



# COMUNE DI PORANO

PROVINCIA DI TERNI

*P.zza Carlo Alberto, 1 Tel. 0763/374462 fax 0763/374108*

*Email: [comune.porano@postacert.umbria.it](mailto:comune.porano@postacert.umbria.it)*

UFFICIO AREA AMMINISTRATIVA

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO ESTERNO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI PORANO PER IL PERIODO 01.09.2017- 30.06.2020, CON POSSIBILITA’ DI RIPETIZIONE DEL CONTRATTO PER ULTERIORI 24 MESI.**

## INDICE

- Art. 1 Oggetto dell’affidamento
- Art. 2 Norme regolatrici dell’appalto
- Art. 3 Pasti da erogare
- Art. 4 Durata dell’affidamento
- Art. 5 Descrizione del servizio
- Art. 6 Interruzione del servizio
- Art. 7 Locali cucina e refettorio
- Art. 8 Corrispettivo
- Art. 9 Fatturazione e pagamenti
- Art. 10 Assicurazioni
- Art. 11 Responsabilità
- Art. 12 Oneri inerenti il servizio
- Art. 13 Ulteriori oneri-clausola sociale
- Art. 14 Domicilio e Responsabile Coordinatore del Servizio
- Art. 15 Deposito cauzionale
- Art. 16 Divieto di cessione e subappalto
- Art. 17 Inadempienze e cause risolutive
- Art. 18 Penalità
- Art. 19 Controversie
- Art. 20 Trattamento dati
- Art. 21 Composizione dei pasti
- Art. 22 Diete speciali, pasto alternativo e menù dietetico in bianco
- Art. 23 Variazioni menù
- Art. 24 Pranzo al sacco
- Art. 25 Caratteristiche e conservazione delle derrate alimentari
- Art. 26 Approvvigionamento materie prime
- Art. 27 Disposizioni igienico-sanitarie
- Art. 28 Manipolazione e cottura
- Art. 29 Pulizia e igiene
- Art. 30 Interventi di miglioramento del servizio ed adeguamento
- Art. 31 Controllo di qualità del servizio
- Art. 32 Contestazioni
- Art. 33 Stipulazione della convenzione
- Art. 34 Personale
- Art. 35 Norme in materia di sicurezza
- Art. 36 Applicazione dei contratti di lavoro
- Art. 37 Disposizioni finali

## **Art. 1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO**

**1.1** L’affidamento ha per oggetto l’erogazione del servizio di refezione scolastica, presso le scuole dell’infanzia e primaria del Comune di Porano, a favore degli alunni, del personale docente avente titolo e di quanti specificatamente autorizzati dall’Amministrazione Comunale, secondo il calendario scolastico approvato dai competenti organi dell’Istituto Comprensivo Orvieto - Montecchio (TR)

**1.2** La preparazione dei pasti e loro caratteristiche, la descrizione del servizio, il numero dei pasti, la fornitura di diete speciali, la tipologia degli interventi richiesti e le tempistiche di esecuzione sono meglio specificati di seguito negli articoli che compongono il presente Capitolato.

## **ART. 2 - NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO**

L'appalto deve essere eseguito con l’osservanza di quanto previsto:

- Legge 8 novembre 1991, n. 381;
- Legge 11 agosto 1991, n. 266;
- Legge Regionale Umbria 9 aprile 2015, n. 11 (Testo Unico in materia di sanità e servizi sociali);
- il Decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 e s.m.i.;
- l’art. 3 della Legge n. 136/2010 in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- il Decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50
- dal presente Capitolato speciale d’appalto;
- dalla convenzione da stipulare con la ditta affidataria;
- dalle norme del Codice Civile per tutto quanto non previsto dalla documentazione di gara.

## **Art. 3 - PASTI DA EROGARE**

**3.1** Sulla base del calcolo statistico della media degli utenti che hanno usufruito del pasto, nell’ultimo anno, risultano circa 12.000 pasti/anno scolastico. Si precisa che il predetto dato numerico è presunto e determinato sulla scorta dei dati relativi al biennio precedente (2015/2016), tenendo comunque conto che il numero effettivo di pasti dipende dall’articolazione dell’orario scolastico programmato annualmente dall’Autorità scolastica competente, dal numero di iscrizioni al servizio e dalle presenze effettive alla mensa. Avendo valore puramente indicativo e previsionale, il dato può essere soggetto a variazioni in aumento o in diminuzione.

## **Art. 4 - DURATA DELL’AFFIDAMENTO**

**4.1** La durata del servizio viene stabilita in anni 3 (tre) scolastici dal 01.09.2017 al 30.06.2020, con possibilità di ripetizione del contratto per ulteriori 24 mesi, salvo imprevisti che ne rendano necessario il differimento del termine iniziale ad altra data e con l’osservanza delle interruzioni e sospensioni previste dal calendario scolastico annualmente adottato.

**4.2** Alla scadenza del contratto, il rapporto è risolto di diritto salvo che l’Amministrazione Comunale si avvalga della facoltà di prorogare il servizio per un massimo di sei mesi, per il

tempo necessario alla stipula dei nuovi contratti, a seguito di espletamento di nuova gara. L'impresa affidataria è impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle condizioni del contratto, nessuna esclusa.

**4.3** Al fine di garantire l'avvio del servizio di ristorazione in corrispondenza dell'inizio dell'anno scolastico, l'Aggiudicataria si impegna comunque ad effettuare le prestazioni, oggetto del Capitolato anche nelle more della stipula del contratto, qualora con l'aggiudicazione sia disposto l'avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, in quanto la mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che la prestazione oggetto della gara è destinata a soddisfare.

**4.4.** Le date di inizio e di fine del servizio durante ogni annualità saranno di volta in volta comunicate dal Comune in relazione all'inizio ed al termine effettivi dell'anno scolastico di riferimento, con la precisazione che la data di effettivo inizio del servizio di ristorazione potrà, per motivi di organizzazione delle attività scolastiche, essere anticipata o posticipata di alcuni giorni rispetto all'inizio delle lezioni.

