



**COMUNE DI MARANO MARCHESATO
(Prov. di Cosenza)**

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCUOLA
MATERNA PER L'ANNO SCOLASTICO 2019/2020.**

Art.1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la consegna di pasti caldi agli alunni e agli insegnanti della scuola materna statale ubicata nel Comune di Marano Marchesato per l'anno scolastico 2019/2020, precisamente dal mese di Novembre 2019 e sino al 30/06/2020 con il termine delle lezioni dell'a.s. 2019/2020.

La fornitura e la consegna dei pasti, con mezzi e personale specializzato a carico della ditta affidataria, dovrà essere effettuata cinque giorni alla settimana nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati o dai Dirigenti Scolastici o dalle autorità Scolastiche competenti in conformità al calendario delle attività didattiche previste.

Numero dei pasti presunto da fornire in media giornalmente: n° 60.

- L'importo complessivo presunto del servizio è di € 30.000,00 compreso I.v.a. 4%.

- sede di refezione: nel singolo plesso.

- sede preparazione e cottura pasti: centro cottura presente nel plesso scolastico;

- il servizio comprende, altresì, la pulizia e la sanificazione da eseguire nel punto cottura e nel refettorio presso il plesso scolastico.

Il numero dei pasti è meramente indicativo e pertanto non impegnativo per l'Amministrazione, in quanto il consumo è subordinato al numero degli utenti e ad altre cause e circostanze (es. assenze per malattia). La fornitura dovrà essere eseguita anche per quantitativi maggiori o minori. L'eventuale variazione del numero degli utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario offerto. I giorni e gli orari di somministrazione verranno comunicati dall'Amministrazione Comunale all'inizio di ogni anno scolastico, in accordo con le Autorità scolastiche.

E' possibile dar corso a contrazioni del contratto, oltre che nel sopra citato caso, anche nell'eventualità di soppressione di Scuole derivante da dimensionamento scolastico, da interventi legislativi e/regolamentari, da Delibere degli enti a ciò preposti, oppure da causa di forza maggiore o derivanti dall'agibilità dei locali e in qualsiasi altro caso di variazione della geografia scolastica che implichi la riduzione del numero dei pasti erogati; in tali casi, nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla Ditta Aggiudicataria del servizio.

Art. 2 – MODALITA' DI AFFIDAMENTO

L'affidamento del servizio avverrà mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera a) del D.Lgs. 50/2016, previa indizione sul mercato elettronico della pubblica amministrazione (MEPA) della Consip S.p.a, di una richiesta di offerta (R.D.O.), ai sensi dell'art. 60, comma 1 del D. Lgs. 50/20156 e dell'art. 95, comma 3, lettere a) del medesimo D.Lgs n.50/2016 e s.m.i., da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta al prezzo più basso.

Art. 3 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE -SITUAZIONE GIURIDICA- CAPACITÀ ECONOMICA FINANZIARIA E CAPACITÀ TECNICA RICHIESTE.

Sono ammesse a formulare offerta le imprese costituite in forma individuale o societaria, singole o raggruppate, operanti nel settore della ristorazione collettiva.

Le ditte devono comunque rispondere ai seguenti requisiti di accesso:

a) Situazione giuridica:

-Essere iscritte alla C.C.I.A.A. con oggetto sociale comprendente attività rientranti nella ristorazione collettiva e gestione mense scolastiche, o iscritte ad analogo registro professionale di stato Europeo per tipologia di attività analoga;

- Autorizzazione sanitaria, in originale o copia resa conforme all'originale, relativa ai locali nei quali la ditta effettua la produzione, la preparazione ed il confezionamento dei pasti da somministrare, nonché dell'automezzo utilizzato per il trasporto degli stessi;

- che non ricorre, nei confronti dell'offerente, alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016, né altre cause che determinano l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione, e che tali situazioni non si sono verificate per gli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza;

- nel caso di impresa individuale, che non ricorrono nei confronti del titolare e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui alle lettere B) e C) dell'art.80 del D.Lgs. n. 50/2016;

- nel caso di società in nome collettivo, che non ricorrono nei confronti di tutti i soci e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui alle lettere B) e C) dell'art.80, del D.Lgs. n. 50/2016;

- nel caso di società in accomandita semplice, che non ricorrono nei confronti dei soci accomandatari e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art.80 del D.Lgs. n. 50/2016;

- nel caso di altri tipi di società o consorzi, che non ricorrono nei confronti degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art.80 del D.Lgs. n. 50/2016;

b) Capacità tecnica:

- il centro cottura, eventualmente destinato alla preparazione e confezionamento dei pasti, non deve distare più di 3 km. Dall'Istituto Scolastico Scuola per l'Infanzia;

- che non è stata commessa grave negligenza o malafede nella esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che ha bandito la gara e che non ha commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi prova dalla stazione appaltante.

