



Comune di AMANTEA

Provincia di Cosenza

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA,
PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO DEL COMUNE
DI AMANTEA – ANNO SCOLASTICO 2018/2019.**

PERIODO DAL 01/12/2018 AL 30/06/2019

CIG 767383267E

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Amantea.

Il servizio comprende:

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
- b) la preparazione e porzionatura dei pasti presso i centri cottura
- c) trasporto con mezzi propri, consegna e distribuzione dei pasti, compresa acqua, nei vari plessi scolastici;
- d) gestione dei Centri di Cottura Comunali e delle attrezzature contenute;
- e) pulizia, riordino e sanificazione dei locali dei centri cottura e dei locali adibiti a refettori dei plessi scolastici dove è prevista la somministrazione;
- f) gestione integrale del procedimento di registrazione degli utenti, prenotazione dei pasti, verifica versamenti quota individuale di partecipazione al costo del servizio da parte degli utenti sulla base della tariffa disposta dall'Amministrazione Comunale, con mezzi e personale proprio e con assunzione del rischio per eventuali mancati controlli sulle insolvenze, che rimane a carico dell'appaltatore;

2) I pasti dovranno essere preparati e cucinati con prodotti di qualità, secondo le prescrizioni di cui alle tabelle dietetiche viste dalla competente Autorità Sanitaria Locale, nei centri cottura ubicati presso le scuole dell'infanzia di Amantea e della Frazione Campora S.G.

3. L'utenza è costituita da alunni e dal personale scolastico in servizio durante la refezione scolastica con compiti di assistenza e vigilanza educativa sugli alunni, il cui numero giornaliero sarà determinato sulla base delle richieste trasmesse dagli Istituti scolastici.

4. L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere, in caso di necessità e su specifica richiesta del Comune, alla preparazione di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, in presenza di appositi finanziamenti e fermo restando il rispetto della normativa, stante l'avvenuta dichiarazione di dissesto dell'Ente. Detta fornitura dovrà essere resa alle medesime condizioni contrattuali in essere tra le parti ed i pasti saranno essere recapitati nella sede indicata.

5. Il Comune può inoltre richiedere in qualsiasi momento, previo avviso di giorni 7, che il servizio venga esteso alle utenze non comprese nel presente contratto al momento della stipula, per sopravvenute e indifferibili necessità, con applicazione dei prezzi praticati alle utenze assimilabili.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto è relativo all'anno scolastico 2018/2019 con decorrenza dalla data di consegna dei lavori e termina il 31/05/2019 senza comunicazione preventiva della stazione appaltante, con facoltà di recesso unilaterale dell'ente responsabile del servizio (Comune) in caso di esito non favorevole nei primi tre mesi di gestione del servizio o comunque in ogni momento qualora sorgessero gravi problemi, e si svolgerà secondo il calendario delle attività didattiche fissato dalle autorità scolastiche, che sarà comunicato all'impresa aggiudicataria prima dell'inizio del servizio.

Detto calendario potrà essere comunque, variato nel caso intervengano modifiche nell'organizzazione scolastica o l'apertura di nuovi servizi, senza che ciò comporti il riconoscimento di compensi aggiuntivi all'impresa aggiudicataria.

Il Comune si riserva di:

- sospendere, interrompere, a proprio insindacabile giudizio, parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, qualora sopravvengano giustificati motivi, senza che l'impresa aggiudicataria possa vantare alcun diritto;
- di anticipare c/o posticipare sia la data di inizio sia la data di cessazione del servizio senza che l'impresa aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa;

Nel caso in cui al termine del contratto il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova assegnazione, l'impresa aggiudicataria è obbligata a continuare il servizio alle condizioni stabilite dal contratto scaduto per il tempo strettamente necessario a stipularne uno nuovo, e, in ogni caso, per non più di sei mesi dalla scadenza.

ART. 3 . IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara è fissato in €. **4,00** IVA inclusa al 4% per ogni singolo pasto (compresa acqua) con la seguente distinzione:

- Euro **3,79** IVA esclusa per costo unitario pasto
- Euro **0,06** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso
- Euro **0,15** (IVA 4%) non soggetto a ribasso

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati all'impresa aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, oneri di sicurezza, spese ed ogni altro onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

Il valore presunto complessivo dell'appalto per la fornitura di circa 42.500 pasti per l'intero anno scolastico è stimato in **Euro 170.000,00** (euro centosettantamila /00) di cui **Euro 2.000,00** (**duemila**/00) per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso

Detto importo è meramente presuntivo e non vincola l'Amministrazione perché il suo ammontare dipenderà dal numero di pasti che saranno realmente consumati; pertanto l'Amministrazione si riterrà vincolata solo al prezzo unitario del pasto fissato dall'impresa aggiudicataria e non all'importo complessivo.

Tale prezzo comprende:

- a) fornitura delle derrate per la preparazione degli alimenti;
- b) cottura, preparazione, porzionamento dei pasti nelle cucine delle scuole materne di Amantea centro e della frazione Campora S.G. e la puntuale consegna a domicilio degli stessi presso le sedi scolastiche dove hanno sede i refettori, secondo la normativa sanitaria vigente in materia e sulla base del calendario giornaliero ed orario stilato dalle scuole medesime;
- c) allestimento dei refettori e successiva la pulizia quotidiana degli stessi, di tutti i locali e del vettovagliamento utilizzati ed impegnati per il servizio di mensa, la detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti e lavelli;
- d) fornitura di bicchieri monouso, tovaglioli di carta, vaschette piatti e posate monouso, queste ultime confezionate in buste singole e quant'altro occorrente per la regolare esecuzione del servizio;
- e) trasporto e consegna dei pasti nei plessi scolastici interessati dal servizio e distribuzione degli stessi nei rispettivi refettori, che dovrà essere effettuato da personale dell'aggiudicataria, munito delle necessarie autorizzazioni sanitarie;
- f) preparazione e consegna di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, solo in caso di necessità e su specifica richiesta di questo Ente, per come indicato al precedente art. 1, punto 4.

L'impresa aggiudicataria assume specifico obbligo di verificare quotidianamente la provenienza e le scadenze dei prodotti alimentari utilizzati.

L'Autorità Sanitaria Locale eseguirà i controlli ritenuti opportuni.