## **Art. 5 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

**5.1** Il servizio consiste nella preparazione e l'organizzazione presso il centro di cottura, in tutti i giorni di apertura per le attività didattiche, di pasti per gli alunni e gli adulti aventi diritto (personale docente e persone comunque autorizzate dall'amministrazione Comunale) che frequentano o svolgono attività presso le scuole.

Il servizio comprende altresì la preparazione dei tavoli, lo scodellamento, la pulizia stoviglie, il riassetto dei tavoli, il riordino dei locali, la raccolta differenziata dei rifiuti.

**5.2** Il servizio di refezione scolastica dovrà svolgersi con le seguenti modalità:

- riportare, giornalmente, il numero dei pasti serviti su apposito registro da consegnarsi in qualsiasi momento al committente per il controllo. Il registro potrà essere gestito con il sistema elettronico;
- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- preparazione dei pasti in loco;
- somministrazione agli utenti da parte del personale idoneo ai sensi del D.lgs. n. 155/97 e delle ulteriori norme vigenti,
- pulizia ordinaria e straordinaria dei locali cucina e delle attrezzature messe a disposizione;
- pulizia del refettorio e delle relative pertinenze (dispensa, magazzino dei materiali d'uso e quant'altro) e delle apparecchiature esistenti (tavoli, sedie, scaffalature, lavandini, lavastoviglie ecc...) dopo il consumo del pasto, ivi compresa l'asportazione dei rifiuti e la loro collocazione negli appositi contenitori, nel rispetto delle norme del sistema di raccolta differenziata;
- predisposizione del refettorio per il consumo del pasto da parte degli alunni e dei docenti aventi diritto: tale servizio comprende l'apparecchiatura dei tavoli con fornitura di tovaglie di carta, tovaglioli di carta, piatti in melamina con scomparti, posate in acciaio inox, bicchieri di plastica, caraffe in vetro per l'acqua, nel numero sufficiente per il pasto del giorno;
- fornitura di acqua minerale in bottiglie da mezzo litro solo in caso di interruzione dell'erogazione dell'acqua potabile;
- pulizia di tutta la stoviglieria multiuso in uso nel refettorio, tranne nei casi in cui è consentito l'uso di materiali "usa e getta";
- pulizia straordinaria del refettorio e delle relative pertinenze a inizio e fine di ogni anno scolastico.

**5.3** Il gestore si impegna a rendere le prestazioni nel rigoroso rispetto delle modalità e dei tempi indicati nel presente capitolato e tramite un'organizzazione e strutturazione

aziendale idonee al raggiungimento sia dell'esatta fornitura che delle finalità di inserimento lavorativo previste dalla normativa vigente.

**5.4** Restano a totale carico dell'Amministrazione gli oneri fiscali per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani e, pertanto, la ditta appaltatrice non sarà soggetta al pagamento della TARI per i locali dell'attuale cucina.

## **Art. 6 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

**6.1** Il servizio non può essere sospeso o interrotto dall'appaltatore, pena l'applicazione delle sanzioni e delle procedure stabilite dal presente capitolato.

**6.2** In caso di sospensione o di interruzione anche parziale del servizio ed in generale per ogni inosservanza degli obblighi e condizioni del presente capitolato, la stazione appaltante ha facoltà di sostituirsi senza formalità di sorta all'appaltatore per l'esecuzione del servizio, anche attraverso l'affidamento a terzi, con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore, salvo l'applicazione di eventuali sanzioni ed il risarcimento del maggior danno.

**6.3** Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale ai sensi dell'articolo 1 della Legge 12.6.1990 n. 146 "*Norme sull'esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali*" e in materia di sciopero dovrà essere rispettata la suddetta normativa.

Pertanto, in caso di sciopero del personale dipendente dell'affidatario, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Ufficio scolastico Comunale, d'intesa con la Direzione Scolastica, con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi comunque ad attuare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In caso di sciopero, qualora sia rispettato il predetto impegno, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

**6.4** La stazione appaltante, per comprovati motivi di pubblico interesse, ha facoltà di sospendere o interrompere il servizio con effetto dal ricevimento da parte dell'appaltatore della relativa comunicazione, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni, vantare diritti, pretendere indennità o richiedere il risarcimento del maggior danno.

**6.5** Nel caso di sciopero del personale docente e non docente, la Stazione Appaltante ne darà notizia all'Appaltatore.

Di qualsiasi altro evento che possa influire sul regolare espletamento del servizio, l'Appaltatore ne darà notizia alla Stazione Appaltante, garantendo comunque l'esecuzione del servizio.

Sono fatti salvi i casi di forza maggiore, non dipendenti dalla volontà dell'Appaltatore.

**6.6** 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, l'affidatario dovrà fornire in sostituzione piatti freddi non soggetti a cottura. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 (due) giorni al massimo.

## **Art. 7 - LOCALI CUCINA E REFETTORIO**

**7.1** Il Comune mette a disposizione della ditta aggiudicataria dell'affidamento gli attuali locali destinati a cucina e refettorio scolastico dello stabile insistente all'interno del plesso dell'edificio scolastico " V. Bachelet" in Via Nereo Neri n. 3, con le utenze a carico del Comune, comprensivi delle attrezzature e delle stoviglierie ivi esistenti nella situazione di fatto in cui si trovano alla data di approvazione del presente Capitolato.

**7.2** Della consistenza delle attrezzature di cucina, delle stoviglierie e del materiale esistente, sia nella cucina che nel refettorio, verrà redatto apposito verbale di consegna in contraddittorio fra il Comune e la ditta affidataria prima dell'avvio del servizio.

**7.3** Al termine della validità contrattuale, le attrezzature, gli arredi ed il materiale consegnati dovranno essere restituiti in stato di funzionalità ed efficienza.

