Capitolato speciale per l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica nella Scuola dell'Infanzia di Petritoli per gli anni scolastici 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020

Art. 1 Oggetto dell'affidamento

In esecuzione della determinazione dell'Area Amministrativa n. ...../2017,il Comune di Petritoli, con sede in Petritoli in P.zza Mazzini 22 avvia, per il tramite della S.U.A. della Provincia di Fermo, una procedura di gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica presso la scuola dell'infanzia di Petritoli.

L'affidamento ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica nelle diverse fasi di:

- preparazione, cottura e somministrazione dei pasti agli alunni, agli insegnanti ed al personale scolastico, della scuola dell'infanzia sita nel Comune di Petritoli in C.da Calcinari n.4;
- predisposizione del refettorio e dei tavoli, pulizia, sanificazione e riordino dopo la distribuzione dei pasti dei locali della mensa scolastica;
- pulizia, sanificazione e manutenzione della cucina e di tutte le attrezzature necessarie alla preparazione e cottura dei pasti e pulizia;
- fornitura e stoccaggio delle derrate necessarie alla preparazione e cottura dei pasti e gestione dei rifiuti prodotti.

In accordo con l'Amministrazione la ditta potrà procedere anche alla gestione dei buoni pasto, sia in forma cartacea che informatica. Tale ulteriore impegno sarà oggetto di apposita proposta della ditta da valutarsi in sede di gara ai fini dell'aggiudicazione.

Il Responsabile del procedimento è il Segretario Comunale Dr.Enrico Equizi, responsabile dell'Area Amministrativa.

Art. 2 Durata dell'appalto e importo

L'appalto del servizio ha durata di 3 (tre) anni scolastici e precisamente per gli anni scolastici 2017/2018 – 2018/2019 -2019/2020, con facoltà di ripetizione per ulteriori anni due da esercitarsi mediante atto espresso della Giunta. L'appalto avrà inizio anche nelle more del perfezionamento del contratto e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione assicurativa. In ogni caso la ditta uscente si impegna ad assicurare alle medesime condizioni la continuità del servizio, oltre il termine di scadenza contrattuale, per un periodo non superiore ad un semestre, dietro richiesta scritta, nelle more delle procedure di gara per il nuovo affidamento.

L'importo complessivo a base d'asta dell'appalto riferito all'intera durata del servizio (n. 3 anni scolastici) è di presunti **euro 88.440,00 (ottantottomila/440)** IVA esclusa, per previsti 4.400,00 pasti annui (costo pasto Euro 6,70 esclusa iva). **L'importo a base d'asta è calcolato sul prezzo di un pasto pari a € 6,70 (I.V.A. esclusa)**.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Il suddetto importo è comprensivo di € 900,00 per oneri di sicurezza (€ 300,00/anno) non soggetti a ribasso.

Il numero dei pasti indicato è da intendersi come meramente esemplificativo perché la fornitura e somministrazione dei pasti dovrà avvenire in base alle effettive presenze (in più e meno) giornaliere dell'utenza interessata. La ditta aggiudicataria si impegna pertanto ad erogare eventuali pasti in più allo stesso prezzo contrattuale in quanto la somministrazione è correlata all'effettiva presenza degli alunni. Per quanto riguarda le variazioni in meno, alla ditta aggiudicataria verrà corrisposto solamente il prezzo relativo all'effettiva somministrazione dei pasti effettuati, così come risulterà dal numero dei buoni pasto in quanto la somministrazione è correlata all'effettiva presenza degli alunni.

Il prezzo di diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

Il prezzo è comprensivo degli eventuali maggior costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto (insegnanti e personale non docente), che usufruiranno del servizio con lo stesso menù degli alunni. Con il costo del pasto offerto s'intendono interamente compensati tutti i servizi e le forniture, tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'affidamento e qualsiasi onere conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 3 Luogo di preparazione e somministrazione dei pasti

I pasti verranno preparati nella cucina attrezzata esistente presso l'edificio della scuola dell'infanzia sita a Petritoli in C.da Calcinari n. 4 e nel medesimo edificio verranno somministrati.