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata del contratto.

Si precisa che saranno liquidati i corrispettivi relativi ai pasti effettivamente erogati secondo le modalità di controllo delle presenze che l'Ente si riserva di compiere.

Il servizio è finanziato con fondi del bilancio comunale.

ART. 4 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà espletata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, valutabile in base agli elementi contenuti nell'offerta tecnica ed economica presentate, per come specificato nel Disciplinare di gara.

I punteggi sono così stabiliti:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTI
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
TOTALE PUNTEGGIO	100

ART. 5 RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONE

a) L'impresa aggiudicataria assume piena e diretta responsabilità gestionale del servizio affidato, liberando a pari titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione a regola d'arte, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

b) L'impresa aggiudicataria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, di eventuali danni a persone e/o cose, provocati nell'esecuzione del servizio, qualunque ne sia la natura, la causa, restando inteso che sarà a suo carico il completo risarcimento dei danni arrecati, e ciò senza diritti di compensi o rivalsa nei confronti del Comune. - In particolare l'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità per intossicazione/avvelenamento causati dall'ingerimento, da parte degli utenti di cibi contaminati o avariati.

c) E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di stipulare a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata del contratto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.). Il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio, nonché dei danni alle cose di terzi in custodia e consegna all'assicurato compresi quelli conseguenti a incendio e furto, con risarcimento a suo carico dei danni arrecati e ciò senza diritto a compensi o rivalsa nei confronti della stazione appaltante. Pertanto l'aggiudicatario dovrà stipulare apposita assicurazione che abbia un massimale non inferiore a €. 1.500,00,00. Tale polizza d'assicurazione dovrà essere presentata al momento della stipula del contratto.

ART. 6 SUBAPPALTO

E' vietato all'impresa aggiudicataria di cedere in subappalto il servizio assunto senza il consenso dell'Amministrazione, sotto la comminatoria della immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese all'Amministrazione Comunale.

ART. 7 MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il numero dei pasti da somministrare ammonta presumibilmente a n. 42.500 per l'intero anno scolastico. Questi dati, relativi alla quantità dei pasti da erogare, sono indicativi, in quanto suscettibili di variazioni, con possibilità di aumento o di diminuzione giornaliera, senza limitazione alcuna, e comunque secondo le effettive richieste da parte della popolazione scolastica ad usufruire del servizio. Per tali aumenti o riduzioni del numero dei pasti l'aggiudicataria non può opporre eccezioni alla stazione appaltante, né pretendere risarcimento alcuno, impegnandosi a seguire l'effettivo numero dei pasti richiesti giornalmente, agli stessi prezzi, patti e condizioni dell'appalto.

A) CARATTERISTICHE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

Le derrate alimentari, la cui fornitura è a carico dell'impresa aggiudicataria, dovranno essere:

- * di "prima qualità" dal punto di vista igienico-sanitario, merceologico e commerciale;
- * conformi ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni normative e regolamentari - nazionali e Locali e con particolare riferimento alle direttive e normative emanate in materia di ristorazione

scolastica dalla Unione Europea, dalle prescrizioni specifiche dell'A.S.L. nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esecuzione dell'appalto;

- * le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi alla normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
- * conformi alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
- * è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- * l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- * le merci dovranno essere mantenute nelle confezioni originali integre fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- * è fatto assoluto divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati;
- * è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse nonché l'applicazione delle dovute penalità;
- * l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili dovranno essere evitati stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- * La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera con utilizzo di prodotti da forno freschi
- * la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- * le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.
- * È tassativamente esclusa la fornitura di cibi precotti
- * il pasto dovrà prevedere:
 - un primo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovute a motivi etico- religiosi
 - un secondo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovute a motivi etico- religiosi
 - un contorno adeguato al secondo piatto
 - frutta di stagione o dessert
 - un panino
 - acqua minerale naturale
- * Il pasto giornaliero dovrà essere conforme alla **TABELLA DIETETICA** e relative note definite dall'ASL territorialmente competente.
- * I menù giornalieri e settimanali dovranno essere esposti , ben visibili, presso la sala mensa e la bacheca scolastica.

* Le modalità di cottura devono essere tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e della qualità del cibo(es. Mediante bollitura,cottura a vapore, al forno, con esclusione dei fritti) ed essere completa.

* Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo;in ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto dalla normativa vigente e dai Manuali di Corretta prassi igienica.

* Non è ammesso l'uso di olio di semi

* Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti

* L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire all'Ente appaltante, su richiesta dello stesso, tutti i documenti relativi ai prodotti, biologici e non, acquistati per la preparazione dei pasti presso le mense scolastiche comunali (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci, necessari al fine di permettere un controllo sul rispetto da parte dell'impresa aggiudicataria dell'offerta elaborata in sede di gara).

* L'impresa aggiudicataria dovrà redigere specifico manuale per la gestione della rintracciabilità di filiera di prodotto che dovrà altresì essere corredato di copia della documentazione di consegna prodotti (bolle di consegna) e sempre disponibile presso il centro cottura per verifiche da parte degli organi di controllo anche a semplice richiesta.

B) PREPARAZIONE DEI PASTI

c) La fornitura dei pasti dovrà essere eseguita tutti i giorni da lunedì a venerdì per le scuole dell'infanzia , nei giorni per i quali sono previste attività didattiche pomeridiane per le altre scuole, che saranno concordati con le Istituzioni scolastiche , salvo impedimenti dovuti a cause di forza maggiore .

b) L'impresa aggiudicataria dovrà effettuare il trasporto e la distribuzione dei pasti nei refettori dei vari plessi scolastici, con utilizzo di automezzi idonei, contenitori termici , con rispetto delle norme igieniche e utilizzo di personale necessario, entro la fascia oraria compresa tra le ore 12:00 e le ore 14:00 ovvero nell'arco orario che eventualmente dovesse essere indicato dalle Istituzioni Scolastiche.

c) La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) presso i Centri Cottura del Comune di Amantea a cura dell'impresa aggiudicataria ;

d) Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

e) è tassativamente vietato qualsiasi riciclo di pasti od avanzi;

f) non sono previste frittiture di alimenti;

g) le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

h) I tempi di preparazione dei pasti dovranno essere adeguati al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti ;

i) L'impresa aggiudicataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione Comunale.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

l) L'impresa aggiudicataria per la preparazione dei pasti dovrà rispettare obbligatoriamente la tabella dietetica approvata dall'Asl n. 1 e allegata al presente capitolato, relativamente alle grammature e ai requisiti qualitativi , secondo il criterio di alternanza settimanale, e che potrà essere suscettibile di variazioni da parte del predetto servizio riservandosi il Comune, altresì, di concordare modifiche scaturenti da eventuali variazioni di competenze e norme.