**7.4.** L'Appaltatore è tenuto ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene.

Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

## **Art. 8 - CORRISPETTIVO**

**8.1** L'importo complessivo presunto del presente appalto è stabilito in Euro 270.000,00 per cinque anni (I.V.A. di legge esclusa) oltre oneri della sicurezza quantificati in €. 1.000,00 oltre Iva in totale non soggetti a ribasso.

Tale importo risulta determinato quale prodotto del prezzo pasto unitario medio onnicomprensivo di Euro 4,50 per il numero dei pasti stimati ed approssimativi.

**8.2** L'importo a base di gara di cui sopra ha valore puramente indicativo e non costituisce titolo di pretesa alcuna da parte dell'appaltatore, in quanto ottenuto sulla base del calcolo statistico della media dei soggetti che si presume possano usufruire del servizio.

Tale numero è pertanto del tutto indicativo e verranno pagati soltanto i pasti effettivamente erogati.

**8.3** La Stazione Appaltante annualmente stanzierà nel proprio bilancio la spesa presunta di competenza per la fornitura dei pasti.

## **Art. 9 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

**9.1** L'amministrazione Comunale liquiderà il corrispettivo di affidamento su presentazione di fatture la cui regolarità e il cui esatto valore sarà attestato dalla produzione dei buoni pasto (ticket) usufruiti, ritirati giornalmente dal personale della ditta affidataria e allegati al titolo di pagamento.

**9.2** Ogni fattura elettronica dovrà essere emessa mensilmente. L'appaltatore, ai sensi e per gli effetti della L. 136/2010, in relazione al presente appalto, ai fini dell'assolvimento agli obblighi sulla tracciabilità dei movimenti finanziari relativi a questo appalto dovrà comunicare, in sede di stipula del contratto, l'esistenza del conto corrente dedicato alla gestione dei movimenti finanziari relativi a questo appalto indicando il codice IBAN del conto corrente e la persona delegata ad operare i movimenti su di esso.

**9.3** I pagamenti delle fatture saranno effettuati entro 30 giorni dalla data di ricevimento da parte dell'Ufficio Ragioneria di ogni singola fattura, previa verifica della regolarità di esecuzione.

**9.4** Sulle fatture dovranno essere separatamente indicati i pasti consumati dagli alunni della scuola dell'infanzia, da quelli della scuola primaria, dagli insegnanti e da eventuali soggetti autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

**9.5** Ai sensi dell'art. 5 del D.L. 79/97 non è prevista, per il presente appalto, la corresponsione di alcuna anticipazione dell'importo contrattuale.

**9.6** Con il pagamento la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere dall'Ente per i servizi di che trattasi o connessi o conseguenti al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo il tutto soddisfatto dall'Ente con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

**9.7** Non sono previste revisioni dei prezzi offerti per tutta la vigenza del contratto.

## **Art. 10 - ASSICURAZIONI**

**10.1** L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

**10.2** Il Gestore dovrà contrarre e produrre, prima della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio, a copertura dei rischi connessi alla esecuzione di tutte le attività oggetto dell'appalto per qualsiasi danno, apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante debba essere considerata "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione e tossinfezione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 3.000.000,00 per singolo sinistro ed € 1.000.000,00 per persona.

**10.3** La polizza dovrà inoltre prevedere espressa rinuncia ad azione di rivalsa nei confronti del Comune e avere validità ed efficacia per tutta la durata del contratto di servizio. In caso di A.T.I., la polizza dovrà essere presentata da parte della capogruppo mandataria ma sottoscritta congiuntamente da parte di tutte le mandanti.

**10.4** La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per singolo sinistro.

Copia di dette polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante prima della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'affidamento.

## **Art. 11 - RESPONSABILITÀ**

**11.1** La Ditta sarà sempre responsabile verso il Comune e i terzi dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa sarà pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi utilizzati potessero derivare al Comune o a terzi.

**11.2** La Ditta si assumerà ogni responsabilità per danni alle persone o alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa a carico del Comune.

**11.3** La Ditta si obbligherà a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

**11.4** Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse sostenere a tale titolo saranno escusse dalla fideiussione o detratte dai crediti verso la Ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

## **Art. 12 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

**12.1** Oneri per l'Amministrazione Comunale:

- manutenzione straordinaria delle strutture messe a disposizione;
- sostituzione attrezzature in caso di impossibilità di riparazione o fine vita;

- controlli periodici inerenti lo svolgimento del servizio, ivi compresi i locali e le attrezzature.

#### **12.2 Oneri per la Ditta aggiudicataria:**

Sono a carico della Ditta appaltatrice tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- al possesso di licenze e di permessi nonché l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme vigenti durante il periodo di durata dell'appalto;
- all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, ivi compreso il materiale e le attrezzature di gestione;
- alla preparazione dei pasti;
- alla predisposizione del refettorio, allo sporzionamento, alla distribuzione dei pasti, al riassetto e pulizia degli arredi del refettorio dopo il pasto;
- alla gestione dei rifiuti;
- a eventuali interventi di miglioramento del servizio ed adeguamento del refettorio, proposti in sede di formulazione dell'offerta tecnica, ivi comprese le sostituzioni delle dotazioni esistenti, risultanti non più adeguate, insufficienti, obsolete ovvero non a norma, indispensabili per il regolare svolgimento del servizio;
- ad adeguare l'offerta dei cibi alle richieste dell'Amministrazione ai fini dell'attuazione del progetto di educazione alimentare;
- alla predisposizione, in occasione della festività natalizia, di cesti con dolci per i bambini frequentanti la scuola dell'infanzia e primaria;
- a tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto;
- a tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto di affidamento.

La Ditta dovrà porre in atto forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di cui all'art. 34 del Decreto legislativo n. 50/2016 in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari così come modificato dal Decreto legislativo 19 aprile 2017, n. 56.”.

