi stabiliti dal presente capitolato nelle scuole dell'infanzia indicate dall'Amministrazione Comunale all'art. 9 del presente capitolato.

ART. 2

DURATA DELL'APPALTO - PROROGA – IMPORTO -

L'appalto ha durata per i seguenti anni scolastici A.S.2021/2022 con decorrenza dal 07/01/2022 data di attivazione del servizio indicativamente prevista e per gli AS.2022/2023 – AS.2023/2024 – AS.2024/2025 con scadenza al 30 giugno 2025, salvo l'eventuale opzione, nella facoltà del Comune, della ripetizione dei servizi per altri tre anni scolastici ex art. 63 comma 5, del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. Le attività comprese nell'appalto dovranno essere avviate anche in pendenza di stipulazione del contratto. La data effettiva di attivazione risulterà da apposito verbale di consegna del servizio.

Nel caso in cui alla scadenza contrattuale del presente appalto la procedura per l'indizione e l'espletamento della nuova gara non sia stata conclusa l'appaltatore è tenuto a garantire, previa richiesta dell'Amministrazione da comunicarsi in forma scritta almeno 10 gg prima della scadenza, le prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., nelle more della conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente.

Ai sensi dell'art. 23 del Codice, l'importo complessivo dell'appalto è stimato in **Euro 1.153.280,00** (compresi oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso per **Euro 21.760,00**) oltre IVA di legge, di cui:

- **Euro 626.672,00 (incluso oneri della sicurezza non soggetti a ribasso di Euro 11.824,00** oltre Iva di legge per appalto principale, calcolato tenendo conto da un lato, che la media giornaliera dei pasti è di nr. 160, che sono 118 i giorni effettivi di lezione del calendario scolastico dell'AS.2021/2022 (con decorrenza dal 07/01/2022 data di attivazione del servizio indicativamente prevista al 29/06/2022), che è di 207 giorni la stima delle giornate effettive di lezione del calendario scolastico annuale per gli AS.2022/2023 – AS.2023/2024 – AS.2024/2025 e che pertanto il numero presunto complessivo dei pasti da somministrare nell'A.S.2021/2022 (con decorrenza 7/01/2022 al 29/06/2022) e nei successivi tre anni scolastici (con scadenza al 30/06/2025) è di 118.240, dall'altro, che l'importo unitario a base d'asta è stimato in **Euro 5,20** (oltre oneri della sicurezza non soggetti a ribasso per **Euro 0,10**) Iva esclusa, per ogni singolo pasto;
- **Euro 526.608,00 (incluso oneri della sicurezza non soggetti a ribasso di Euro 9.936,00)** oltre Iva di legge calcolato con le stesse modalità di cui all'appalto principale per opzione di ripetizione dei servizi per il triennio scolastico AA.SS.2025/2026-2026/2027-2027/2028 ex art. 63 comma 5 del Codice dei Contratti.

Il valore dell'appalto come sopra riportato è del tutto presuntivo pertanto in caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri l'aggiudicatario non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune.

ART. 3

PREZZI E REVISIONE

Il prezzo praticato dalla ditta aggiudicataria dovrà restare invariato per la durata dell'AS.2021/2022. Nel prezzo sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso ed eccettuato, per l'espletamento del servizio. Nel caso intervengano provvedimenti amministrativi che comportino la sospensione del servizio nulla sarà dovuto alla ditta appaltatrice nel periodo di sospensione.

Per gli anni scolastici successivi al primo a richiesta motivata dell'appaltatore il prezzo sarà soggetto a revisione con cadenza annuale, in base all'incremento % annuo rilevato nel mese di settembre (o nel mese di effettivo inizio del servizio se successivo) dell'indice ISTAT- FOI ai sensi dell'art.106, comma 1 lettera a) del Codice Contratti. Resta salva l'applicazione di successive specifiche disposizioni in materia.

ART. 4

SUBAPPALTO

Al fine di garantire uniformità e coordinamento nell'esecuzione della prestazione principale dell'appalto è ammesso il subappalto nei limiti previsti dal Codice dei contratti esclusivamente per i servizi ritenuti complementari quali il trasporto dei pasti, i servizi di manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature, di pulizia, sanificazione, disinfestazione e derattizzazione previsti nel presente Capitolato. Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare. In mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Il subappalto è autorizzato dal Comune ai sensi dell'art.105, comma 4 del D.Lgs.50/2016 e smi.

I subappaltatori devono possedere i requisiti di ordine generale e di capacità tecnica per i servizi da assumere.

ART. 5

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio, che dovrà essere svolto con propri capitali e con proprio personale, si effettua per cinque giorni settimanali da lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico. L'Ente si riserva la facoltà di anticipare e/o posticipare sia la data d'inizio che la data di cessazione del servizio, senza che la ditta aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa al riguardo.

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina del Plesso della Scuola dell'Infanzia di via Barbarana sita in frazione Villa Pigna di Folignano e poi trasportati, distribuiti e somministrati presso gli altri plessi scolastici dalla ditta aggiudicataria. La ditta, per lo svolgimento del servizio, dovrà avvalersi delle attrezzature in dotazione alla cucina della scuola dell'Infanzia di via Barbarana che saranno concesse in uso gratuito all'appaltatore nello stato in cui si trovano al momento della consegna del servizio.

Le predette modalità di svolgimento del servizio nel corso dell'esecuzione del contratto a seguito della realizzazione/ristrutturazione dei plessi scolastici interessati dal servizio potranno essere suscettibili delle seguenti modifiche

- variazione delle attuali sedi temporanee dei plessi scolastici di Folignano e di Piane di Morro ove il servizio continuerà ad essere reso mediante veicolazione dei pasti dal centro cottura di Villa Pigna

- indisponibilità temporanea del centro di cottura del plesso della scuola dell'Infanzia di Villa Pigna pertanto l'operatore aggiudicatario dovrà comprovare prima della stipula del contratto la disponibilità (a titolo di proprietà o altro titolo) di un centro cottura alternativo debitamente autorizzato ai sensi della legislazione vigente ubicato in un raggio chilometrico non superiore a 30 Km dal Comune atto alla produzione e al confezionamento di un numero di pasti medi giornalieri non inferiore a nr.160.