ART. 4 – STANDARD QUALITATIVI

I pasti per gli alunni, dovranno essere preparati nel rispetto di menù settimanali concordati con l'Ente appaltante rispettando gli standard di qualità per come riportati nelle linee guida e nelle tabelle dietetiche e grammature formulate dalla competente ASP di Cosenza, le quali allegate al presente capitolato ne costituiscono parte integrante e sostanziale, salvo diverse prescrizioni di Enti sovra comunali.

L'affidatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto di quanto stabilito dalla normativa vigente in merito a :

-presenza di residui e pesticidi

-parametri merceologici

-parametri microbiologici

Il confezionamento dei pasti dovrà prevedere l'introduzione mirata di alcuni prodotti biologici tipici e tradizionali.

La ditta affidataria dovrà esibire, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici e attestanti la conformità dei prodotti biologici.

Gli operatori del Servizio Igiene Pubblica dell'Azienda ASL potranno effettuare in ogni momento, prelievi di campioni di alimenti per l'accertamento delle conformità degli stessi ai requisiti di legge.

Tale potere di controllo potrà essere esercitato anche dall'Amministrazione Comunale.

Art. 5 – DIVIETO DI O.G.M.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Art. 6 – DIETE SPECIALI

La ditta appaltatrice dovrà rendersi disponibile a predisporre diete speciali, ossia diversificate rispetto a quelle contemplate dalla refezione normale, che rispondano a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti e attestata da certificazione medica e a quelle di ordine etico – religioso per gli utenti che lo segnalino al momento dell'iscrizione.

Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari o prodotti dietetici necessari all'esecuzione di diete speciali, anche se non espressamente previsti dal presente capitolato, sono a carico della ditta appaltatrice.

Dovrà inoltre, essere garantito, ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe.

Tutti i citati casi di variazioni del menù non possono comportare alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Art. 7 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.)
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- evitare i soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere preparati nella stessa mattinata di consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo deve garantirne l'appetibilità.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della ditta affidataria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, solo in presenza di abbattitore di temperatura, sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Tutte le derrate porzionate a cura dell'azienda affidataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il

rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Art. 8 – REFERENTE

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 9 – PREDISPOSIZIONE DEI PASTI

Sono a carico della ditta o della scuola, le seguenti funzioni di refettorio:

comunicazione giornaliera del numero e della tipologia dei pasti necessari, secondo le modalità organizzative concordate in sede locale;

Il servizio sarà svolto dall'appaltatore con cucina tradizionale nel plesso scolastico (locali ed attrezzatura messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale), intesa nel senso che tutti i cibi cotti devono essere preparati in loco esclusivamente il giorno della loro somministrazione.

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, la fornitura delle derrate alimentari e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio presso il singolo plesso scolastico, depositandoli nei locali destinati a mensa nell'orario stabilito per la refezione.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa.

E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto.

Art. 10 - CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

a) I pasti in monoporzione con distribuzione su piatti a perdere, con oneri a carico della Ditta dovranno essere cucinati nella stessa mattinata della somministrazione e consegnati garantendo la massima igiene per tutte le portate;

b) Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato e strutturato almeno su 4 settimane a rotazione.

Il pasto classico giornaliero si compone di:

1- un primo piatto,

2- un secondo piatto,

3- un contorno di stagione (crudo e/o cotto),

4- pane,

5- frutta di stagione già lavata, o dessert, o alternativa,

6- fornitura di olio, aceto, sale, pepe, limoni e quant'altro necessario per condire le vivande,

7- acqua minerale.

Si dovrà tenere conto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate.

c) dovranno essere forniti, per ciascun operatore addetto alla distribuzione, gli indumenti necessari quali cuffia copritesta, grembiule, guanti monouso;

d) dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente tovaglioli, tovaglie per i tavoli, piatti, bicchieri e posateria a perdere;

Le posate a perdere fornite dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa.