I pasti dovranno corrispondere alle caratteristiche per qualità e quantità definite nella medesima tabella dietetica.

Non è consentita alcuna variazione rispetto ai menù vistato dall'ASL .Solo in via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti o attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della impresa aggiudicataria sia per gli interventi di manutenzione ordinaria che straordinaria;
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, scioperi o altre cause di forza maggiore, ecc.;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'impresa aggiudicataria ;

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette, fermo restando l'obbligo dell'impresa aggiudicataria di garantire pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza .

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'impresa aggiudicataria , al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato. Sono ammesse variazioni al menu approvato dalla ASL competente su espressa richiesta della commissione mensa e supportate dal monitoraggio circa il gradimento del pasto soggetto a richiesta di variazione.

m) Nella preparazione giornaliera dei pasti, sarà richiesta la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti utilizzati.

I Pasti a seguito della loro preparazione devono essere sigillati in appositi contenitori , conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Sanità, i quali assicurino la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, con agenti batterici e virali di qualunque specie, nonché assicurino al tempo stesso il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore a 40 gradi centigradi al momento della consegna presso le sedi scolastiche.

n) I pasti devono pervenire con oneri di trasporto a carico dell'impresa aggiudicataria nei giorni e orari stabiliti dal calendario scolastico e comunque entro la fascia oraria compresa tra le 12'00 e le 14'00.

o) Potrà essere richiesta all'impresa aggiudicataria la sostituzione del pasto con cestini freddi in caso di gite scolastiche o di altri eventi e occasioni, previa comunicazione data alla ditta aggiudicataria con congruo anticipo, comunque non inferiore a due giorni, dalle competenti autorità scolastiche.

L'Ente appaltatore procederà con proprio personale nei momenti che più riterrà opportuni, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e comunque di prima qualità e appartenenti a marchi noti e diffusi sul territorio nazionale.

Nel caso di contestazione da parte dell'Ente delle merci acquistate, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese al ritiro immediato della partita contestata.

L'impresa aggiudicataria è responsabile della buona conservazione delle derrate depositate o preparate e ad essa sarà imputato ogni caso di avaria ad eccezione del caso fortuito o forza maggiore, la stessa ha l'obbligo di esporre presso i centri di cottura ed i locali adibiti a refettori copie del menù

q) L'impresa aggiudicataria , ad ogni cambio di stagione, potrà concordare con l'Ufficio Istruzione del Comune , che si avvarrà della consulenza del competente Servizio Sanitario e della Commissione Mensa, variazioni dei cibi nei menu giornalieri che tengano conto delle variazioni stagionali soprattutto per quanto riguarda l'uso della frutta e degli ortaggi.

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere ad approntare :

● diete speciali, (compresa la fornitura dei relativi prodotti dietetici e di tutti gli alimenti necessari)

L'impresa aggiudicataria si impegna a garantire la preparazione, senza alcuna limitazione numerica , di pasti a favore di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati all'impresa aggiudicataria . La richiesta di diete speciali deve essere effettuata dal

genitore o da chi ne fa le veci accompagnata da idonea documentazione medica. L'attivazione di diete speciali è vincolata all'approvazione del competente Servizio Sanitario dell'ASP territoriale.

Presso i Centri di Cottura dovrà essere predisposta una linea di preparazione separata delle diete speciali ovvero dovranno essere predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per le diete speciali, alla loro preparazione e confezionamento. L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre individuare gli addetti responsabili della preparazione/confezionamento delle diete speciali nei centri cottura e della loro distribuzione.

Le diete speciali dovranno essere elaborate dalla dietista della ditta che dovrà tenere conto del modello di tabella dietetica standard; la tabella dovrà riportare il nominativo dell'alunno e corredata da indicazioni comportamentali, specifiche per patologia, dirette agli addetti che operano nel campo della ristorazione scolastica e che devono gestirne, in modo corretto, la preparazione e la distribuzione.

Le diete speciali così redatte, dovranno essere trasmesse all'Ente responsabile del servizio il quale chiederà al SIAN (Servizio Igiene Alimenti dell'ASP competente) per l'opportuna validazione e valutazione.

Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

● menu' alternativi – l'impresa aggiudicataria si impegna a garantire la preparazione di pasti a favore di utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (qualora ne venga fatta specifica richiesta). Per gli utenti vegetariani deve essere fornito formaggio in sostituzione della carne. Nei casi di diete speciali determinate da motivi etici e religiosi l'aggiudicataria dovrà fornire menù alternativi su specifiche indicazioni dei genitori.

● diete leggere- l'impresa aggiudicataria, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, dovrà fornire diete in bianco, costituite di norma da pasta o riso in bianco, una verdura e una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco. Le diete dovranno essere confezionate in appositi contenitori recanti indicazioni che riconducano inequivocabilmente dell'utente destinatario nel rispetto della normativa sulla privacy.

Somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti avverrà presso i luoghi preposti alla somministrazione dei pasti di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati per tipologie d'utenza a cura dell'impresa aggiudicataria, che ne assume in pieno ogni responsabilità. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

● La stazione appaltante potrà anche richiedere per motivate esigenze, la fornitura di **cestini alimentari** che dovranno essere confezionati in sacchetti individuali di carta idonei al contatto con gli alimenti e conformi alle normative vigenti.

Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano.

Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno notificati dal Comune, previa comunicazione delle Istituzioni Scolastiche.

● E' richiesta, inoltre, all'aggiudicataria la preparazione di pasti, solo in caso di necessità e su specifica richiesta di questo Ente, per come indicato al precedente art. 1, punti 4. e 5.