L'appaltatore deve adeguare tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasferimento, distribuzione e somministrazione dei pasti agli standard qualificativi ed alle prescrizioni normative di cui al D.P.R. n. 327/80, ed alle successive modifiche e sostanziali innovazioni introdotte con il Decreto Legislativo 193/2007 e Regolamento CE852/2004. Da qui l'obbligo per la ditta di elaborare piano di HACCP per il servizio oggetto di appalto di cui all'art. 14.

Il servizio è comprensivo di tutte le attività, le forniture ed le operazioni indicate agli artt. 6, 7, 8 e 9 del presente capitolato.

ART. 6

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI EMERGENZA SANITARIA COVID-19

L'appaltatore deve adeguare tutte le fasi e le modalità di esecuzione del servizio (preparazione, distribuzione, trasporto, somministrazione dei pasti, pulizia e disinfezione dei locali oggetto di esecuzione dell'appalto) in pendenza del perdurare dell'emergenza sanitaria da Covid-19 (o di altre emergenze sanitarie che dovessero verificarsi nel corso di esecuzione del contratto) uniformandosi, ai protocolli, alle prescrizioni e alle linee guida stabiliti dagli organi preposti per il settore della ristorazione scolastica ai fini della prevenzione e del contenimento del contagio e farsi carico dei relativi oneri.

ART 7

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU'

E' a carico dell'appaltatore l'acquisto a proprie spese di tutte le derrate alimentari necessarie per l'approntamento dei pasti, nonché l'eventuale acquisto di acqua minerale in bottiglia qualora si verificassero interruzioni nella distribuzione di acqua di rete e/o microfiltrata.

Le derrate alimentari presenti nel centro cottura, sia nel magazzino che nelle celle frigorifere, impiegate per la preparazione dei pasti devono essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono richiamate, e alle caratteristiche merceologiche indicate nell'**ALLEGATO 1) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ORGANOLETTICHE E IGIENICO-SANITARIE DELLE DERRATE ALIMENTARI** al presente Capitolato.

- a) La fornitura deve essere regolare e il peso rispondente a quanto richiesto dalle grammature per ogni fascia d'età prevista dal menù validato dall'Asur avendo riguardo al numero dei pasti da erogare, con la previsione di un 5% in più per fronteggiare eventuali perdite (derivanti da cadute accidentali, etc.);
- b) Le derrate devono essere senza additivi, ad eccezione di quelli veramente indispensabili per la tutela della Salute pubblica, devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs. 109/92 e s.m.i. e successive modifiche e integrazioni e nel rispetto del Reg. 1169/2011 e smi), devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto;
- c) L'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli pasti, deve esibire a richiesta dell'Ente committente e/o degli altri organi preposti al controllo, i documenti che diano evidenza di tutti i

- passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale;
- d) Le confezioni di prodotti con marchio D.O.P. o I.G.P. dovranno riportare in etichetta l'attestazione della certificazione di prodotto fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli. La ditta affidataria dovrà esibire a richiesta dell'Amministrazione i certificati rilasciati dalle Ditte fornitrici circa la conformità della provenienza D.O.P. e I.G.P.
 - e) Le derrate biologiche dovranno rispondere alla normativa vigente in merito ai metodi di produzione, certificazione ed identificazione di tali prodotti nazionale e comunitaria (Reg. CE n. 834/2007 e smi; Reg.UE2018/848);
 - f) All'avvio del servizio, e comunque all'individuazione di nuovi prodotti o fornitori, la Ditta appaltatrice deve presentare al Comune le relative schede tecniche che, una volta verificate ed avallate, diventeranno il riferimento per le materie prime. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e la relativa documentazione dovrà essere messa a disposizione su richiesta dell'Amministrazione comunale e degli altri organi preposti al controllo;
 - g) In fase di approvvigionamento i prodotti devono avere una vita residua dal termine minimo di conservazione non inferiore ai 2/3 della shelf-life. I prodotti alimentari deperibili, quali i latticini e formaggi, devono avere una vita commerciale residua al momento della somministrazione non inferiore al 75% della durabilità prevista dal produttore (T.M.C. o data di scadenza);
 - h) I prodotti alimentari consegnati presso la cucina ai fini della tracciabilità devono presentarsi in confezioni originali sigillate (perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture) ed etichettate nel rispetto del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e nel rispetto del Reg. 1169/2011 e smi; non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana; le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere in ogni caso leggibile l'etichetta "originale";
 - i) Sono vietati, pena la risoluzione del contratto, prodotti contenenti OGM, come da Legge Regionale delle Marche n. 9 del 23/02/2000;
 - j) I parametri microbiologici degli alimenti devono corrispondere ai valori stabiliti dal Regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni e da specifiche normative nazionali o normative e indirizzi regionali;
 - k) La ditta appaltatrice è tenuta a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire i requisiti fissati dal capitolato d'appalto e suoi allegati. In particolare, dovranno essere utilizzati fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione. Per tutte le tipologie di prodotti alimentari previsti nel presente appalto la ditta appaltatrice è tenuta in particolare a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire la rintracciabilità dei prodotti, conformemente alle norme vigenti in materia;
 - l) I mezzi, adibiti al trasporto delle derrate e dei pasti, devono essere idonei igienicamente e tecnologicamente e non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati;
 - m) l'Amministrazione può chiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che, pur rispondendo ai requisiti merceologici previsti dal presente Capitolato, non fossero giudicate idonee sotto il profilo organolettico;
 - n) frutta, verdura ed ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, pelati, polpa e passata di pomodoro, uova, latte e latticini (mozzarella, ricotta, robiola, stracchino) devono essere biologici; la frutta esotica (ananas, banane, kiwi) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo solidale;
 - o) salumi e formaggi diversi da quelli elencati nel punto n) per almeno il 30% in peso devono essere biologici o se non disponibili a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al regolamento UE n.1151/2012 e al regolamento UE n.665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
 - p) prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) devono essere surgelati e spinati (per motivi oltre che di igiene anche di sicurezza per la presenza di spine); tutto il pesce dovrà