La ditta dovrà mettere a disposizione tutta l'eventuale altra attrezzatura, arredi o materiali (compresi elettrodomestici, stoviglie, ecc.) che ritenga necessaria, diversa da quella già presente nei locali, che comunque rimarranno di proprietà della stessa ditta.

La somministrazione dei pasti verrà effettuata con inizio nel periodo scolastico, in tutti i giorni feriali, escluso il sabato ed i giorni di vacanza, nella fascia oraria compresa tra le ore 12,00 e le ore 12,30, e comunque secondo il calendario scolastico di cui al decreto dell'autorità scolastica territorialmente competente.

Art. 4 Inventario.
All'inizio della gestione in affidamento verrà redatto dall'Amministrazione Comunale, alla presenza di un rappresentante della ditta appaltatrice, un inventario a quantità fisiche di tutti i beni mobili ed immobili che l'Amministrazione Comunale metterà a disposizione.
I locali e le attrezzature dovranno essere restituiti dalla ditta affidataria, alla fine dell'affidamento, perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario iniziale, salvo il normale deterioramento d'uso.
L'Ente appaltante ha diritto di essere risarcito completamente per eventuali ammanchi o danni accertati sui beni concessi in uso alla ditta affidataria qualora venga riscontrata l'effettiva responsabilità di quest'ultima. Il risarcimento verrà quantificato tramite l'applicazione del criterio del prezzo di sostituzione nel caso di ammanchi o di completa distruzione, oppure sulla base della spesa effettiva sostenuta nel caso di riparazioni ed aggiustamenti.
L'Appaltatore si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro in conformità alla vigente normativa di Legge.

Art. 5 Composizione del pasto
Ciascun pasto dovrà essere servito con la seguente composizione:
1. primo piatto;
2. secondo piatto e contorno;
3. pane;
4. frutta fresca.

La composizione del pasto, dal punto di vista quantitativo, dovrà variare in relazione all'età dell'utente (bambini, adulti).
Per tutti gli alimenti forniti si richiede l'utilizzo di prodotti di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, confezionati secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie con assoluto divieto dell'utilizzo di cibi precotti.
Nello specifico la ditta dovrà utilizzare prodotti di prima qualità di provenienza italiana e/o biologica, sempre italiana e non estera, privilegiando laddove possibile prodotti di filiera corta e a km 0.
Frutta, verdure, ortaggi, legumi, cereali, pane, prodotti da forno,pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori, prodotti trasformati, prosciutto cotto senza polifosfati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova e olio extravergine devono provenire preferibilmente e comunque per almeno il 20% da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
Per quanto riguarda:
-le UOVA esse devono provenire obbligatoriamente da allevamenti biologici o almeno da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova;
- i PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI devono essere stagionali e coltivati in pieno campo;
- la CARNE deve provenire preferibilmente e comunque per almeno il 20% da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e

provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- per la fornitura di PESCE la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare esclusivamente pesce surgelato,con esclusione di tutte le tipologie di provenienza asiatica, come ad esempio il pancasio, nel più totale rispetto della catena del freddo.
Per la PREPARAZIONE DEI PASTI di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.
La ditta affidataria dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibile al Comune le idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.
E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.
La ditta affidataria si dovrà scrupolosamente **attenere al menù allegato così come già in uso** e comprensivo di grammature, dieta speciale per celiachie e ricettario Speciale. Dovrà essere garantita la diversificazione giornaliera secondo una cadenza ciclica articolata su 3 (tre) settimane. Il menù dovrà altresì essere rispettare le tabelle dietetiche previste per la fascia di età propria degli alunni e la stagionalità dei prodotti. La ditta affidataria dovrà attenersi scrupolosamente alla fornitura dei cibi nella quantità (calorie e grammature) e qualità stabilite nelle tabelle dietetiche.
Le tabelle delle grammature, i menù, la composizione del pasto nonché il peso degli alimenti dovranno seguire il programma stabilito secondo le caratteristiche qualitative e quantitative contenuta nelle "tabelle dietetiche" indicata dalle competenti autorità sanitarie territorialmente competenti. Le suddette tabelle delle grammature e i relativi menù sono modificabili da parte dell'Amministrazione Comunale in base alle esigenze emergenti nello svolgimento del servizio ed in accordo con i sopracitati servizi sanitari, senza che ciò possa comportare alcuna richiesta di variazione del prezzo.
L'inosservanza di tale obbligo comporta, per la ditta affidataria, il pagamento di una penalità e comunque l'Amministrazione Comunale si riserva, nei casi più gravi, la facoltà di recedere dal contratto.
Dovranno essere garantite le alternative per soddisfare documentate esigenze dietetiche particolari. La ditta dovrà assicurare l'applicazione di "diete speciali", cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondano, di volta in volta, a particolari esigenze sanitarie, culturali o religiose.
Può essere prevista la possibilità di richiedere, in sostituzione del menù del giorno, il Ricettario Speciale come allegato al presente capitolato e sempre comprensivo di primo piatto, secondo e contorno pane e frutta. Il menù speciale può essere richiesto per iscritto dai genitori alla scuola in caso di indisposizione temporanea dell'utente.
Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente presentare adeguata certificazione medica.
E' consentita, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:
- guasto di uno o più impianti per la preparazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause di sciopero,incidenti, interruzione di fornitura di energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
Qualsiasi variazione del menù dovrà essere sempre comunicata e concordata preventivamente con l'Amministrazione Comunale.
In occasioni di gite scolastiche autorizzate, il pasto può essere sostituito – a richiesta – dalla fornitura di un cestino da viaggio individuale, che corrisponda ad un pranzo (n. 1 panino o focaccia con formaggio, n. 1 con prosciutto magro tenendo conto delle adeguate grammature secondo la fascia di utenza, una banana, una bottiglia di acqua da ml 500, un succo di frutta, un pacchetto monoporzione di biscotti o dolce da forno e tovaglioli).
Tutte le preparazioni previste devono essere cucinate in giornata, nel rispetto delle norme igieniche e delle procedure atte a garantire l'igienicità delle preparazioni, oltre alle caratteristiche nutrizionali e di gusto.
La ditta ha l'obbligo di mantenere una campionatura distinta dei pasti erogati giornalmente, per le 48 ore successive alla distribuzione, in contenitori sterili per esami microbiologici in caso di eventuali tossinfezioni alimentari.

Tutta la procedura di preparazione dei pasti, dallo stoccaggio delle materie prime alla veicolazione del pasto finito, comprese la pulizia e la sanificazione dei locali, delle attrezzature, delle stoviglierie e dei contenitori utilizzati per il servizio deve seguire il piano di autocontrollo (HACCP) che la ditta aggiudicataria dovrà presentare prima dell'inizio del servizio.

Art. 6 Porzionatura e distribuzione dei pasti.
I pasti agli utenti saranno serviti porzionati e serviti dal personale della ditta appaltatrice, nel rispetto delle norme igieniche e comportamentali previste dalla normativa vigente.

Art. 7 Eventuali modifiche e variazioni
L'Amministrazione Comunale potrà, di concerto con gli organi competenti, richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.
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 aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale.
Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

Art. 8 Subappalto e cessione
Per la particolare caratteristica del servizio di refezione scolastica,oggetto del presente appalto, è fatto assoluto divieto di subappalto o cessione del contratto, pena la risoluzione 'de iure' del contratto e l'incameramento della cauzione versata dal concessionario, fatta salva la possibilità del Comune di agire in giudizio per far valere ogni più ampia pretesa risarcitoria.