ART. 8 CENTRI COTTURA

Il Comune mette a disposizione dell'impresa aggiudicataria, esclusivamente per il servizio oggetto dell'appalto e per la durata del contratto, i locali attualmente in uso ed adibiti allo scopo:

Centro cottura sito nei locali della scuola dell'infanzia della frazione Campora San Giovanni ;

Centro cottura sito nei locali della scuola dell'infanzia di via Dogana ;

Quanto messo a disposizione dell'impresa aggiudicataria , da parte del Comune per l'erogazione del servizio mensa, sarà consegnato con apposito verbale ed alla scadenza del contratto, dovrà essere riconsegnato nello stesso stato in cui è stato preso in godimento, salvo il normale deterioramento.

L'aggiudicataria dovrà provvedere a:

- a) attrezzare le cucine e le mense di tutto il materiale complementare comprese le attrezzature portavivande per l'allestimento dei carrelli, necessari per il funzionamento delle cucine e delle mense. Detto materiale dovrà essere conforme alle normative in materia;
- b) se necessario e secondo le indicazioni dell'Autorità Sanitaria preposta alla vigilanza, integrare a sue spese, l'attrezzatura delle cucine, sostituire quelle usurate non più idonee al servizio;
- c) garantire il mantenimento, l'efficienza e la conformità alle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza dei suddetti locali degli arredi degli impianti e delle attrezzature, con l'impegno di riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto di consegna assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo;
- d) effettuare a propria cura e spese, ogni intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria su tutti gli arredi e le attrezzature;
- e) depositare in Comune prima dell'inizio del servizio il piano di manutenzione previsto e comunicare successivamente gli interventi effettuati;
- f) provvedere allo smaltimento del residuo di olio usato secondo metodi conformi alle normative vigenti;

L'impresa aggiudicataria sarà pienamente responsabile , con obbligo di risarcimento al Comune, di danni alle strutture per negligenza , uso improprio, atti vandalici del proprio personale dipendente;

I pasti prodotti dovranno essere forniti a domicilio delle seguenti sedi scolastiche:

Amantea Centro: Scuole dell'infanzia di Via Dogana , via Garibaldi, via Baldacchini , Santa Maria, scuole elementari di via Garibaldi e via Baldacchini;

Frazione Campora San Giovanni: scuola dell'infanzia , Scuola elementare e scuola media via dei Gladioli.

ART. 9 OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Obblighi dell'impresa aggiudicataria :

- 1) Il pieno rispetto delle norme di legge in materia igienico sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP, comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione prevista. L'aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia al Comune che potrà richiedere le integrazioni necessarie, nomina altresì un responsabile del Piano di autocontrollo il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo al preposto ufficio comunale.
- 2) Fornitura delle derrate necessarie per la preparazione degli alimenti e quant'altro occorrente per l'esecuzione del servizio;
- 3) Preparazione e cottura dei cibi con l'osservanza, in qualità, quantità e composizione, del menù vistato dall'ASL n.1 e allegato al presente capitolato;
- 4) L'utilizzo di piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, ecc., monouso, salvo diverse disposizioni del Comune;
- 5) Acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti con obbligo di immagazzinaggio in appositi locali all'uopo identificati assumendosi la responsabilità della loro conservazione; la frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo ed una corretta conservazione igienica;

- 6) **Personale:** l'impresa aggiudicataria dovrà assumere a suo esclusivo carico e spese, personale sufficiente, qualificato, in possesso dei requisiti professionali e sanitari (cuoco, aiuto cuoco, responsabile controlli qualità e sicurezza, addetto servizio di refezione autisti, altre qualifiche ritenute necessarie) in misura sufficiente a garantire nel complesso l'organico sufficiente per il regolare e puntuale svolgimento del servizio previsto nel presente capitolato, per tutta la durata contrattuale, con l'impiego delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.).
- 7) Evitare, nello svolgimento del servizio, qualsiasi intralcio o disturbo all'attività scolastica
- 8) Ottemperare a tutte le norme legislative in materia di personale dipendente, nonché a quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria. L'aggiudicataria si avvarrà di personale qualificato e lo impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità, lo stesso, munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente a tutte le visite mediche, agli accertamenti batteriologici, e a tutti i controlli prescritti dalle leggi e regolamenti in vigore.
- 9) Trasmissione, prima della stipula del contratto, all'ufficio preposto del Comune dell'elenco del personale utilizzato nelle mense scolastiche, specificando per ognuno il possesso delle qualifiche necessarie per lo svolgimento del servizio e del libretto sanitario, nonché il nominativo del responsabile del servizio. Il Comune si riserva di operare in proposito tutti i controlli che riterrà opportuni, nonché la facoltà di richiedere il trasferimento del personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'aggiudicataria provvederà alla sostituzione con altro personale senza che ciò comporti la richiesta di compensi aggiuntivi;
- 10) Dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, (tute o sopravvestiti di colore bianco nonché guanti, mascherine, cappellini, cuffie ecc.) che dovrà indossare durante il servizio. E' pure onere dell'aggiudicataria controllare che tutte le norme igieniche comprese quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale dipendente. Tutto il personale dipendente dall'aggiudicataria dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza allo stesso;
- 11) Provvedere alle assicurazioni sociali, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.
- 12) Istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurarne una formazione adeguata, esigerne il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e igiene del lavoro da parte dello stesso.
- 13) Tutti gli oneri e gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali, per il personale dipendente sono a carico dell'impresa aggiudicataria;
- 14) L'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti o utilizzati, di condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria. Resta inteso che i lavoratori suddetti restano a tutti gli effetti dipendenti dell'impresa aggiudicataria che dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di aver ottemperato a tutti gli obblighi relativi al personale dipendente.
- 15) Dotare ogni mensa di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, piatti e bicchieri ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.
- 16) Esonero del Comune da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte dell'aggiudicataria di norme di legge o regolamenti concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;
- 17) L'assunzione di ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario, per eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti;
- 18) provvedere alle spese per la fornitura del gas dei centri cottura