essere di provenienza possibilmente locale, nazionale o dell'Europa del Nord (*Zona FAO 37.1 37.2, 37.3*), Oceano Atlantico Nord Orientale (*Zona FAO n. 27*) e mare del Nord Europa (*mare Baltico - Zona FAO n. 27 III d*). In ogni caso mai comunque pesce congelato; non è consentita la somministrazione di pesce "ricomposto" né prefritto o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;

- q) la carne bovina deve essere biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- r) la carne suina deve essere biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
- s) la carne avicola deve essere biologica per almeno il 50% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimenta-ri e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento;
- t) per la preparazione dei pasti non possono essere utilizzate materie prime precotte e prodotti alimentari congelati. La preferenza va data all'utilizzo di prodotti freschi e di stagione. Per quanto riguarda l'approvvigionamento delle verdure è possibile l'uso di prodotti surgelati per piselli, fagiolini, spinaci e bieta e laddove il numero dei pasti da preparare risulta elevato. In ogni caso le verdure da usare per la preparazione dei primi piatti dovranno essere sempre fresche;
- u) l'olio utilizzato deve essere biologico extravergine di oliva di produzione nazionale (frangitura effettuata in Italia di olive provenienti da coltivazioni italiane), "giovane" (da 3 a 12 mesi dalla produzione, ottenuto da olive dell'ultima campagna olearia);
- v) è fatto obbligo di utilizzo di sale iodato, come da campagna del Ministero della Salute - Legge n. 55 del 21 Marzo 2005 concernente "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica" e Linee Nazionali di Indirizzo Ristorazione scolastica;
- w) le polpette dovranno essere preparate con carne proveniente da allevamenti nazionali macinata direttamente dal cuoco oppure con carne trita opportunamente confezionata e proveniente da allevamenti nazionali e da stabilimento CE riconosciuto;
- x) l'appaltatore dovrà assicurare la stagionalità dei prodotti e assicurare la variabilità prevista dal menù. In particolare nel caso della frutta e delle verdure, qualora nel menù siano presenti alternative giornaliere (introdotte per fare fronte ad indisponibilità reali di prodotti freschi di stagione sul mercato) in ogni caso ogni settimana devono essere servite almeno quattro specie diverse di contorni e di frutta fresca di stagione;
- y) in nessun caso sono consentite preparazioni anticipate al giorno antecedente la distribuzione/somministrazione e il congelamento in proprio di prodotti alimentari.

L'Appaltatore deve attenersi scrupolosamente all'applicazione dei menù, delle grammature allegati al presente capitolato. È consentita, in via temporanea, una **variazione al menù** nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;

-interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, gas ecc.;

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Qualsiasi variazione al menù per motivi organizzativi e/o emergenziali dovrà essere sempre motivata, tempestivamente e preventivamente comunicata dall'appaltatore in forma scritta e concordata con il Responsabile del servizio refezione e da questi autorizzata anche per le vie brevi.

In tutti i casi, qualsiasi variazione motivata e concordata dovrà tener in debito conto l'esistenza di diete speciali, soprattutto sanitarie e motivate da reazioni avverse al cibo, ed essere comunicata a cura dell'appaltatore all'utenza e/o alle famiglie con i mezzi ritenuti più idonei. Il menu e le relative grammature, il capitolato di appalto e le specifiche tecniche dei prodotti devono essere conservati presso la cucina per consentire l'attività di controllo della Amministrazione comunale, dell'ASUR, della Commissione Mensa e degli altri organi preposti. A cura dell'Impresa aggiudicataria il menù (con le relative grammature) deve essere sempre esposto nei refettori.

L'Amministrazione Comunale, sulla base delle indicazioni concordate con il SIAN, si riserva la facoltà nel corso del contratto di apportare modifiche ed innovazioni ai menù e/o tabelle dietetiche, anche in adesione a progetti di educazione alimentare, variazioni alle quali la ditta deve conformarsi.

L'appaltatore dovrà inoltre fornire, a richiesta dell'Amministrazione, eventuali piatti anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti uffici dell'ASUR per gli utenti del servizio che debbano seguire **“diete speciali per motivi sanitari”** (es.: per celiaci, diabetici, nefropatici, diete in bianco, allergie ed altre patologie che richiedano l'applicazione di una dieta specifica). Tali pasti saranno comunque addebitati all'Amministrazione al medesimo prezzo offerto in sede di gara. Alle stesse condizioni economiche dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti agli utenti che presentano apposita richiesta di **“dieta speciale per motivi etico-culturali-religiosi”** applicando agli stessi gli appositi menù alternativi e relative grammature elaborati dall'ASUR (Menu ECR B - C e D) allegati al presente capitolato.