**12.3** Resta inteso che tutte le migliorie apportate, in base al progetto tecnico presentato in sede di affidamento, restano a vantaggio esclusivo dell'Amministrazione Comunale, così come la strumentazione acquisita per tale scopo che, al termine del contratto, verrà acquisita al patrimonio comunale senza alcun indennizzo.

**12.4** Il servizio di mensa dovrà essere erogato presso il singolo refettorio scolastico sulla base di un calendario annuale, che potrà subire variazioni anche durante l'anno scolastico e che sarà comunicato al gestore dall'Ufficio Scolastico del Comune, d'intesa con la Direzione Scolastica.

### **Art. 13 - ULTERIORI ONERI – CLAUSOLA SOCIALE**

**13.1** L'impresa aggiudicatrice tra le condizioni di esecuzione del contratto, si obbliga a rispettare la c.d. "clausola sociale" secondo cui, ai sensi dell'articolo 50 del D.Lgs. 50/2016, ai fini del mantenimento dei livelli occupazionali, è previsto l'obbligo di utilizzare in via prioritaria i lavoratori del precedente appalto, alle medesime condizioni economiche e livelli retributivi acquisiti (precisamente scatti d'anzianità maturati e maturandi), anche in caso di modifica del contratto di lavoro applicabile.

**13.2** Sono a carico dell'impresa aggiudicataria, oltre alle spese per il personale utilizzato, i dispositivi di protezione individuale, gli indumenti di lavoro degli addetti ed in genere tutto ciò che è necessario per lo svolgimento dei servizi.

L'impresa aggiudicataria si obbliga a provvedere, a cura e spese proprie e sotto la propria responsabilità, a tutte le opere occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire completa sicurezza durante l'esecuzione dei lavori, per la incolumità delle persone addette ai lavori e per evitare incidenti o danni materiali di qualsiasi natura, a persone o cose, esonerando di conseguenza l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità.

**13.3** Quando l'impresa aggiudicataria non adempia a tutti questi obblighi, l'Amministrazione Comunale sarà in diritto, previo avviso dato per iscritto, e restando questo senza effetto, entro il termine fissato nella notifica, di provvedere direttamente alla spesa necessaria, disponendo il dovuto pagamento a carico della medesima.

In caso di rifiuto o di ritardo di tali pagamenti da parte dell'impresa, essi saranno fatti d'ufficio e l'Amministrazione si rivarrà della spesa sostenuta sul prossimo pagamento.

## **Art. 14 - DOMICILIO E RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO**

**14.1** La Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni.

**14.2** Il Responsabile Coordinatore designato, deve essere dipendente della ditta medesima ed avere qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione .

**14.3** Dell'incaricato, il gestore dovrà presentare un completo curriculum professionale ed un mansionario e dovrà fornire all'Amministrazione Comunale specifica indicazione di reperibilità al fine di garantire un contatto continuo con gli addetti dell'amministrazione comunale, o da questa incaricati, per il controllo del servizio.

## **ART. 15 - DEPOSITO CAUZIONALE**

**15.1** A garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni dell'Appaltatore e del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse verrà prestata una cauzione definitiva così come disciplinata dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

Ai sensi degli articoli 93, comma 7, del medesimo decreto, l'importo della garanzia provvisoria è ridotto al 50 per cento per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000.

**15.2** La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'aggiudicazione.

Le deduzioni eseguite sulla cauzione devono essere immediatamente integrate dall'Appaltatore in modo tale che l'importo complessivo della cauzione rimanga inalterato per tutta la durata dell'appalto.

## **Art. 16 - DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO**

**16.1** E' vietata la cessione, anche parziale, del contratto.

**16.2** In particolare la Ditta aggiudicataria – qualora volesse cedere l'azienda o il ramo di attività relativo alle prestazioni oggetto del contratto di concessione – dovrà dare comunicazione del proprio intendimento al Comune almeno 45 (quarantacinque) giorni prima della stipula dell'atto di cessione, trasmettendo contestualmente tutta la documentazione inerente la Ditta cessionaria, affinché l'Amministrazione comunale valuti la possibilità di proseguire il rapporto con il soggetto subentrante ovvero di risolvere il

contratto. Il mancato preavviso comporta di diritto la risoluzione del contratto e l'escussione della cauzione definitiva, rimanendo salva e impregiudicata per il Comune la facoltà di procedere nei confronti del concessionario per il risarcimento dell'ulteriore eventuale danno patito in relazione alla necessità di individuare una nuova impresa per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.

**16.3** La modifica della ragione sociale o semplici modifiche statutarie della società che non incidano sulla gestione operativa del ramo d'azienda dovranno essere semplicemente comunicate al Comune entro 48 ore dal loro perfezionamento.

**16.4** È vietata ogni forma di subappalto, anche temporanea o parziale, del servizio.

Non è consentito il subappalto totale del servizio assunto, così come non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato, né l'utilizzo dei locali per gli usi consentiti senza la preventiva autorizzazione della Stazione Appaltante.

In caso di infrazioni alle norme di legge, o di regolamento o del presente capitolato commesse dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso la stazione appaltante e verso i terzi rimane a tutti gli effetti l'appaltatore.

## **Art. 17 - INADEMPIENZE E CAUSE RISOLUTIVE**

**17.1** Eventuali inadempienze al presente capitolato devono essere contestate per iscritto, con raccomandata A/R, o con posta PEC, con fissazione di un termine per la relativa regolarizzazione.

Entro sette giorni dalla data della notifica della contestazione, la ditta aggiudicataria potrà presentare le proprie deduzioni.

**17.2** Le parti hanno facoltà di avviare la procedura per la risoluzione del rapporto:

- per gravi inosservanze della vigente normativa;
- in caso di grave inadempimento da parte del Gestore;
- a seguito di reiterate e documentate inadempienze agli obblighi assunti dalle parti con il medesimo;
- in caso di mancato adeguamento del menù alle richieste dell'Amministrazione ai fini dell'attuazione del progetto di educazione alimentare.