Art. 9 Revisione dei prezzi
Il prezzo praticato dalla ditta aggiudicataria dovrà restare invariato per l'intera durata dell'appalto.
Nel prezzo sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso ed eccettuato, per l'espletamento del servizio.

Art. 10 Depositi cauzionali
L'Appaltatore è obbligato a presentare una **cauzione definitiva pari al 10%** dell'importo di aggiudicazione, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni previste dal presente Capitolato ed al successivo contratto. La cauzione definitiva, se presentata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione e la liquidazione entro 30 giorni a semplice richiesta della Stazione appaltante. La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che la P.A. abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto. La
cauzione definitiva rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Responsabile competente.

Art. 11 Responsabilità
Una volta concessi in affidamento i servizi oggetto del presente capitolato, la ditta affidataria dovrà adempiere a tutti gli obblighi relativi (contrattuali e non), liberando l'Amministrazione Comunale da ogni tipo di impegno e di responsabilità. La ditta affidataria sarà responsabile, per tutta la durata dell'appalto, sia verso l'Amministrazione Comunale che verso terzi di ogni tipo di inadempienza ed in particolare della mancata od errata esecuzione, anche parziale, dei servizi assunti. La ditta affidataria sarà responsabile anche dell'operato dei propri dipendenti.
L'Appaltatore si assume il rischio dei danni derivanti da incendio ed altri danni ai beni e/o per responsabilità civile e dovrà quindi produrre idonee polizze assicurative, stipulate con Compagnie assicuratrici di primaria importanza, a copertura di tutti i rischi attinenti l'oggetto della concessione.
Tali polizze dovranno prevedere un capitale/massimale per sinistro non inferiore a Euro 2.000.000,00 (duemilioni/00).
La copertura assicurativa dovrà comunque tutelare:
- la responsabilità civile derivante al concessionario dall'esercizio delle attività oggetto della concessione compreso;

- la proprietà e/o la conduzione a qualunque titolo dei beni inerenti l'attività, sia mobili che immobili e loro pertinenze, anche dell'Ente;
- la sottrazione, distruzione o deterioramento delle cose consegnate e non, di proprietà degli utenti dei servizi erogati;
- la somministrazione e smercio di cibi e bevande, compresi i danni dovuti a vizio originario del prodotto per i generi di propria produzione.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento della servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune di Petritoli, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico della ditta.
L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nella riscossione dell'importo pasto come determinato al precedente articolo 2 del presente capitolato. L'esistenza di tale polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 12 Divieti
Nei locali della mensa é vietato qualsiasi atto o manifestazione che non si addica al decoro del luogo o che possa recare disturbo o danno di ogni genere e l'uso degli immobili, degli impianti e delle attrezzature in dotazione per finalità diverse da quelle previste dal presente capitolato. La ditta affidataria deve adoperarsi in ogni modo possibile affinché venga rispettato tale divieto. E' vietata qualsiasi forma di pubblicità di prodotti commerciali.

Art. 13 Coordinatore responsabile del servizio
Il contratto deve essere eseguito sotto la supervisione di un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolger tale funzione ed in possesso di comprovata esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di ristorazione. Esso coordina tutto il personale operante nella cucina, sovrintende al funzionamento del servizio, mantiene rapporti con i competenti uffici comunali. Tale figura professionale garantisce la partecipazione a tutte le riunioni indette dall'Amministrazione Comunale.