L'Appaltatore prende atto che è possibile prevedere, nell'ambito della adesione a progetti di educazione alimentare sia a carattere locale sia a carattere nazionale, l'introduzione e la somministrazione di materie prime alimentari differenti da quelle indicate nel presente capitolato d'appalto (es: pesce fresco ecc.). In tali casi l'ente committente si riserva la facoltà di valutare le caratteristiche dei prodotti alimentari sia in base a criteri di sicurezza alimentare (rispetto delle normative cogenti) sia in base a criteri nutrizionali (pertinenza del progetto ed adattabilità al menù scolastico). L'Amministrazione comunicherà all'appaltatore le modifiche, concordate con il SIAN ASUR MARCHE AV5, anche temporanee che dovranno essere apportate al menù vigente alle quali la ditta è tenuta a conformarsi.

ART 8

REQUISITI DEI MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi, adibiti al trasporto degli alimenti e dei pasti, dovranno:

- possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla Legge (DPR 327/80 art.43);
- essere veicoli immatricolati successivamente al 01/01/2015.

In particolare quelli per il trasporto dei pasti dovranno avere il vano di carico separato dal piano di guida, essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti e sanificati giornalmente. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale.

I contenitori utilizzati per il trasporto degli alimenti dovranno essere conformi al Reg.1935/2004 e smi ed essere quindi idonei al contatto con gli alimenti.

ART. 9

FORNITURE ED OPERAZIONI COLLATERALI

Prima dell'avvio del servizio e in corso di esecuzione dello stesso l'appaltatore deve:

- procedere preliminarmente ad una analisi logistica relativa ai locali mensa e cucina della scuola ed assumere in carico, gli impianti, gli arredi e le attrezzature ivi collocate;
- verificare la corretta applicazione delle norme contro gli infortuni alle varie apparecchiature della cucina (parte elettrica, scarichi, elettrodomestici,..)

Il servizio comprende la fornitura a carico dell'appaltatore:

- di tovagliette e tovaglioli monouso in carta tessuto che devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

- dei piatti, bicchieri e posate monouso biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 **nel caso del perdurare dell'emergenza sanitaria da Covid-19 (o al verificarsi di altra emergenza virale) in tutti i plessi interessati dal servizio anche quelli dotati di lavastoviglie;**

- dei piatti, bicchieri e posate monouso biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 nei plessi in cui non è possibile per motivi di spazio e di impiantistica installare una lavastoviglie (attualmente le sedi provvisorie dei plessi scolastici di Piane di Morro e di Folignano);

- delle stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate, bicchieri riutilizzabili (in vetro o in plastica dura non colorati) nei plessi in cui sia presente una lavastoviglie (attualmente il plesso della scuola di Infanzia di Villa Pigna) o con decorrenza dalla installazione della stessa a cura dell'appaltatore come di seguito indicato.

- di ogni altro materiale di consumo non esplicitamente menzionato necessario per la somministrazione dei pasti (p.es. coperchi e vassoi monouso biodegradabili, vaschette monoporzioni termo sigillate per la gestione diete speciali, etc.,).

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie professionale (appartenente alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio) entro tre mesi dalla decorrenza del contratto (e anche in corso di esecuzione dello stesso entro 60 giorni dalla richiesta della stazione appaltante) nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non sia presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo consentano.

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI VIA BARBARANA

1. predisposizione dei refettori/spazi adibiti a refettorio (sulla base anche di eventuali situazioni emergenziali): disposizione tavoli e sedie, apparecchiare, distribuzione delle vivande;
2. spaccchiare, operazioni di riordino e pulizia dei locali refettori/spazi adibiti a refettorio, della cucina e locali annessi, lavaggio stoviglie, attrezzature ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività.

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI FOLIGNANO

1. predisposizione dei refettori/spazi adibiti a refettorio (sulla base anche di eventuali situazioni emergenziali): disposizione dei tavoli e sedie, apparecchiare;

2. trasferimento dei pasti dalla cucina centralizzata ai refettori/spazi adibiti a refettorio, con mezzi ed attrezzature idonei ed adeguati dal punto di vista igienico sanitario (attività di trasporto nel rispetto del Reg. CE 852/2004), e relativa distribuzione;
3. sparecchiare, operazioni di riordino e pulizia dei locali refettori/spazi adibiti a refettorio e dei locali annessi, lavaggio stoviglie, attrezzature ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI PIANE DI MORRO

1. predisposizione dei refettori/spazi adibiti a refettorio (sulla base anche di eventuali situazioni emergenziali): disposizione dei tavoli e sedie, apparecchiare;
2. trasferimento dei pasti dalla cucina centralizzata ai refettori/spazi adibiti a refettorio, con mezzi ed attrezzature idonei ed adeguati dal punto di vista igienico sanitario (attività di trasporto nel rispetto del Reg. CE 852/2004), e relativa distribuzione;
3. sparecchiare, operazioni di riordino e pulizia dei locali refettori/spazi adibiti a refettorio e dei locali annessi, lavaggio stoviglie, attrezzature ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività

PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI (compresi gli avanzi dei contenitori) e allocazione in appositi sacchetti. In particolare il personale in servizio dovrà aver cura di

- Non scaricare rifiuti negli scarichi fognari (lavandini, ecc.).
- Uniformarsi alla normativa del Comune di Folignano in materia di raccolta differenziata

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (es. per celiaci).

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di cottura pasti e dei refettori/spazi adibiti a refettorio gestiti attraverso personale della ditta Appaltatrice dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal Piano di Autocontrollo aziendale di cui all'Art.14 del presente capitolato.

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n.392 sui presidi medico-chirurgici.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP a programmare, pianificare e a farsi carico delle spese per gli interventi di derattizzazione e disinfestazione

(blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva, relativo monitoraggio e intervento a seguito di criticità evidenziate nella cucina e in tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. I predetti interventi dovranno essere eseguiti mediante altra ditta specializzata avente i requisiti previsti dal codice dei contratti qualora le predette attività non rientrino nell'oggetto della attività di impresa dell'aggiudicatario.