**17.3** La procedura di risoluzione dovrà comunque essere preceduta da confronto e verifica sulla materia in oggetto del contenzioso, tale da garantire un'analisi obiettiva degli enti, con il preciso scopo di favorire eventuali azioni di arbitrato nelle formule previste dalla vigente normativa.

**17.4** Dell'avvenuta risoluzione è data notizia a cura dell'Ente al Servizio della Regione Umbria competente in materia di cooperazione sociale.

## **Art. 18 - PENALITA'**

**18.1** L'Appaltatore, nell'esecuzione del servizio, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge, di regolamento e del presente capitolato, nonché alle istruzioni che gli siano comunicate verbalmente o per iscritto dalla stazione appaltante.

L'appaltatore risponde del ritardo nell'esecuzione del servizio.

**18.2** Qualora l'appaltatore non ottemperi a tutti gli obblighi statuiti è tenuto al pagamento delle penalità in rapporto alla natura e gravità dell'inadempienza.

Le penalità, previa contestazione scritta dell'inadempienza, sono comminate dall'Amministrazione Comunale mediante nota di addebito.

La stazione appaltante procederà al recupero delle penalità comminate mediante ritenuta diretta alla prima liquidazione utile ed ad addebitare le spese per l'esecuzione d'ufficio per

i lavori non eseguiti o male effettuati e salvo in ogni caso il risarcimento per il maggior danno.

La stazione appaltante, in ordine alle inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- €. 300,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- €. 300,00 per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche;
- €. 500,00 per ogni somministrazione di prodotti di cui non risulta la certificazione di provenienza;
- €. 300,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
- €. 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'Igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze;
- €. 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato
- €. 500,00 per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'Amministrazione Comunale;
- Da € 300,00 a € 500,00 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato;
- €. 1.000,00 per il mancato rispetto della procedura relativa alle diete speciali in ogni aspetto e/o fase.

A seconda della gravità, per l'applicazione della penale, si procederà previa contestazione scritta all'aggiudicatario.

**18.3** In caso di recidiva le infrazioni di lieve entità comporteranno l'applicazione di penale doppia.

**18.4** Per le più gravi infrazioni, ove si ravvisi la grave inadempienza, si procederà alla rescissione del contratto.

**18.5** Le infrazioni saranno documentate attraverso materiale fotografico ed accompagnate da una perizia scritta del rilievo effettuato.

**18.6** Rifusione, spese, pagamento danni e penale verranno applicati mediante ritenuta sul pagamento mensile dei corrispettivi.

## **Art. 19 - CONTROVERSIE**

**19.1** Per ogni controversia che dovesse insorgere nel corso dell'esecuzione del servizio tra l'Ente e la Ditta relativa all'applicazione delle norme contenute nel presente capitolato e all'esecuzione degli obblighi da esso derivanti, qualora non risolta per mancato accordo tra le parti, sarà competente il Foro di Terni.

## **ART. 20 - TRATTAMENTO DEI DATI**

Ai sensi del D.lgs. n. 196/03 e successive modificazioni si informa che i dati forniti dalle imprese sono trattati esclusivamente per le finalità connesse all'affidamento e per la eventuale successiva stipula e gestione del contratto e l'ambito di diffusione dei dati medesimi è quello definito dalla Legge n. 241 e dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

## **Art. 21 - COMPOSIZIONE DEI PASTI**

**21.1** Il pasto da erogare, sarà così composto:

- Primo piatto;
- Secondo piatto;

- Contorno di stagione;
- Pane;
- Frutta di stagione.

**21.2** E' previsto uno spuntino per ogni ordine di scuola di metà mattinata che sarà composto da uno dei seguenti alimenti:

- Frutta
- Pane integrale o ai cereali con un filo di olio
- Pane integrale o ai cereali con pomodoro
- Crackers integrali o ai cereali
- Pizza bianca o rossa
- Ciambellone
- Budino

**21.3** La composizione dei pasti destinati all'utenza scolastica sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù adottati da questa Amministrazione Comunale, previa approvazione da parte del Responsabile della Pediatria di Comunità della locale ASL ed elaborati per fasce d'utenza, secondo le linee guida fornite per la ristorazione scolastica dalla Regione Umbria

La ditta appaltatrice dovrà parimenti sin d'ora garantire la preparazione dei pasti in relazione ai menù ufficializzati dall'ASL suddetta, nulla potendo eccepire, anche in termini economici, rispetto alle variazioni che negli stessi fossero intervenute.

**21.4** È tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

**21.5** È fatta salva la possibilità di distribuire agli indigenti, attraverso le organizzazioni preposte, la quantità di cibo inutilizzato a norma della legge n. 155/2003 (Legge del Buon Samaritano).

## **ART. 22 - DIETE SPECIALI, PASTO ALTERNATIVO E MENU' DIETETICO IN BIANCO**

**22.1** La Stazione Appaltante e l'Appaltatore del servizio di ristorazione devono essere consapevoli delle responsabilità assunte nella gestione di diete speciali e, oltre a mettere in atto misure di sicurezza all'interno della propria organizzazione per la protezione dei dati personali degli utenti a dieta speciale, devono valutare con attenzione le diete a carattere sanitario per gli evidenti rischi connessi alla salute ed in particolare al rischio anafilattico

**22.2** Nel caso di bambini affetti da malattie dismetaboliche o allergie alimentari, sulla scorta di apposita certificazione medica dovranno essere preparati pasti differenziati senza alcuna integrazione di prezzo.

Le richieste di diete particolari devono essere documentate con certificato specialistico (allergologo). I genitori di alunni allergici devono consegnare le certificazioni all'Ufficio Scolastico del Comune. Lo stesso Ufficio comunicherà alla scuola i nominativi degli alunni allergici.