Art. 14 – Personale
L'organico del personale impiegato dal concessionario deve essere dichiarato prima dell'attivazione del servizio.
Il concessionario dovrà indicare il numero degli addetti, le mansioni e il livello e il rapporto numerico addetti/pasti.
Il rapporto di produzione dichiarato dal concessionario non può essere diminuito.
Deve essere comunque sempre assicurata,nelle diverse fasi del servizio, la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro **per almeno cinque ore giornaliere su cinque giorni lavorativi**.
L'appaltatore assume l'obbligo di comunicare tempestivamente ogni variazione od aggiornamento.
Tutto il personale adibito alla preparazione e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dal concessionario 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 effettuata formazione in ottemperanza alla normativa regionale di riferimento.
L'appaltatore si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni ed altro occorsi alla medesima o al proprio personale durante l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 15 Clausola sociale
Ove la ditta appaltatrice sia una cooperativa sociale dovrà impegnarsi ad applicare l'art.37 del CCNL relativo al trasferimento di personale in caso di cambi di gestione. Negli altri casi la ditta appaltatrice si impegna prioritariamente ad assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, laddove il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

Art. 16 Interruzione del servizio

Non è prevista la possibilità di interrompere il servizio che dovrà comunque essere assicurato alle date di calendario scolastico, salva diversa comunicazione dell'Ente.
Qualora si verifichino documentate cause di forza maggiore, quali avversi eventi atmosferici o guasti degli impianti, il concessionario dovrà garantire un servizio sostitutivo, per cui dovrà essere indicato il fornitore sostituto con cui verrà formalizzato apposito accordo che sarà trasmesso a cura del concessionario al concedente.
L'emergenza non potrà, in ogni caso, superare tre giorni consecutivi.

Art. 17 Controlli e revoca dell'affidamento
Il Comune effettuerà periodicamente, tramite personale di propria fiducia, controlli di natura igienico - sanitaria e tendenti ad accertare il buon trattamento degli immobili e delle attrezzature messe a disposizione.
Saranno in particolar modo controllati l'effettiva esecuzione del servizio, il tipo di organizzazione, di gestione, la consistenza qualitativa e quantitativa e la preparazione e somministrazione dei pasti ed infine l'adeguatezza ed idoneità del modo di conservazione dei viveri.
Qualora lo ritenga opportuno, il Comune effettuerà controlli a mezzo di campione da sottoporre ad esami di laboratorio di tipo chimico/fisico e batteriologico o potrà delegare l'effettuazione di alcuni particolari controlli la ASUR territorialmente competente.
La ditta affidataria dovrà fornire la massima collaborazione affinché gli incaricati dall'Amministrazione Comunale possano effettuare validi e completi controlli, fornendo in particolar modo il libero accesso ai vari locali e la documentazione o i chiarimenti richiesti.
L'inosservanza di una delle norme contenute nel presente capitolato generale attribuisce all'Amministrazione Comunale la facoltà di recedere dal contratto.
In particolare l'Amministrazione Comunale ha diritto di promuovere la risoluzione del contratto anche per altre azioni imputabili direttamente alla ditta affidataria come per l'abbandono non giustificato dell'affidamento, per comportamento scorretto verso terzi ed in particolare verso utenti e personale, per frode, per il venir meno degli impegni contrattuali, o di quelli assunti verso l'Amministrazione Comunale, in forza delle vigenti disposizioni di legge e per tutti gli altri casi non contemplati ma il cui verificarsi non permette ai sensi dell'art. 1453 del C.C., la prosecuzione del contratto.
Qualora l'Amministrazione Comunale decida di avvalersi della facoltà di recedere dal contratto, per inadempienze da parte della ditta, ha diritto oltre ad incamerare la cauzione di ottenere dalla ditta appaltatrice il completo risarcimento dei danni.
La risoluzione avverrà con le clausole stabilite nel contratto e nel rispetto dell'art.1456 del Codice Civile che qui si intende integralmente riportato e trascritto.
L'aggiudicatario dovrà fornire all'Amministrazione Comunale copia del Piano di autocontrollo redatto secondo le procedure del sistema HACCP, ai sensi dell'art. 5 del Reg. CE 852/2004 relativo alla gestione dei rischi nelle varie fasi del processo produttivo: magazzinaggio, trasformazione, preparazione, distribuzione e trasporto/distribuzione degli alimenti. Il piano dovrà esser costantemente aggiornato.