- 19) predisposizione stampa di lettere di sollecito scritte bimestrali per tutti gli utenti a debito, da consegnare all'ufficio comunale competente che provvederà alla spedizione. L'ufficio potrebbe richiedere la consegna delle note in formato digitale (sms e/e mail di notifica credito) ;
- 20) **Derattizzazione e disinfezioni:** sono a carico dell'impresa aggiudicataria il monitoraggio degli infestanti, gli interventi di derattizzazione e disinfezione da effettuarsi presso i centri di cottura e nelle relative pertinenze e aree esterne. L'aggiudicataria è tenuta ad effettuare il monitoraggio almeno con cadenza mensile. Il personale dell'impresa aggiudicataria deve essere appositamente formato per il riconoscimento di segni e tracce di infestanti e, in loro presenza, deve richiedere alla propria azienda l'effettuazione degli opportuni interventi. In caso di riscontro positivo, la data, il tipo di intervento da effettuare e la ditta incaricata devono essere preventivamente comunicati all'Amministrazione Comunale e al Dirigente Scolastico di riferimento. Gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in possesso delle abilitazioni previste dalla legge, in orari di non svolgimento del servizio e di non presenza degli alunni nel plesso scolastico, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse esche a "cielo aperto". Nei casi di infestazione manifesta, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere il monitoraggio con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita. L'impresa aggiudicataria deve conservare presso il Centro Cottura e i plessi scolastici tutte le attestazioni rilasciate dalle imprese specializzate che hanno svolto le disinfezioni e le derattizzazioni e provvedere tempestivamente all'invio di copia all'Amministrazione Comunale.
- 21) **Smaltimento rifiuti** I rifiuti solidi urbani provenienti dai Centri Cottura, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta dei rifiuti, collocati all'esterno dell'edificio per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante. L'impresa aggiudicataria è tenuta, per i Centri Cottura a propria cura e spese, allo smaltimento degli oli e grassi vegetali e/o animali, residui della cottura nel rispetto della normativa vigente. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.
- 22) **Materiali di pulizia e consumo** l'impresa aggiudicataria assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esecuzione del servizio, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni, nonché nel rispetto delle indicazioni previste dalla normativa in materia;
- 23) È inoltre posta a carico dell'impresa aggiudicataria la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione – in ogni fase - del servizio oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, ecc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- 24) **Eventi eccezionali e scioperi** In caso di sciopero del personale dell'impresa aggiudicataria o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con congruo anticipo, e comunque almeno tre giorni prima. Resta inteso che in caso di sciopero dovrà essere rispettata la normativa vigente. Verificandosi scioperi, la ditta affidataria garantirà sempre un servizio di emergenza previo accordo con le organizzazioni sindacali – che dovrà essere trasmesso all'amministrazione comunale -, trattandosi di servizio essenziale.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, le Istituzioni Scolastiche provvederanno ad avvisare, almeno 20 ore prima, salvo eventi eccezionali non prevedibili, l'impresa aggiudicataria che non potrà pretendere nessuno indennizzo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

L'impresa aggiudicataria in caso di impossibilità di erogazione del servizio per cause di forza maggiore, s'impegna a fornire un pasto alternativo.

ART. 10 REGISTRAZIONE PASTI E TICKET UTENTI

- a)** L'impresa aggiudicataria deve essere dotata di un sistema informatico per l'iscrizione al servizio degli utenti, la rilevazione giornaliera delle presenze, prenotazione dei pasti, verifica controllo pagamento quote individuali, da attivare fin dal primo giorno di inizio del servizio, le cui caratteristiche tecniche devono essere tali da consentire il rilevamento degli utenti richiedenti il servizio (distinti per ciascuna sede scolastica) del numero di pasti quotidiano correlato alle presenze degli utenti che abbiano regolarmente pagato, nonché il controllo del pagamento del ticket individuale (la cui descrizione dettagliata deve essere inserita tra i documenti di ammissione alla gara). Il sistema impiegato deve essere tale da fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci ed automatiche le procedure per usufruire del servizio refezione, garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze, migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi, tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e reddituali;
- b)** In particolare il sistema dovrà garantire i seguenti processi:
- Registrazione anagrafica utenti e adulti responsabili dei pagamenti e attribuzione del codice utente;
 - Gestione completa delle prenotazioni dei pasti con personale proprio attraverso l'impiego di strumenti informatici che dovranno essere dettagliati in fase di progetto. Il sistema dovrà prevedere anche la gestione dei pasti del personale docente, differenziandone le relative prenotazioni.
 - Verifica di avvenuto pagamento con modalità anticipata da parte degli utenti previo ritiro di apposite ricevute da consegnare successivamente al Comune di Amantea unitamente alle relative fatturazioni. La soluzione proposta dovrà agevolare il più possibile l'utenza, attraverso la semplicità d'uso, la comodità e la numerosità dei punti di prenotazione ricarica;
 - Gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza.
 - Gestione completa delle comunicazioni con i genitori, oltre che con documenti cartacei anche con sistema WEB based. Tale sistema dovrà essere accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune.
 - In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodo desiderati.
 - L'impresa aggiudicataria attraverso il sistema informatizzato dovrà gestire tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.l. 30/06/2003 n. 196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.
- c)** all'impresa aggiudicataria spetta la gestione di tutto il processo della ristorazione : dalla prenotazione giornaliera dei pasti alla verifica dei pagamenti a quella degli insoluti. La morosità anche reiterata degli utenti non dovrà in nessun caso determinare l'interruzione del servizio . Il pasto dovrà essere somministrato sempre a tutti gli utenti. L'impresa aggiudicataria dovrà tempestivamente e preventivamente informare e concordare con la Stazione appaltante le modalità per risolvere eventuali morosità.

d) l'impresa aggiudicataria deve rilevare il numero degli utenti cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere nominativa ed effettuata giornalmente, con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio con particolare attenzione alle esigenze alimentari dell'utenza (diete alimentari).

e) Tutte le prenotazioni dovranno essere inserite nel sistema informatico giornaliero entro le ore 10.00. tutte le informazioni inserite nel sistema dovranno essere disponibili e stampabili dall'Amministrazione Comunale per controllo ed ogni altra eventualità. L'Impresa dovrà fornire una dettagliata descrizione di come intende organizzare il servizio per soddisfare tale requisito.

f) il sistema dovrà consentire di rilevare la presenza giornaliera degli utenti, la prenotazione dei pasti e il numero degli stessi erogati e la verifica dell'avvenuto pagamento della quota individuale di compartecipazione al servizio da parte degli utenti. Tale quota a carico degli utenti è fissata in €. 1,60 per ogni singolo pasto, salvo diversa disposizione in merito da parte del Comune. Il personale preposto da parte dell'impresa aggiudicataria provvederà ad inserire nel sistema, per ciascun utente, la prenotazioni del numero di pasti corrispondenti alle somme versate e documentate tramite acquisizione di apposita idonea ricevuta di pagamento. Le ricevute saranno consegnate al preposto ufficio comunale unitamente alle fatture di pagamento.

g) Il sistema deve registrare costantemente credito acquistato dall'utenza ed aggiornare algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà decrementato, sempre giornalmente, all'atto della prenotazione del pasto.