ART. 10 CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Alla ditta saranno concessi in uso gratuito:

- a- i locali adibiti a cucina, a refettorio, a magazzino senza che gli stessi possano essere utilizzati diversamente;
- b- tutti gli elettrodomestici, le attrezzature, gli arredi che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto. La ditta dovrà prendere in carico gli stessi previo controllo il predetto materiale che dovrà essere restituito in normale stato d'uso alla scadenza del contratto.

Sono a carico della ditta aggiudicatrice:

- la fornitura ed installazione delle attrezzature, degli elettrodomestici, degli arredi o di altri dispositivi eventualmente necessari per l'esecuzione dell'appalto e non presenti all'avvio del servizio, compresi quelli prescritti dall'ASUR competente nel corso dell'esecuzione del contratto, nel rispetto della legislazione sanitaria nazionale e regionale;
- l'ordinaria manutenzione dei locali, delle attrezzature, degli elettrodomestici e degli arredi; i predetti interventi dovranno essere eseguiti mediante altra ditta specializzata avente i requisiti previsti dal codice dei contratti qualora le predette attività non rientrino nell'oggetto della attività di impresa dell'aggiudicatario.

Gli oneri relativi alla fornitura di energia elettrica, gas, acqua sono a carico della Amministrazione comunale.

Restano a carico dell'Ente tutti gli oneri derivanti dalle attività di manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi salvo che per fatti colposi dovuti al personale dell'impresa aggiudicatrice.

ART. 11 SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO

L'appaltatore si impegna ad osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi presenti sui luoghi nei quali si erogano le prestazioni, tutte le norme vigenti in materia di sicurezza, igiene e salute nei luoghi di lavoro, di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., e ad adottare tutti i provvedimenti all'uopo ritenuti necessari ed opportuni senza arrecare danno o disturbo alle attività/proprietà dell'Amministrazione.

Il personale dovrà essere dotato degli indumenti appositi a garanzia della sicurezza alimentare e dei mezzi di protezione personale idonei a soddisfare le esigenze di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Dovranno altresì essere rispettate tutte le prescrizioni relative alla sicurezza contro gli incendi.

Il Committente in merito alla presenza dei rischi derivanti da interferenze, come da art. 26 del D.lgs 81/2008, dà atto che è stato predisposto il DUVRI allegato al presente capitolato in quanto per le attività oggetto dell'appalto si sono riscontrate interferenze per le quali è necessario intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi. La valutazione dei rischi interferenti potrà essere aggiornata dal committente in caso se ne ravvisassero le necessità, gli oneri relativi sono stati quantificati e riportati nella stima dei servizi oggetto di affidamento.

ART. 12

OBBLIGHI PARTICOLARI

L'appaltatore assume l'obbligo di comunicare alla stazione appaltante l'elenco delle imprese coinvolte in virtù di contratti stipulati a valle della aggiudicazione principale, nonché ogni eventuale variazione dello stesso elenco, successivamente intervenuta per qualsiasi motivo.

Detto elenco sarà trasmesso dalla stazione appaltante al Prefetto di Ascoli Piceno al fine di consentire le necessarie verifiche antimafia

L'appaltatore assume l'obbligo di prevedere nei contratti stipulati a valle della aggiudicazione principale

- la clausola risolutiva espressa – da attivare in caso di informazioni positive – al fine di procedere automaticamente alla revoca dell'autorizzazione del subcontratto nei confronti degli operatori economici controindicati e alla automatica risoluzione del vincolo;
- in caso di automatica risoluzione del vincolo contrattuale l'applicazione di una penale, pari al 10% del valore del subcontratto, a titolo di liquidazione forfettaria dei danni, salvo il risarcimento del maggior danno.

L'appaltatore si impegna a riferire tempestivamente alla Autorità Giudiziaria, alla stazione appaltante e alla Prefettura di Ascoli Piceno ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dell'appalto nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Analogo obbligo deve essere assunto dalla imprese subappaltatrici e da ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nella realizzazione dell'appalto. La mancata comunicazione dei tentativi di pressione criminale porterà alla risoluzione del contratto.

L'appaltatore si obbliga a comunicare ogni variazione dei dati riportati nei certificati camerali, con particolare riferimento ai soggetti che hanno la rappresentanza legale o l'amministrazione e la direzione tecnica dell'impresa medesima.

L'appaltatore si impegna altresì ad attuare e rispettare tutte le prescrizioni di legge relative alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e assicurare il pagamento delle retribuzioni, dei contributi previdenziali ed assicurativi e delle ritenute fiscali relative ai propri dipendenti. Il mancato rispetto dei suddetti obblighi comporta la risoluzione del contratto.

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della L. 13 agosto 2010, nr.136 e successive modifiche. L'appaltatore si impegna altresì a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura U.T.G. della provincia di Ascoli Piceno della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'appaltatore dichiara altresì di essere a conoscenza che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dei flussi finanziari ex art.3, comma 9 bis, L.136/2010, determina la risoluzione di diritto del presente contratto.

ART. 13

PERSONALE, ASSICURAZIONE DANNI E INFORTUNI

L'appaltatore

- si impegna, in applicazione dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., nel rispetto dei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro, ad assorbire prioritariamente nell'espletamento del servizio il personale, riportato nella tabella allegata al presente capitolato, impiegato dall'appaltatore uscente necessario per garantire l'esecuzione del medesimo servizio, applicando allo stesso il CCNL e locale di lavoro del settore della ristorazione collettiva, fatte salve specifiche motivazioni ostantive che la ditta dovrà giustificare in forma scritta;
- si obbliga ad adempiere a tutte le verifiche sanitarie necessarie ad assicurare l'idoneità psico-fisica del personale impiegato;
- ha l'obbligo di indicare per iscritto al Servizio Refezione Scolastica, prima dell'avvio delle attività appaltate, il nominativo del Responsabile referente aziendale del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta specificandone tutti i recapiti per una costante reperibilità;

- deve adempiere quale unico soggetto responsabile a tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali nei confronti del personale impiegato nell'esecuzione del servizio.

La ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento dei propri dipendenti ed è obbligata a sollevare e tenere indenne il Comune da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione in qualità di ente appaltante. L'Ente appaltante potrà pretendere la sostituzione del personale che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del servizio, che non osservi un contegno corretto o usi un linguaggio scorretto e riprovevole. La sostituzione dovrà essere effettuata dalla ditta aggiudicataria entro dieci giorni dalla data di ricevimento della richiesta, che si ritiene insindacabile, pena la risoluzione del contratto.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

L'Appaltatore dovrà inoltre presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato nonché il cronoprogramma del piano di formazione e di aggiornamento inerente a tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio in conformità alle normative vigenti materia.

L'appaltatore deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione elaborato sulla base delle normative vigenti in materia, siano affrontate le seguenti tematiche specifiche a seconda delle mansioni svolte:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

La ditta 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.

A tal fine la Ditta stessa è tenuta a stipulare, per tutta la durata del contratto, con primaria compagnia di assicurazione, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro (RCT-RCO), per i rischi connessi all'attività oggetto del presente appalto.

La polizza dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:

- Responsabilità civile verso terzi (RCT) con la precisazione che nel novero dei terzi deve essere compreso il Comune di Folignano
 - euro 5.000.000,00 per sinistro;
 - euro 5.000.000,00 per persona;
 - euro 5.000.000,00 per danni a cose o animali;
- Responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO):
 - euro 3.000,00 per sinistro e per persona;

Qualora l'appaltatore disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, potrà ottemperare agli obblighi contrattuali corredando le medesime di appendice dalla

quale risulti la sussistenza dei requisiti indicati nel presente articolo e l'estensione della garanzia per tutta la durata dell'appalto a favore del Comune di Folignano.

I rischi non coperti dalle polizze, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico dell'appaltatore. In ogni caso l'Appaltatore si impegna espressamente a manlevare ed a tenere indenne il Committente da qualsiasi pretesa risarcitoria di carattere patrimoniale possa derivare dall'esecuzione del servizio appaltato. Le polizze saranno mantenute in vigore per l'intero periodo dell'appalto, dalla data di effettivo avvio del servizio fino alla data del certificato di regolare esecuzione.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale all'atto della stipula del contratto.

ART. 14

AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le operazioni di controllo e di verifica del rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie sull'HACCP e le connesse responsabilità. Prima dell'avvio del servizio l'appaltatore dovrà provvedere ad elaborare (ed aggiornare in corso di esecuzione dell'appalto) il Piano di autocontrollo (HACCP) esteso a tutto il servizio della refezione scolastica che documenti l'analisi dei pericoli e l'individuazione dei punti critici di controllo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i., con la predisposizione di tutte le procedure codificate e delle istruzioni operative necessarie a garantire l'igiene e la sicurezza alimentare, in particolare per la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione di diete speciali soprattutto sanitarie e, in particolare, per soggetti affetti da reazioni avverse al cibo e per patologie certificate dal medico curante a "rischio vita", nonché la corretta porzionatura degli alimenti ai fini dietetico-nutrizionali e le regole per il taglio degli alimenti per la prevenzione del rischio soffocamento nei bambini più piccoli. Lo stesso deve essere reso disponibile presso il centro cottura e i refettori.

Il piano deve anche prevedere procedure per la rintracciabilità ai sensi degli artt. 18-19 del Reg. CE 178/02.

ART. 15

DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà del Servizio Refezione Scolastica effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta Aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

La Ditta è obbligata a fornire ai funzionari e tecnici incaricati tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi libero accesso a tutti i locali destinati all'espletamento del servizi (ivi compreso i magazzini della ditta per lo stoccaggio delle derrate alimentari) fornendo i chiarimenti e la documentazione richiesti.

ART. 16

ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

I controlli verranno effettuati dal Servizio Refezione Scolastica e/o da Azienda specializzata di incaricata dall'Amministrazione, nonché da tutti gli Organi Istituzionalmente competenti.

Il personale della Ditta non potrà interferire nei controlli effettuati.

Per le quantità di campioni eventualmente prelevate su derrate alimentari nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale.

ART. 17
COORDINAMENTO – VIGILANZA

L'appaltatore prende atto che l'Amministrazione Comunale si avvale di una Commissione Mensa/Monitoraggio con compiti di verifica, valutazione e di attività propositiva il cui funzionamento è disciplinato dal Regolamento approvato con deliberazione di C.C.nr.4 del 09/02/2012.

La Commissione Mensa è composta da rappresentanti dell'Amministrazione, rappresentanti dei genitori, rappresentante della ditta appaltatrice, rappresentanti dei docenti.

La Commissione di Monitoraggio è composta da tutti i membri della Commissione Mensa ad esclusione della ditta che eroga il servizio.

La predetta Commissione, in sede di effettuazione delle verifiche, dovrà avere un comportamento di corretta prassi igienica. I componenti dovranno indossare apposito camice bianco monouso e copricapo forniti dalla ditta appaltatrice. Essi dovranno compilare la scheda di valutazione messa a loro disposizione dall'Amministrazione Comunale allegata al Regolamento sopra richiamato.

ART. 18
MODALITA' DI PAGAMENTO

I pasti erogati alla fine di ogni mese di servizio saranno liquidati, nell'importo convenuto, dal competente ufficio comunale, previa verifica della regolarità contributiva mediante acquisizione d'ufficio del DURC, entro 30 giorni dal ricevimento di regolare fattura elettronica riportante il CIG identificativo dell'appalto, al netto della ritenuta di cui all'art.30, comma 5bis del d.Lgs.50/2016 e smi. L'Amministrazione si riserva di liquidare esclusivamente l'importo dei pasti risultanti dal sistema informatico di gestione del servizio mensa.