Art. 18 Penalità
La ditta affidataria nell'esecuzione dei servizi previsti dovrà attenersi oltre che alle norme stabilite dal presente capitolato anche alle specifiche disposizioni vigenti in materia che integralmente si
richiamano. Qualora la ditta affidataria non attenda a tutti gli obblighi, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà, oltre che di recedere dal contratto nei casi più gravi, di applicare insindacabilmente, previa contestazione scritta, una penalità variabile da euro 200,00 ad euro 1.000,00 in rapporto alla gravità dell'inadempienza o alla recidività.
Sono considerate gravi inadempienze con la conseguente applicazione, per ciascuna, della relativa penalità:
1) quando risultino positive le analisi microbiologiche o chimico-fisiche o ambientali in termini quantitativi ritenuti oltre i limiti accettabili dalla competente autorità sanitaria e non siano state date indicazioni circa i correttivi posti in essere o questi non siano, a giudizio della competente autorità sanitaria, sufficienti a garantire il rientro nei parametri di legge. Penalità: Euro 500/00; la ditta dovrà inoltre risarcire l'Amministrazione comunale per le eventuali sanzioni comminate alla stessa da parte delle Autorità pubbliche competenti a seguito del comportamento inadempiente della ditta esecutrice;
2) ritardi nella somministrazione dei pasti ai refettori. Penalità: Euro 100,00 per ogni ritardo;

3) i prodotti consegnati non siano conformi ai dispositivi della L.R. Marche n° 9 del 2.02.2000 "Norme in materia di consumo di prodotti geneticamente modificati nelle mense scolastiche negli ospedali e nei luoghi di cura", e ss.mm.ii.: penale di Euro 500/00;
4) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nel centro di cottura in gestione: € 1.000,00 per ogni infrazione;
5) Rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in centro cottura: da € 100,00 a € 200,00 per ciascuna infrazione;
6) Mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura e il refettorio: da € 200,00 a € 500,00 per ogni infrazione;
7) Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione: da € 200,00 a € 500,00 per ogni infrazione;
8) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione: da € 100,00 a € 500,00 per ogni infrazione;
9) Mancata, parziale o non corretta compilazione schede HACCP: € 100 per ogni inadempienza.
10) Utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara: da € 200,00 a 500,00 per ogni caratteristica merceologica violata;
11) Mancata produzione o consegna di dieta speciale: € 200,00 per ogni infrazione;
12) Errata somministrazione di dieta speciale: € 1.000,00 per ogni caso
13) Mancato rispetto del menù previsto € 500,00 per ogni giornata di irregolarità;
L'applicazione della penalità sarà preceduta da contestazione dell'inadempienza, in conseguenza della quale la ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione. Se entro tale termine la ditta non fornisca giustificazioni o spiegazioni ovvero le medesime non siano ritenute valide, si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento con escussione parziale della cauzione definitiva di cui al successivo art. 18.
Il Responsabile del Servizio competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dall'appaltatore, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.
Le penali saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

Art. 19 Obblighi dell'appaltatore
L'appalto del servizio di refezione scolastica somministrazione alimenti e bevande presso la scuola oggetto del presente capitolato,oltre a quanto sopra indicato comprende:
- elaborazione, fornitura ed impiego esclusivamente di menù già approvati e in uso obbligandosi ad adottare, in qualsiasi momento,ogni variazione qualitativa o quantitativa richiesta dal committente o dall' A.S.U.R.;
- obbligatoria ed integrale preparazione dei pasti presso la cucina di cui al punto 3;
- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del servizio di refezione scolastica;
- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche adottate;
- porzionatura - distribuzione dei pasti – somministrazione degli alimenti e delle bevande nel refettorio;
- gestione di tutti gli altri servizi comunque previsti per eseguire correttamente tutte le attività previste dal presente capitolato;
- pulizia e sanificazione dei locali e arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
- gestione della raccolta differenziata dei rifiuti secondo le disposizioni dell'autorità comunale;
- tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati;
- custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento del servizio;
- manutenzione ordinaria intesa come il complesso di tutte le spese periodiche e ricorrenti dettate dalla tipicità del servizio.
- fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. n. 81/2008 al personale operante nelle mense scolastiche;

- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso trasmettendo copia della polizza prima della firma del contratto di appalto;
- realizzazione di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal "pacchetto igiene".
Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti adatti ai materiali con cui debbono venire in contatto, essere utilizzati nei dosaggi previsti dal produttore, e mantenuti nei loro contenitori, ben chiusi e puliti. Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione, sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. Il concessionario è comunque tenuto ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.
ULTERIORI OBBLIGHI:
- in caso di adesione della scuola a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che si rifanno alle tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti dalle tabelle dietetiche. Qualora il Comune di Petritoli dovesse aderire al progetto regionale denominato "*Pappafish*" che comporta un contributo regionale per la somministrazione del pesce nella mensa e di conseguenza un risparmio da parte della ditta per l'acquisto della materia prima da somministrare durante l'attivazione del progetto, la ditta si impegna ad applicare un ulteriore sconto del 20% sui buoni pasto forniti nei mesi in cui il Comune, a proprie spese, provvederà alla fornitura del pesce presente nel menù.
- svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico dell'appaltatore mediante utilizzo di personale dipendente in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività stesse; al servizio deve essere altresì assegnato personale adeguato allo stesso in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico – sanitari previsti dalla vigente normativa; alla ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.
Nell'esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria si impegna altresì:
- all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità, acquistate, in conformità alle indicazioni contenute all'art. 5 del presente capitolato ed a quanto verrà indicato nel progetto in sede di offerta;
– al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione delle derrate alimentari e dei pasti;
– in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività comprese nell'oggetto del presente capitolato;
– ad impiegare personale qualificato rispetto al ruolo svolto, in regola con assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche nel rispetto del contratto nazionale di lavoro;

Art. 20 Obblighi dell'Amministrazione Comunale
Il Comune metterà a disposizione della ditta affidataria l'uso gratuito dei locali adibiti a cucina (siti nell'edificio di cui all'art. 3), alla conservazione dei cibi e alla somministrazione dei pasti ed inoltre delle attrezzature necessarie.
Il Comune dovrà provvedere a sue spese:
- alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento (riservandosi di emanare, qualora si rendesse necessario, provvedimenti per limitare consumi eccessivi);
- alla manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature di proprietà comunale, salvo le spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza e/o imperizia del personale dipendente del'appaltatore , costi dei quali si farà carico l'appaltatore medesimo.
Si intendono per manutenzioni straordinarie tutte quelle da sostenere per apportare correttivi di ogni genere (sostituzioni totali o parziali,riparazioni, revisioni) agli immobili, agli impianti e alle attrezzature; la necessità di tali spese dovrà essere segnalata dalla ditta affidataria all'Amministrazione Comunale che si riserva la facoltà di decidere in merito.
L'Amministrazione Comunale provvederà alla verifica delle prenotazioni e del pagamento dei pasti e, sulla base degli elenchi trasmessi mensilmente, dovrà versare alla ditta affidataria il corrispettivo mensile entro 60 giorni dalla data di presentazione (data e numero di protocollo del comune) della fattura elettronica regolare ai fini fiscali ed indicante il corretto numero dei pasti, che dovrà essere debitamente vistata dal competente Ufficio Comunale.
Il corrispettivo mensile dovuto alla ditta affidataria come compenso degli oneri assunti e previsto dal presente contratto, sarà quantificato dal prodotto del prezzo unitario, stabilito ad un prezzo