Gli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento dovranno essere comunicati tramite e mail e/o sms ogni 15 gg. I costi per l'invio degli sms si intendono compresi nel servizio

h) La cancellazione della prenotazione deve essere possibile entro le ore 10.00 senza che nulla venga addebitato all'utente. Dopo tale termine è possibile restituire il costo del pasto all'utente che non abbia usufruito del servizio solo dietro autorizzazione della Stazione Concedente ed in presenza di conferma scritta da parte del personale scolastico.

i) mensilmente l'impresa dovrà comunicare alla stazione appaltante il numero dei pasti addebitati all'utenza. L'Amministrazione Comunale provvederà a liquidare i soli pasti effettivamente addebitati/consumanti. Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati dall'Impresa, e sia verificato un effettivo errore di rilevazione, si potrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito) solo a fronte di idonea documentazione comprovante. In tal caso il pasto/i erroneamente addebitato/i, verranno riaccreditati alla famiglia ed al Comune.

l) L'impresa dovrà effettuare solleciti (anche attraverso sms e raccomandate A/R) verso l'utenza inadempiente nei tempi e con le modalità concordate con l'Amministrazione Comunale, ma sempre nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia. In nessun caso dovrà essere interrotto il servizio nei confronti degli utenti morosi. Eventuali situazioni riguardanti utenti appartenenti alle categorie più deboli andranno concordate con l'Amministrazione Comunale.

m) in sede di iscrizione al servizio di refezione scolastica, gli utenti potranno fare istanza di riduzione c/o esenzione della quota di contribuzione individuale. Sarà compito del competente ufficio comunale provvedere alla determinazione degli aventi diritto alle esenzioni c/o riduzioni ai sensi del Regolamento Comunale e trasmettere i relativi elenchi all'impresa aggiudicataria;

n) è competenza dell'impresa aggiudicataria:

- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati
- l'inserimento delle iscrizioni al servizio all'inizio dell'anno scolastico sulla base dei moduli cartacei sottoscritti dall'utenza e relative variazioni
- la quotidiana rilevazione/prenotazione dei pasti in tutti i plessi, con personale appositamente incaricato ed adeguatamente istruito, entro le ore 10.00

- la stampa dei fogli presenza (griglie
 - lo storno delle prenotazioni nel caso in cui gli utenti escano da scuola entro e non oltre le ore 10.00 con aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
 - la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
 - la gestione dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza. A tal fine l'Impresa dovrà comunicare alla Stazione Appaltante, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato della gestione degli stessi ed i recapiti telefonici a cui gli utenti potranno rivolgersi per eventuali reclami e/o segnalazioni connessi alla gestione del servizio in questione;
 - l'attivazione di procedure alternative di emergenza per rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico
 - La gestione ed il controllo del saldo dei crediti/debiti degli utenti da comunicare mensilmente alla Stazione Appaltante
 - La gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti
- o) L'Impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura esclusivamente sulla base dei pasti iscritti nel sistema informatizzato. Prima dell'inizio del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire l'intero sistema (software, apparecchiature e quant'altro rispondenti alle descrizioni fornite in sede di gara. Resta inteso che al termine dell'appalto e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto, l'aggiudicataria dovrà trasferire al Comune senza alcun onere o costo aggiuntivo, la banca dati completa e documentata.
- Si precisa che non saranno liquidati i corrispettivi dei pasti che, nelle verifiche disposte dall'ufficio, non troveranno riscontro con i relativi pagamenti.
- p) il responsabile del servizio può in qualsiasi momento effettuare verifiche e/o accertamenti sul numero e/o sulla qualità dei pasti somministrati.

ART. 11 PREZZO

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per la durata del contratto. Con tale corrispettivo l'impresa aggiudicataria si intende compensata di qualsiasi avere e pretendere dal Comune per il servizio in oggetto, connesso o conseguente senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto con il pagamento del canone fissato con l'aggiudicazione. Il Comune provvederà al pagamento dietro presentazione di regolari fatture e previa verifica della rispondenza del numero di pasti erogati con i relativi versamenti.

L'aggiudicataria esonera espressamente e irrevocabilmente l'Amministrazione dal pagamento di interessi, rivalutazioni o altro, compreso il risarcimento danni, qualora il ritardato pagamento non è imputabile a fatto proprio dell'Amministrazione o non vi abbia contribuito con dolo o grave colpa.

ART. 12 MODALITA' DI FATTURAZIONE E DI PAGAMENTO

Il corrispettivo d'appalto è quello determinato dal ribasso presentato dall'aggiudicatario in sede di gara.

Il pagamento all'Impresa appaltatrice sarà effettuato nei termini di legge, dietro emissione di regolare fattura, previa acquisizione della fattura medesima al protocollo dell'Ente alla quale dovranno essere allegati le attestazioni dei pasti erogati cui la fattura fa riferimento.

Detto corrispettivo s'intende remunerativo di tutti gli oneri e gli obblighi assunti contrattualmente per l'esecuzione del servizio indicato nel presente Capitolato e nel progetto offerta presentato dall'Impresa in sede di gara.

Esso comprende, comunque, tutte le spese dirette ed indirette per il personale compresi i contributi e gli accantonamenti.

Il corrispettivo comprende, inoltre, gli oneri di ammortamento e gli interessi sul capitale per i materiali e le attrezzature e quanto altro di proprietà della ditta aggiudicataria, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i beni mobili ed immobili utilizzati per l'espletamento dei servizi, i consumi, le spese generali, gli oneri, le tasse, l'utile d'impresa, le assicurazioni e qualsiasi altra imposta presente e futura.