La fattura dovrà riportare il prospetto riepilogativo dei pasti forniti nel mese di riferimento distinguendo nell'ambito dei fruitori, gli alunni e il personale scolastico in servizio avente diritto, al fine delle verifiche di competenza del Servizio refezione scolastica. Entro i successivi 30 giorni decorrenti dalla liquidazione della fattura l'Ufficio finanziario provvederà all'emissione del relativo mandato di pagamento nel rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della L. 13 agosto 2010, nr.136 e successive modifiche

ART. 19
PENALITA'

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio affidato, ha l'obbligo di uniformarsi alle prescrizioni del presente capitolato nonché a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti vigenti in materia.

L'Amministrazione comunale, anche tramite la Commissione Mensa/Monitoraggio, controllerà l'organizzazione e il funzionamento del servizio.

Nel caso vengano rilevate dagli organi preposti al controllo e vigilanza delle inadempienze il Servizio Pubblica Istruzione si riserva di applicare le seguenti penali con il minimo di €.300,00:

- alla prima segnalazione una trattenuta pari al 5%, calcolata sul prezzo unitario del pasto IVA esclusa, moltiplicata per il numero di pasti mensili erogati;
- alla seconda segnalazione la trattenuta sarà del 10%;
- dalla terza segnalazione la trattenuta sarà del 15%

L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da contestazione in forma scritta dell'inadempienza trasmessa ½ PEC all'appaltatore che potrà contro dedurre entro e non oltre i successivi 7 giorni dal ricevimento della stessa.

Il Comune di Folignano, nel caso valuti positivamente le controdeduzioni presentate dall'appaltatore, ne dà comunicazione allo stesso entro il termine di trenta giorni; in caso di non

accoglimento delle controdeduzioni si provvederà con atto del Responsabile del Settore ad applicare la penale trattenendone l'importo sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento di irrogazione o successivamente nel caso in cui l'istruttoria della contestazione superi il termine massimo per il pagamento delle fatture o in via subordinata mediante escussione di quota- parte della cauzione definitiva

Indipendentemente dalla applicazione della penale l'Amministrazione per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi può in ogni caso procedere nei confronti dell'appaltatore alla determinazione dei danni subiti rivalendosi con l'incameramento della cauzione ed agire per ottenere il pieno risarcimento dei danni subiti in caso di incapienza della stessa. Qualora insorgano controversie in merito all'applicazione delle penali di cui al presente articolo, per le quali non si addivenga ad un accordo bonario, le stesse saranno devolute al foro competente di cui all'art.24.

ART. 20 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dall'applicazione delle penalità, l'Amministrazione comunale assegnerà alla ditta aggiudicataria un termine perentorio di inizio servizio il quale, trascorso infruttuosamente, potrà comportare la risoluzione del contratto.

Il contratto potrà essere risolto in base all'art. 1453 del C.C. e all'art.108 del Codice dei Contratti.

Oltre a tali casi e a quelli esplicitamente contemplati nel presente capitolato e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni costituiscono motivo per la risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- interruzione del servizio senza giusta causa;
- inosservanza reiterata delle prescrizioni del capitolato;
- casi d'intossicazione e tossinfezione alimentare ovvero accertamento di un concreto rischio in proposito
- applicazione di 4 penali
- comportamento dell'Appaltatore gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro del Committente e dell'interesse pubblico
- accertata insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- ogni altra grave inadempienza o fatto che rendano impossibile a giudizio insindacabile della Amministrazione la prosecuzione del rapporto d'appalto.

Anche nei casi sopraindicati l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente a titolo di penale forfetaria per l'inadempimento, salvo il risarcimento di tutti gli ulteriori danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Qualora l'Appaltatore si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, il Committente avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso. Per l'esecuzione di tali prestazioni, l'Ente potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti dell'Appaltatore o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tale senso, essere immediatamente reintegrato.

ART. 21 RECESSO DAL CONTRATTO – Clausola CONSIP

Qualora l'Affidatario intendesse recedere dal contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'Ente Affidante si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

Ai sensi dell'art.1671 del codice civile l'Ente Affidante può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'affidatario delle spese sostenute, dei servizi eseguiti e del mancato guadagno.

Nel caso intervenga tra l'aggiudicazione definitiva e la stipula del contratto una nuova convenzione Consip migliorativa l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere ad una rinegoziazione in favore della Pa.

Se l'aggiudicatario non ritiene di allinearsi l'Amministrazione non procederà alla stipula del contratto.

Ai sensi dell'art. 1, comma 13, del D.L. 6 luglio 2012 n° 95 recante disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica, convertito con modificazioni nella L. 07.08.2012 n° 135, l'Ente Affidante, nel caso che abbia validamente stipulato il contratto per l'affidamento dei servizi oggetto della presente procedura, si riserva il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto stesso, previa formale comunicazione all'Affidatario con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da CONSIP s.p.a. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999 n° 488 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'affidatario non acconsenta a una modifica, proposta da Consip S.p.A., delle condizioni economiche, tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999 n° 488.

Art.22

CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi stessi, l'Affidatario dovrà prestare, ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. 50/2016, entro 10 giorni dalla richiesta degli uffici comunali e comunque prima della stipula del contratto una garanzia definitiva pari al 10% (dieci per cento) del valore di aggiudicazione (IVA esclusa).

Qualora l'aggiudicazione sia fatta in favore di un'offerta inferiore all'importo a base d'asta in misura superiore al 10% (dieci per cento), la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% (dieci per cento); qualora il ribasso sia superiore al 20% (venti per cento), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso eccedente la predetta misura percentuale.