**22.3** Un menù differenziato, senza aggravio di oneri per il Comune, potrà anche essere richiesto dall'ufficio, in accordo con la scuola, in presenza di bambini che, per confessione religiosa professata dalle famiglie, sono inibiti al consumo di determinati alimenti.

**22.4** Debbono essere inoltre garantite diete leggere in caso di indisposizione temporanea così composte:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, grana) od, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo .

Il menù dietetico può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, su semplice richiesta dei genitori degli alunni da comunicare al referente della scuola.

**22.5** Nella fase di somministrazione, durante la manipolazione delle diete speciali, gli operatori devono utilizzare posate pulite per evitare qualunque possibilità di contaminazione crociata con le altre diete e con i cibi del pasto convenzionale.

**22.6** Nel rispetto della privacy, la Stazione Appaltante e l'Appaltatore sono tenuti a mettere in atto misure di sicurezza all'interno della propria organizzazione, per la protezione dei dati personali.

Per la corretta gestione della dieta speciale è comunque importante che tutti i soggetti coinvolti responsabilmente, con compiti e funzioni diverse, siano adeguatamente informati circa:

- l'identificazione dell'utente cui va somministrata la specifica dieta speciale;
- gli alimenti non idonei a quell'utente;
- i rischi connessi al consumo di alimenti non idonei;
- le indicazioni necessarie e sufficienti a evitare errori di somministrazione;
- le procedure di gestione di eventuali emergenze.

## **Art. 23 - VARIAZIONI MENU'**

**23.1** Variazioni al menù potranno essere richieste dall'Amministrazione Comunale in relazione all'esigenza di una corretta attuazione del progetto di educazione alimentare di cui l'Amministrazione comunale del Comune di Porano si è resa promotrice.

Il Gestore dovrà provvedere a tali variazioni su semplice richiesta da parte del servizio competente di cui al precedente articolo.

**23.2** L'iniziativa per la variazione di menù è consentita anche al Gestore aggiudicatario solo nei seguenti casi:

- 1) in caso di sciopero;
- 2) per cause di forza maggiore;
- 3) blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati.

Per l'ipotesi di cui al punto 1) il Gestore sarà obbligato a fornire un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio comunale preposto.

Per l'ipotesi di cui ai punti 2) e 3), il Gestore si impegna ad erogare un menù alternativo la cui composizione sarà concordata come sopra.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'Amministrazione Comunale.

**23.3** In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, la ditta appaltatrice verrà avvisata tempestivamente e nessun indennizzo potrà essere richiesto per il mancato svolgimento del servizio.

## **Art. 24 - PRANZO AL SACCO**

**24.1** Il Gestore dovrà fornire, su richiesta presentata almeno 48 ore prima dell'uscita, in caso di gite scolastiche o altre iniziative didattiche da effettuarsi fuori sede, un cestino con pasto freddo, alternativo al pranzo previsto dal menù, che dovrà contenere:

- n. 2 panini farciti, uno con petto di pollo o tacchino arrosto, uno con prosciutto cotto o crudo o formaggio;
- n. 1 banana a giusta maturazione;
- n. 1 crostatina con marmellata di frutta;
- n. 1 succo di frutta;
- n. 1 bottiglia di acqua minerale naturale da mezzo litro;

- tovaglioli di carta.

**24.2** Nei casi di diete particolari per stati di salute o religione, il Gestore dovrà concordare pasti alternativi con l'Ufficio comunale preposto.

**24.3** Il cestino di cibo freddo verrà computato allo stesso costo del pasto, così come verrà determinato in sede di aggiudicazione di affidamento.

## **Art. 25- CARATTERISTICHE E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

**25.1** Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate. La tipologia e la qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono corrispondere esattamente a quanto elencato nell'Allegato A.

Tutti i generi alimentari utilizzati dovranno essere garantiti per genuinità, conservazione ed igiene.

La Ditta dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti, ivi compresi contenitori e materiali a contatto con gli alimenti e mostrarli ad ogni richiesta di controllo.

**25.2** Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.M.G.), devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.lgs. n. 109/92, D.lgs. n. 110/92, D.lgs. n. 111/92) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto.

**25.3** Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta "originale", leggibile, al fine di garantire in ogni momento, la corretta tracciabilità dei prodotti, come da normativa vigente.

**25.4** La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

I frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

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

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modifiche. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox; è vietato l'uso di recipienti in alluminio.

## **Art. 26 - APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME**

**26.1** Le materie prime utilizzate per l'allestimento dei pasti devono essere acquistate direttamente dal gestore del servizio di ristorazione. I fornitori delle derrate alimentari dovranno essere preferibilmente locali e dovranno, nel limite del possibile, essere

privilegiati prodotti agro-alimentari di territorio: umbro-laziali e orvietani: le forniture dovranno avere la seguente frequenza:

- quindicinale o mensile per scatolame, detergenti e materiali di pulizia, derrate secche;
- settimanale per pasta fresca – pesce;
- bisettimanale per salumi, insaccati, carne bovina, suina e pollame – frutta – verdura uova- formaggi;
- giornaliera per il pane.

**26.2** In ogni caso l'affidatario del servizio si impegna a fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco dei propri fornitori conformemente alle vigenti disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

**26.3** Se vengono utilizzati cibi confezionati è indispensabile leggere attentamente le etichette, al fine di evitare l'introduzione di ingredienti da escludersi dalla preparazione delle diete speciali.

Il cestino di cibo freddo verrà computato allo stesso costo del pasto, così come determinato in sede di affidamento.

## **Art. 27 - DISPOSIZIONI IGIENICO - SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, o sopravvenuta in corso di esecuzione, in particolare alla normativa definita "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852, 853, 854 e 882 del 2004).