Nell'importo contrattuale pattuito sono compresi gli adeguamenti e/o ampliamenti del servizio conseguenti a variazioni normative o regolamentari o ad altri motivi tecnicoorganizzativi.

L'Amministrazione Comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto per il servizio di che trattasi soltanto previa acquisizione ex art. 16-bis, comma 10 del DL 185/2008 del DURC che attesti la regolarità contributiva dell'appaltatore. Non si procederà, pertanto, alla liquidazione della fattura in presenza di un DURC da cui risulti in via definitiva l'irregolarità contributiva dell'impresa aggiudicataria.

ART. 13 GARANZIE DI ESECUZIONE

Prima della stipula del contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà costituire, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, a garanzia di regolare esecuzione dello stesso, (art. 103, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016) e del pagamento delle penalità eventualmente comminate, dell'eventuale risarcimento dei danni nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere per fatti o danni provocati dall'aggiudicataria a causa di inadempienze contrattuali o cattiva esecuzione del servizio, da costituire con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del D. Lgs. n. 50/2016. La mancata costituzione della cauzione determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria (art. 103 comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016). La cauzione definitiva dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di esperire ogni altra azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente. La ditta è obbligata a reintegrare entro 30 gg. la cauzione per l'importo di cui l'Amministrazione Comunale abbia dovuto eventualmente avvalersi.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali e comunque fino a che non siano state definite tutte le ragioni di debito e credito od ogni altra eventuale pendenza.

Tale cauzione definitiva dovrà essere prodotta dall'Impresa Aggiudicataria entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione definitiva.

ART. 14 CLAUSOLE RISOLUTIVE

Salva in ogni caso la facoltà d'esecuzione in danno, l'appaltatore prende atto che, fermo il diritto dell'Amministrazione di chiedere il risarcimento dei danni subiti e di intraprendere ogni ulteriore iniziativa ritenuta opportuna, il presente contratto si intenderà risolto di diritto al verificarsi di una delle seguenti circostanze:

- a) insorgenza, a suo carico, di un procedimento per la dichiarazione di Fallimento, Liquidazione coatta, Amministrazione controllata o Concordato preventivo;
- b) pronuncia, nei confronti del titolare o dei soci muniti di poteri di rappresentanza, di condanne penali o di provvedimenti di applicazione di misure di prevenzione;
- c) accertamento della non rispondenza al vero, anche in parte, delle dichiarazioni rese dal fornitore ai sensi del D.P.R. 445/00;
- d) inadempimento totale o parziale agli obblighi e divieti previsti dal presente Capitolato d'Appalto specialmente di quelle relative all'igiene, alla sicurezza e alla composizione dei pasti di cui alla tabella dietetica allegata al presente capitolato. Fanno fede, in tal senso, gli addebiti

formali regressi.

e) Ogni altro caso previsto dalle disposizioni legislative vigenti in materia.

Nei casi suddetti, la risoluzione si verificherà di diritto al ricevimento, da parte dell'appaltatore, di lettera Raccomandata A/R con la quale l'Amministrazione dichiara di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione - senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo - procederà a incamerare a titolo di penale il deposito cauzionale e all'esecuzione in danno del servizio, nonché all'azione di risarcimento del danno subito e di ogni maggior danno, salvo sempre l'esperimento di ogni altra azione che ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di applicare le disposizioni contenute nell'art. 110, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016.

ART. 15 PENALI

1. Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà alla ditta una penale di €. 500,00 per ciascuna delle seguenti infrazioni:

- a) per ogni giorno di mancata fornitura dei pasti ordinati, presso ogni singola mensa;
 - b) per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nei centri di cottura e nei refettori;
 - c) per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
 - d) per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.
 - e) per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
 - f) per confezionamento non conforme alle vigenti normative;
 - g) per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
 - h) per non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera;
 - i) per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
 - l) per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
 - m) per inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili;
 - n) per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti;
 - o) per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;
 - p) per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
 - q) per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e trasporto;
 - r) per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli);
 - s) per ogni violazione di quanto previsto per la grammatura a crudo;
 - t) per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane;
 - u) per rinvenimento di parassiti.
 - v) per mancato rispetto delle temperature di conservazione e distribuzione rilevate durante i controlli del servizio
 - z) operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione
 - x) accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza
 - y) per mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti e/o per la mancata o scorretta esecuzione delle indicazioni riportate nel manuale stesso
- Per qualunque variazione apportata al menù e non concordata con il competente ufficio comunale e per altre inosservanze di quanto previsto nel presente capitolato .
- L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale di servizio, e dall'esame delle contro deduzioni presentate dall'impresa aggiudicataria , che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento dello stesso.
- L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo delle fatture da liquidare .

Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il domicilio presso il quale il Comune potrà effettuare tutte le comunicazioni e contestazioni relative all'appalto il nominativo e recapito telefonico dei responsabili per ogni danno e inadempienza.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.

L'importo delle sanzioni sarà decurtato sull'importo delle fatture da liquidare.

ART. 16 S.C.I.A- AUTORIZZAZIONI

1. L'aggiudicataria, per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato dovrà inoltrare al Comune e all'ASL la prevista Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) rispettivamente per l'inizio dell'attività di somministrazione e per la registrazione presso l'Ufficio di Igiene e Sanità Pubblica e verificare l'esistenza o eventualmente acquisirc, tutte le necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

2. L'aggiudicataria dovrà inoltre possedere all'inizio delle attività il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria.

ART. 17 TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI E ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA LEGGE ANTIMAFIA

L'Aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. A tal fine comunica all'Ente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.

La stipulazione del contratto è subordinata all'acquisizione da parte della stazione appaltante dell'informazione antimafia ex art. 10 D.P.R. 252/98 . La stazione appaltante acquisirà d'ufficio la certificazione suddetta ai sensi dell'art 6 comma 3 bis della Legge 04.04.2012 n. 35.

ART. 18 RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA

A) L'impresa aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro e in particolare assicurare la piena osservanza delle norme sancite dal D.Lgs 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i .