ART. 11 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il servizio deve comprendere:

1. l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari che devono essere di tipo "extra" o "prima" qualità;
2. il costo del personale che sarà assegnato in numero e professionalità adeguato alle esigenze del servizio ed in possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente;
3. rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione, produzione e confezionamento dei cibi;
4. la preparazione e cottura dei cibi nel plesso scolastico;
5. eventuale preparazione e cottura dei cibi anche nel centro di cottura indicato dalla ditta affidataria ed eventualmente sarà tenuta al confezionamento dei pasti ed al trasporto dei pasti nel plesso scolastico;
6. fornire ai propri dipendenti tutte le attrezzature ed il materiale ritenuto necessario per il trasporto e la distribuzione dei pasti;
7. provvedere all'organizzazione, gestione e somministrazione dei pasti giornalieri, con proprio personale, mezzi ed attrezzature, assicurando che il proprio personale sia presente per l'intera durata del pasto;
8. apparecchiare i tavoli ricoprendoli con tovagliette monouso in carta, distribuire i pasti;
9. gestione rifiuti come di seguito dettagliata: a refezione ultimata, la ditta dovrà provvedere, senza addebito di spesa aggiuntiva, al prelievo dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi ed alla rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate e di ogni altro rifiuto conseguente all'attività derivante dal servizio;
10. responsabilità civile con copertura assicurativa per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta, comprendente tutti i possibili rischi derivanti ad alunni ed adulti a seguito della somministrazione e consumazione dei pasti;
11. provvedere alla retribuzione, ai contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione infortuni ed alla dotazione di libretti di idoneità sanitaria, regolarmente vistati, relativi al personale posto alle sue dipendenze;
12. affiggere il menù nella sala adibita a mensa;
13. segnalare eventuali carenze igieniche in modo tale da consentire all'Amministrazione Comunale di provvedere per quanto di sua competenza;
14. licenze, autorizzazioni e libretti sanitari, prescritti dalla vigente normativa per il centro di cottura, gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti e per il personale impiegato.

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

ART. 12 - ONERI A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

Sono a carico del Comune i seguenti costi relativi ai locali mensa presso la scuola:

- manutenzione di arredi e attrezzature presenti all'interno dei locali;
- manutenzione dei locali, dei servizi e degli impianti;
- interventi eventuali di disinfestazione e derattizzazione;
- spese inerenti il consumo di energia elettrica, acqua e riscaldamento in tutti i locali destinati al servizio di mensa presenti all'interno del plesso scolastico.

Art. 13 – CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale incaricato dal Comune o dalla scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste all'art.

18, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o a integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 24.

Art. 14 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale della scuola, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità comunale possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

ART. 15 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Art. 16 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti deve avvenire nel centro cottura di proprietà comunale esistente all'interno del plesso scolastico.

In caso di eventuale preparazione dei pasti all'esterno sarà necessario che la Ditta dovrà avere il possesso o la disponibilità del centro di cottura e delle relative attrezzature destinate alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, oggetto della fornitura, sin dalla data di presentazione dell'offerta e tale centro di cottura non dovrà distare più di 3 km dall'Istituto Scolastico Scuola per l'Infanzia.

Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge. (DPR n.327/80).

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di attestazione di idoneità per il servizio di trasporto alimentari.

Art. 17 – RESPONSABILITÀ CIVILE – RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere i massimali per come previsti dalla normativa vigente

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata al Comune prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare (unicamente se allo stesso demandato) ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia (Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e s.m.i.) e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.05.1997, n. 155).

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale (anche per quanto attiene agli obblighi relativi ai versamenti fiscali, assicurativi e previdenziali e di sicurezza del personale e dei luoghi di lavoro) e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Art. 18 - ONERI CONTRATTUALI

La Ditta aggiudicataria resterà vincolata all'assunzione del servizio in oggetto, alla data fissata dall'Amministrazione Comunale anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto, su invito dell'Amministrazione Comunale alla data stabilita dall'Amministrazione appaltante, versando la cauzione definitiva stabilita.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, la Ditta aggiudicataria decade dall'affidamento dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'Amministrazione Comunale, ivi compreso il risarcimento dei danni causati e le ulteriori spese che l'Amministrazione Comunale dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali conseguenti alla stipulazione del contratto, sono a carico della Ditta affidataria senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Art. 19 – CAUZIONE DEFINITIVA

La cauzione definitiva, a garanzia degli obblighi contrattuali, è stabilita nella misura pari al 2% dell'importo **contrattuale**, e deve essere costituita dalla Ditta affidataria mediante versamento da effettuarsi sul conto corrente postale n.12594891 intestato a **“Comune di Marano Marchesato –Servizio di Tesoreria”**- con l'indicazione della causale **“deposito cauzionale definitivo per appalto mensa scolastica anno 2019/2020, oppure** fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

- a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata.

La garanzia deve:

- prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 cod. civ.;
- escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;

- prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;
- prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Tribunale di Cosenza;

La garanzia deve essere presentata, in carta legale o resa legale, prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso.

La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito.

La garanzia sarà svincolata ai sensi del presente capitolato speciale e del regolamento dei contratti ed in conformità alle norme di legge vigenti.