Nella produzione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le altre normative in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Dovrà, in ogni caso, essere garantita la massima igienicità, integrità e freschezza dei generi alimentari.

L'Appaltatore oltre al rispetto delle normative in materia sanitaria e alimentare, è tenuta ad attenersi nell'erogazione dei servizi di cui al presente contratto a quanto previsto dal D.Lgs. 193/07 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari e dovrà inoltre produrre, ai sensi di tale normativa e all'inizio del servizio, il manuale HACCP applicato al presente appalto di fornitura di pasti per la refezione scolastica.

## **Art. 28 - MANIPOLAZIONE E COTTURA**

**28.1** Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in modo da salvaguardare le caratteristiche sensoriali e nutrizionali degli alimenti e da garantire standard elevati di qualità igienica e sicurezza; le preparazioni a vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura prevalente.

**28.2** Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami conformi alle norme igieniche in vigore. Non possono essere invece utilizzati pentole e recipienti vari trattati con prodotti antiaderenti.

**28.3** Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, 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, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili ( es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ..).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

In particolare si richiede:

- la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo;

- il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento, l'aggiunta di conservanti ed additivi chimici;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei.

**28.4** Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione, con formaggio grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva

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

## **ART. 29 - PULIZIA E IGIENE**

**29.1** L'appaltatore si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie alla pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il centro di refezione dovranno essere conformi alle norme in vigore, con la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

**29.2** L'Appaltatore si impegna a provvedere in particolare alla pulizia ordinaria e straordinaria del centro cottura, del refettorio, delle attrezzature, stoviglie, pentolame e quant'altro usato per la preparazione dei cibi.

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare. Ove disponibili sono da preferire prodotti eco-compatibili.

## **Art. 30 - INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO ED ADEGUAMENTO**

La Ditta, con proprie proposte, potrà provvedere ad effettuare interventi di miglioramento atti all'elevazione della qualità del servizio erogato, al miglioramento del gravame economico sostenuto dall'Amministrazione Comunale, all'adeguamento del refettorio e della cucina, ivi comprese le sostituzioni delle dotazioni esistenti risultanti non più adeguate, insufficienti, obsolete ovvero non a norma ed indispensabili per il regolare svolgimento del servizio e per favorire le necessità soggettive dei portatori di handicap. Le proposte di cui trattasi dovranno essere dettagliatamente descritte nell'offerta tecnica.

## **Art. 31 - CONTROLLO DI QUALITA' DEL SERVIZIO**

**31.1** L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Gestore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato d'Appalto e al progetto qualità del servizio presentato dal Gestore in sede di affidamento.

**31.2** Il Gestore è obbligato a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso alla cucina e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

**31.3** Le bolle di consegna delle derrate alimentari e tutti i documenti riguardanti la tracciabilità dei prodotti dovranno essere conservati presso il centro di produzione pasti in originale e/o fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

**31.4** Un'apposita Commissione Mensa, disciplinata dal relativo regolamento comunale, ha il compito di verificare la qualità del servizio mensa per conto degli utenti; potrà accedere al refettorio, per verificare la qualità del pasto, tramite assaggi garantiti dal Gestore affidatario e esprimere osservazioni in apposita scheda da consegnare all'Amministrazione Comunale.

## **Art. 32 - CONTESTAZIONI**

**32.1** L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La Ditta affidataria, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 3 giorni dalla data di comunicazione.

**32.2** L'Amministrazione Comunale potrà, inoltre, far pervenire alla Ditta anche eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro 2 giorni dalla data di ricezione; la Ditta, entro lo stesso termine, potrà presentare controdeduzioni che impegneranno le parti a trovare adeguata soluzione alla prescrizione.

## **ART. 33 - STIPULAZIONE DELLA CONVENZIONE**

**33.1** L'atto di convenzione sarà stipulato in forma pubblico-amministrativa a cura dell'ufficiale rogante dell'amministrazione aggiudicatrice, ai sensi dell'art. 5 della Legge 08/11/21991, n. 381.

**33.2** Il firmatario dovrà essere in possesso di un dispositivo di firma digitale (formato smart-card, token o penna usb) completo di tutto l'hardware ed il software necessario (es. eventuali lettori di smart-card, software di firma, ecc) per l'effettuazione dell'operazione di apposizione e verifica della firma digitale. Tale dispositivo dovrà essere rilasciato da un Ente certificatore attivo e accreditato dall'Agenzia per l'Italia Digitale (ex DigitPA) e provvisto di certificato di firma in corso di validità. E' onere del firmatario accertarsi preventivamente che tale dispositivo sia funzionante in ogni sua componente hardware-software avendone perfetta conoscenza sul suo utilizzo.

L'elenco degli Enti certificatori accreditati dall'Agenzia per l'Italia Digitale e attualmente attivi è pubblicato al link seguente: <http://www.digitpa.gov.it/firma-digitale/certificatori-accreditati/certificatori-attivi>.

**33.3** Se dagli accertamenti di cui al Decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, risulti che la ditta aggiudicataria o una o più delle ditte consorziate o riunite in caso di RTI, non siano in possesso dei requisiti per l'assunzione dell'appalto, non si farà luogo alla stipula del contratto.

**33.4** Nel caso in cui l'aggiudicatario non si presenti per la stipula del contratto entro il termine fissato dalla stazione appaltante, si intende rinunciatario, decadendo dall'affidamento fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione della Stazione Appaltante, ivi compreso il risarcimento dei danni causati e fermo restando la facoltà della stazione appaltante di procedere ad un nuovo affidamento.

## **Art. 34 - PERSONALE**

**34.1** Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

**34.2** Ogni servizio inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno della cucina, lo sporzionamento nel refettorio, nonché il lavaggio delle stoviglie, dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente della ditta aggiudicataria, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

**34.3** Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà essere in possesso di idoneità sanitaria e dovrà essere adeguato sia numericamente che professionalmente alle effettive esigenze di gestione del servizio il quale dovrà essere espletato in un arco temporale convenuto con l'Amministrazione Comunale e le Direzioni scolastiche.