La Stazione appaltante può avvalersi della garanzia fideiussoria, parzialmente o totalmente, per gli inadempimenti contrattuali, per il pagamento delle eventuali penali, per le spese delle prestazioni da eseguirsi d'ufficio per danni e per quanto altro imputabile all'appaltatore. L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale della Stazione appaltante senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'autorità giudiziaria ordinaria.

La cauzione potrà essere effettuata, oltre che in numerario o in titoli di Stato, anche a mezzo di fideiussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa rilasciate da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa. Tale cauzione dovrà prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente affidante;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
- avere validità sino a 90 giorni dopo la scadenza naturale dell'affidamento.

In caso di escussione della cauzione, l'affidatario dovrà provvedere a reintegrarla entro 30 giorni dalla richiesta, a pena di risoluzione del contratto.

Lo svincolo della garanzia definitiva sarà disposta dall'Ente affidante, accertata la completezza e regolare esecuzione dell'affidamento, anche in relazione all'assolvimento da parte dell'Affidatario degli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi, nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile.

Qualora l'Affidatario dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista e senza giustificato motivo, l'Ente affidante avrà la facoltà di rivalersi su tutta la garanzia definitiva, fatta salva ogni altra azione di risarcimento danni.

Conseguentemente alla riduzione della garanzia, per quanto al precedente capoverso, l'appaltatore è obbligato nel termine di trenta giorni a reintegrare la garanzia stessa. In caso di inadempienza la garanzia sarà integrata d'Ufficio prelevandola dal corrispettivo dell'appalto e l'appaltatore sarà considerato inadempiente rispetto alle norme contrattuali.

ART.23 TUTELA DELLA PRIVACY

L'Affidatario, a totale suo carico, è tenuto all'osservanza delle disposizioni previste in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni).

L'Affidatario del servizio è responsabile esterno del trattamento ed a tal fine indica, prima della sottoscrizione del contratto, il nominativo del soggetto in possesso dei necessari requisiti di esperienza, capacità, affidabilità idonee a garantire il pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia, quale Responsabile del trattamento dati.

Il predetto Responsabile:

- a) opera nel rispetto delle vigenti disposizioni normative, delle istruzioni stabilite al presente articolo ed a quelle ulteriori che dovessero essere impartite dall'Ente affidante;
 - b) attua le misure di sicurezza fisiche, organizzative, tecnologiche necessarie per la protezione dei dati;
 - c) è tenuto a designare gli Incaricati ai sensi dell'articolo 30 del D.Lgs. n. 196/2003, fornendo loro le relative istruzioni;
 - d) consegna all'Ente affidante copia della designazione e delle istruzioni fornite agli Incaricati, entro 5 giorni antecedenti la sottoscrizione del contratto o dal momento di eventuali sostituzioni/integrazioni;
 - e) provvede ad abilitare e disabilitare gli Incaricati secondo le prescrizioni del D. Lgs.n. 196/2003.
- L'Affidatario, il Responsabile e gli Incaricati procederanno al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni di seguito precisate ed alle ulteriori disposizioni che dovessero essere impartite verbalmente o per iscritto. In ogni caso:
- a) i dati debbono essere trattati solo ed esclusivamente per le finalità connesse al corretto espletamento dei servizi affidati e nel pieno e totale rispetto della vigente normativa in materia di riservatezza;
 - b) l'Affidatario dovrà adottare le opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso;
 - c) è fatto divieto di comunicare dati sensibili e particolari a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei destinatari, previa autorizzazione del Titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al Titolare);
 - d) è fatto divieto di diffondere dati se non in forma anonima e secondo le indicazioni fornite dal Titolare;
 - e) i dati dovranno essere conservati per il tempo strettamente necessario connesso esclusivamente alla gestione del servizio oggetto di affidamento.

Ai sensi del D.Lgs. n° 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'Affidatario è comunque tenuto al risarcimento del danno provocato agli interessati in violazione della normativa richiamata.

Art. 24 TRANSAZIONE E CONTROVERSIE

Le controversie relative a diritti soggettivi derivanti dall'esecuzione del presente contratto, possono sempre essere risolte mediante transazione nel rispetto dell'art. 208 del D. Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Ove non si proceda alla transazione di cui al precedente articolo, la definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto non saranno deferite ad arbitri ma verranno devolute all'Autorità Giudiziaria competente presso il Foro di Ascoli Piceno

ART. 25

SPESE CONTRATTUALI E DI PUBBLICITA' LEGALE DELLA PROCEDURA

Tutte le spese relative a tasse, imposte, tributi in genere, comprese le spese contrattuali, di registrazione e comunque inerenti e conseguenti al presente capitolato e al successivo contratto di servizio, sono a carico della Ditta aggiudicataria. Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate al Comune entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione e comunque prima della stipula del contratto d'appalto. Il mancato versamento delle suddette spese comporterà la revoca dell'aggiudicazione a favore del concorrente che segue in graduatoria.

ART. 26

NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO

Per quanto non disciplinato dal Bando di gara e dal presente Capitolato si fa espresso ed integrale rinvio alla vigente legislazione comunitaria statale e regionale in materia, al D.L.gs 50/2016 e smi, al Codice Civile in materia di contratti. L'appaltatore è comunque tenuto al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

ALLEGATI:

- 1) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ORGANOLETTICHE E IGIENICO-SANITARIE DELLE DERRATE ALIMENTARI**
- 2) MENÙ BASE, MENÙ CELIACI, MENU' ALTERNATIVI ECR(B-C-D) E RELATIVE GRAMMATURE**
- 3) DUVRI**
- 4) TABELLA INQUADRAMENTO PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**