L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale.

L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.

In caso di variazioni al contratto per effetto di successivi atti di sottomissione, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

Art. 20 - VERIFICA MENSILE DELLE FORNITURE E LIQUIDAZIONE DELLE FATTURAZIONI

Il Comune di Marano Marchesato, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese.

Il pagamento avverrà con liquidazione mensile ad opera del Responsabile dell'Area Amministrativa su presentazione di regolare fattura entro 90 gg. dalla data di ricevimento della stessa, previo ricevimento del DURC indicante la condizione di regolarità, la quale si intende ricevuta alla data di protocollo del Comune salvo che sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni.

In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

Con il pagamento dei corrispettivi s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione della fornitura in oggetto.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Art. 21 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASP di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa (se istituita).

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiunto per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 22 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta deve altresì aver redatto il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n.155- HACCP.

Art. 23 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto dei pasti, oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

Art. 24 – GESTIONE DELLE IRREGOLARITA', PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del personale scolastico, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata, mediante fax o per via telematica, la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax o per via telematica.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria in rapporto alla gravità dell'inadempienza e della recidività:

- a) euro 25,00 per ogni pasto giornaliero non fornito;
- b) euro 200,00 per mancanza giornaliera di personale della ditta;

c) euro 400,00 per utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza, qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico.

Art. 25 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Le inadempienze riscontrate da funzionari preposti dai competenti servizi comunali e dell'ASP di Cosenza saranno tempestivamente contestate al rappresentante dell'appaltatore nei modi e nei termini di legge.

Art. 26 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il prodursi delle fattispecie previste all'art. 24 lettera punti, b), c) qualora ne derivino conseguenze a carico di uno o più fruitori del servizio, determinerà la risoluzione per inadempimento del contratto di appalto.

In aggiunta alla previsione di risoluzione contenuta nel primo comma, il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

- tutti gli altri casi contemplati dall' art. 24 qualora si verificano reiterate irregolarità;
- per comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
- per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo e dall'art. 29, la Ditta perde il deposito cauzionale ed è tenuta al risarcimento dei danni.

Art. 27 - DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 26, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 28 – SUBAPPALTO

E' vietata ogni forma di sub appalto e di cessione del contratto.

Art. 29 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

Art. 30 - PRIVACY

L'aggiudicatario del contratto dovrà impegnarsi, in sede di stipula del contratto, a garantire l'adozione delle misure di sicurezza perché sia garantito un adeguato trattamento dei dati di cui verrà in possesso in ragione dell'espletamento del servizio affidato in appalto, dichiarando: a) di essere consapevole che i dati personali che tratterà nell'espletamento dell'appalto affidato, sono dati personali e, come tali, soggetti all'applicazione del codice per la protezione dei dati personali;

b) di ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali (D.Lgs. 30/06/2003, n. 196);

c) di impegnarsi ad adottare le istruzioni specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali o di integrarle nelle procedure già in essere;

d) di impegnarsi a relazionare sulle misure di sicurezza adottate e di allertare immediatamente il Comune committente in caso di situazioni anomale o di emergenze;

e) di riconoscere il diritto del Comune committente a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate.

ART. 31 - CODICE COMPORTAMENTO COLLABORATORI E/O DIPENDENTI DELLA DITTA

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 “Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165” e del Codice di comportamento del Comune di Marano Marchesato, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 125 del 23/12/2013, l'appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopracitati codici, per quanto compatibili, codici che – pur non venendo materialmente allegati al presente capitolato – sono consegnati in copia contestualmente alla sottoscrizione del contratto.

La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave. Inoltre l'aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto, di cui al presente appalto, attesta, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter del D.Lgs. n. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del medesimo aggiudicatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

ART. 32- CLAUSOLA SOCIALE DI ASSORBIMENTO DI PERSONALE DEL PRECEDENTE APPALTATORE

1) L'aggiudicatario dell'affidamento è tenuto ad assorbire nel proprio organico il personale già operante presso la gestione cessante, come previsto dall'art.3 c.1 lettera qq) del D.Lgs. n.50/2016, garantendo l'applicazione dei C.C.N.L. di settore.

2) L'aggiudicatario si impegna, pertanto, ad assumere, alle medesime condizioni contrattuali e per almeno il medesimo monte ore settimanali, il personale (n.1 unità) già dipendente della precedente ditta affidataria.

Art. 33 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto d'appalto, resta convenuta la competenza del Foro di Cosenza.

Allegati:

- linee guida approvate dall'ASP
- Grammaturre di riferimento

Il Responsabile del Servizio
(F.to Cartaginese Lorenza)