**34.4** Dovrà essere comunicato alla Stazione Appaltante e al Dirigente Scolastico il nominativo del referente per la sicurezza.

Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

**34.5** Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della ditta è preposto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'affidatario stesso la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione scolastica.

In tal senso il Gestore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.

**34.6** Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

**34.7** Il personale addetto alla cucina e agli altri settori del servizio affidato sarà tenuto a seguire eventuali corsi di formazione od aggiornamento che l'Amministrazione Comunale intendesse organizzare per la loro crescita professionale ed acquisizione di nuove conoscenze pedagogiche ed alimentari; in tal caso verranno presi opportuni accordi preventivi tra l'Ufficio Comunale preposto e il Gestore circa l'organizzazione di tali corsi i cui costi saranno posti a carico dello stesso.

**34.8** L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere al Gestore di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di entero batteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

**34.9** Alla stipula del contratto è allegato, quale parte integrante, l'elenco del personale impegnato nella fornitura e in possesso dei prescritti requisiti professionali specificando per ogni addetto dell'organico l'orario di lavoro e le mansioni del servizio.

Fatto salvo il diritto alla riservatezza, nell'elenco di cui al punto precedente, il Gestore evidenzia quali lavoratori si trovino nelle condizioni di svantaggio di cui all'art. 4 della legge n. 381/1991.

Ogni sei mesi il Gestore trasmette, nel caso si verificano variazioni, l'aggiornamento rispetto a quanto sopra.

## **Art. 35 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA**

**35.1** La ditta affidataria, conformemente alle normative vigenti (D.P.R. n° 524 del 8/06/1982 e il D. Lgs. 493 del 14/8/1996), deve predisporre e far affiggere, a propria cura e spese, presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

**35.2** Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti sia consigliato dalle schede di sicurezza.

**35.3** Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature, è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori del quadro generale, dovranno essere disinseriti. La pulizia dovrà avvenire solo con materiale idoneo.

**35.4** Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati, la ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D. Lgs. N. 193/2007. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

**35.5** La Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico – sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:

- il centro di cottura di produzione pasti;
- gli ambienti di stoccaggio e somministrazione del pasto. In particolare il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione, delle procedure, così riassumibili:
  - controllo per l'assicurazione igienico – sanitaria del pasto proposto;
  - rassetto dei locali al termine della somministrazione;
  - pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per il servizio;
  - manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate.

A tutte le fasi operative del servizio dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP. Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari, dalla norme comunitarie nazionali vigenti.

## **ART. 36 - APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO**

**36.1** L'Appaltatore deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

## **Art. 37 - DISPOSIZIONI FINALI**

**37.1** La Ditta è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni normative in materia di ristorazione collettiva scolastica. La Ditta è altresì tenuta al rispetto di 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 precedente comma.

**37.2** Per quanto non precisato nel presente Capitolato speciale e dagli atti e documenti da esso richiamati si rimanda alle leggi e regolamenti nazionali e regionali, nonché alle disposizioni comunali in materia, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato.

**37.3** Per quanto non specificatamente disciplinato dal presente capitolato, si rinvia a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di appalti/concessioni, dal D.lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni, dal Codice Civile e dal Regolamento per la Disciplina dei Contratti del Comune di Porano.

Per quanto riguarda le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente nel settore, e in particolare al Regolamento CE n. 852/2004.

Per la sicurezza al disposto del D.lgs. n. 81/2008 in materia di sicurezza.

## ALLEGATO A

### Elenco dei prodotti e delle derrate alimentari

GENERE	TIPO	QUALITA'
	Mandarini e mandaranci	A Filiera certificata
LATTE E LATTICINI		“
Burro	di latte vaccino	“
Latte	intero fresco	
Yogurt alla frutta	vari gusti	
Parmigiano	marchiato	
Formaggi molli	mozzarella	
	stracchino	
Formaggi semiduri	caciotta di latte vaccino	
	emmental	
	fontina	
CARNI E PRODOTTI DO ORIGINE ANIMALE		
Carni	bovine fresche	A Filiera certificata
	suine fresche	“
	petto di pollo	
	busti di pollo	
	cosce di pollo con anca	
	petto di tacchino	
Prosciutto crudo	di parma	
Prosciutto cotto	Senza polifosfati	
Uova	fresche	
	pastorizzate	
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI		
Frutta fresca	fragole	
	pere	
	arance	
	limoni	
	uva da tavola	
	banane	
	kiwi	
	pesche	
	clementine	
	albicocche	

	susine - prugne	
	mele	
Verdura fresca	patate	A Filiera certificata
	carote	“
	cipolle	
	aglio	
	pomodori da insalata	A Filiera certificata
	zucchine	
	insalata	
	sedano	
	Bietola / Spinaci	
	cavolfiore	
	finocchi	
	zucca gialla	
	porri	
Legumi	fagioli secchi	
	ceci secchi	
	lenticchie secche	
<b>PANE - PASTA - RISO</b>		
Pane/ Pane integrale	fresco di giornata	
Pane grattato		
Farina	doppio 0 di grano tenero	
Pasta	di semola di grano duro ed integrale idem con uova per lasagna	
Riso	trattato “parboiled”	
Tagliatelle	pasta fresca all’uovo	
<b>OLIO E PRODOTTI CONSERVANTI</b>		
Olio	extra vergine di oliva	DOP o IGP
Tonno	all’olio di oliva	A Filiera certificata
Capperi		
Olive		
Pomodori	pelati	
Prodotti surgelati		
	filetti di merluzzo	
	cuori di merluzzo	
	totani	
	filetti di platessa	
	piselli	
	gelato vari gusto	
	bietola / spinaci	
Vino per cuocere il pesce		

Caratteristiche merceologiche delle derrate