massimo di euro 6,70 (oltre l'IVA e detratto l'eventuale ribasso), per il numero dei pasti effettivamente servito nel mese di riferimento.
Il prezzo unitario di ogni pasto é unico e non varia in relazione all'età dell'utente e quindi esso sarà sempre lo stesso sia per i pasti (necessariamente diversi nella consistenza) consumati dai bambini che dagli adulti e personale scolastico.
Tramite la riscossione del corrispettivo, la ditta affidataria troverà il totale compenso di tutti i servizi forniti, sia di quelli stabiliti dal presente contratto che degli altri comunque necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto. Dal corrispettivo verranno detratte le penalità applicate e le eventuali anticipazioni concesse.
L'Amministrazione Comunale, tramite il responsabile dell'Area Contabile, dovrà fornire alla ditta affidataria tutte le informazioni richieste e necessarie ad agevolare e migliorare la gestione del servizio.
Alla ditta affidataria dovranno essere notificati tutti i provvedimenti che riguardano direttamente essa o i servizi che svolge, come ordinanze,delibere ed altri.

ART. 21 Esecuzione in pendenza di stipula
L'appaltatore si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente capitolato anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti all'appaltatore, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

ART. 22 Osservanza delle norme in materie di lavoro
L'appaltatore dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il concessionario dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.
La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni di cui al D.L.vo n. 81/2008 e succ. int e modd., e ad essa è demandata la gestione della sicurezza nei termini dell'applicazione del piano di emergenza.
La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile della Sicurezza.
La ditta aggiudicataria dovrà prendere conoscenza del Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti **(D.U.V.R.I.)** che costituisce parte integrante del presente capitolato, **come allegato.**

Art. 23 Controversie
Il Foro competente é esclusivamente quello dell'Autorità Giudiziaria competente per il luogo dove ha sede il Comune appaltante per qualsiasi controversia che possa sorgere nei confronti di esso.

Art. 24 Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari
L'appaltatore a pena di nullità assoluta del contratto di appalto,assumerà tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati. Tutti i documenti contabili (fatture, bonifici, ecc.) dovranno riportare il "Codice Identificativo di Gara" (CIG), riferito al servizio, fermo restando l'obbligo, per l'appaltatore, di comunicare per iscritto, tempestivamente e comunque entro sette giorni dalla loro accessione, gli estremi identificativi di un diverso conto corrente bancario e/o postale su cui la stazione appaltante potrà essere autorizzata ad effettuare i pagamenti. In difetto
di tale notificazione l'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per il pagamento ordinato.

Art. 25 Soppressione totale o parziale – Riduzione del servizio
E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale, in qualità di appaltante, di sopprimere il servizio di refezione scolastica oggetto del presente capitolato, completamente o parzialmente, o ridurre il numero dei pasti, in tutto 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, e quindi senza che l'appaltatore possa accampare alcuna pretesa al riguardo.

Art. 26 Spese
Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, il Comune non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara in questione e ad essa necessari e dipendenti, avranno conseguito piena efficacia giuridica. La ditta aggiudicataria è tenuta alla stipula del relativo contratto e, qualora ricusasse di stipulare lo stesso, verrà incamerata la cauzione provvisoria versata. Le spese di pubblicazione degli atti di gara, le spese contrattuali, nessuna esclusa ed eccettuata (diritti di rogito, bolli, registrazioni ecc.) sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 27 Trattamento dei dati personali
Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. N. 196/2003, in ordine al presente procedimento si informa che:
- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti esclusivamente al presente appalto;
- il conferimento dei dati ha natura facoltativa, e si configura più esattamente come onere, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara o aggiudicarsi l'appalto, deve rendere la documentazione richiesta dall'Amministrazione appaltante in base alla vigente normativa;
- la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara informale o nella decadenza dell'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti ai quali possono essere comunicati sono:
1) il personale interno dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento;
2) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
3) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. 241/90;
- i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D. Lgs. N. 196/2003 medesimo, cui si rinvia;
- soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione Comunale.

Art. 28 Norme generali
Per quanto non previsto si applicano le disposizioni in materia contenute nella Normativa vigente oltre alle disposizioni contenute nel Codice Civile e di Procedura Civile.