In osservanza della normativa in materia di " Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori " di cui al D.Lgs n. 81/2008 e ss.mm.ii, l'aggiudicataria, prima della stipula del contratto , dovrà presentare il Piano Operativo di Sicurezza (POS) ai sensi del D.Lgs 81/2008 e s. m.i. e provvedere agli ulteriori adempimenti previsti. Il Piano sarà allegato al contratto d'appalto. Dovrà attenersi, inoltre, alle prescrizioni contenute nel D.U.V.R.I. redatto in ottemperanza all'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008, fermo restando la facoltà di evidenziare ulteriori rischi. La stesa dovrà nominare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP) il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile , in ogni singola struttura e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo al competente ufficio comunale. Resta a carico dell'impresa aggiudicataria la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettivi necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. Il personale dovrà essere edotto e formato sugli specifici rischi che la propria attività comporta ai sensi del D.L. 81/2008.

L'Impresa deve notificare immediatamente all'Amministrazione Comunale, oltre che alle autorità ed enti previsti dalla legislazione vigente, ogni incidente e/o infortunio avvenuto durante l'esecuzione dei lavori da parte dell'Impresa..

L'Impresa deve predisporre e trasmettere al Responsabile del Servizio della stazione appaltante il rapporto di incidenti/infortuni o entro 7 giorni naturali consecutivi dal suo verificarsi.

Al presente capitolato è allegato il DUVRI

L'impresa aggiudicataria deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'aggiudicataria si impegna a tenere corsi di formazione per sicurezza che dovranno essere adeguati al livello di rischio connesso all'attività ed aggiornati costantemente. Spetta alla stessa l'applicazione delle norme antincendio di cui al DM 10 marzo 1998 e ss.mm. ii. L'Impresa aggiudicataria può proporre modifiche e integrazioni al DUVRI in tutti i casi che lo ritenga opportuno.

L'impresa aggiudicataria dovrà affidare la direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto ad un **"Responsabile di servizio"**, presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

Il nominativo del Responsabile del Servizio dovrà essere comunicato dall'impresa aggiudicataria prima della stipula di contratto d'appalto.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

B) L'impresa aggiudicataria si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico- sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

Idoneità sanitaria – controlli:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata secondo la normativa vigente.

Il personale dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici, agli accertamenti ed alle vaccinazioni previsti dalla normativa vigente.

Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria e del presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale.

Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente da soggetti ed organi competenti;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

Vestiario:

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme e calzature anatomiche e di sicurezza, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso. Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del proprio personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione Comunale.

ART. 19 CONTROLLI DI QUALITÀ - HACCP

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

L'impresa Appaltatrice nel proprio manuale HACCP deve inserire una procedura specifica riguardante la gestione delle diete speciali e formare opportunamente il personale che sarà addetto alla realizzazione e distribuzione delle diete speciali.

Il mancato rispetto di tale normativa, sarà soggetto all'applicazione delle penali previste o, nei casi più gravi, potrà dar luogo alla risoluzione del contratto.

A tal fine l'impresa Appaltatrice dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

Durante l'anno scolastico, l'impresa Appaltatrice sarà tenuta ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto all'Ente appaltante, controlli analitici su matrici alimentari diverse in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- n. 1 tampone ambientale;
- n. 30 analisi microbiologiche sui semilavorati/prodotti finiti.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'impresa Appaltatrice, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi chimico-fisiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel piano di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto della normativa vigente in materia.

L'impresa Appaltatrice libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'impresa Appaltatrice dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

I pasti preparati con alimenti non rispondenti a norme di legge o alle prescrizioni di cui al presente capitolato, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

ART. 20 CONTROLLI

- A)** Il Comune di Amantea vigilerà sul servizio oggetto dell'appalto per tutta la sua durata e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'impresa aggiudicataria possa eccepire alcunché. L'Impresa aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato delle attività di controllo la più ampia collaborazione, fornendo ed esibendo tutta la documentazione eventualmente richiesta e permettendo l'accesso ai locali principali e accessori ove il servizio viene effettuato. L'esito dei controlli sarà documentato mediante compilazione di specifiche schede valutative;
- B)** Nel caso in cui gli accertamenti di cui sopra dovessero evidenziare una qualsiasi difformità rispetto alle prescrizioni del presente capitolato, saranno applicate le relative sanzioni previste.
- C)** Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite a cura del personale dipendente e di appositi incaricati e/o collaboratori dell'impresa appaltatrice, dal Comune e dall'Autorità Sanitaria Locale, il tutto congiuntamente e disgiuntamente al fine di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e dalla normativa in materia.
- Gli organi preposti al controllo sono:
- a) Comune di Amantea e Autorità Sanitaria Locale
 - b) Organi di vigilanza e ispezione dell'Azienda Sanitaria per tutti gli aspetti di sua competenza;
 - c) Organi di vigilanza e ispezione dei NAS
 - d) Commissione Mensa con compiti specificati nel successivo articolo
- D)** L'impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'eventuale abbigliamento monouso per l'accesso alle strutture nelle quali viene effettuata l'attività inerente il servizio oggetto dell'appalto;
- E)** E' obbligo dell'impresa aggiudicataria intervenire alle riunioni della Commissione Mensa per fornire indicazioni e chiarimenti sullo svolgimento del servizio.

ART. 21 COMMISSIONE MENSA

- A)** La Commissione mensa può procedere a rilevare.
- mancato rispetto del menù
 - corrispondenza delle derrate a quanto indicato nel contratto
 - temperature di stoccaggio delle derrate
 - difetto di grammatura da farsi almeno su dieci campioni
 - temperatura di stoccaggio delle derrate
 - date di scadenza dei prodotti
 - controllo a vista delle derrate
 - pulizia degli ambienti
 - rilevazione del gradimento o percentuale di scarto
- B)** la Commissione mensa può proporre al Comune di Amantea modifiche al menù previo parere favorevole dell'Autorità Sanitaria competente;

- C) prima dell'inizio del servizio la Commissione mensa comunicherà i nominativi delle persone autorizzate ad effettuare i controlli (di norma max 2 incaricati per il centro cottura ed i refettori di Campora S.Giovanni e n. 2 incaricati per i centri cottura ed i refettori di Amantea Centro, al fine di non arrecare intralci all'attività dell'impresa aggiudicataria). Le persone designate agiranno sulla base di un protocollo concordato con il Comune di Amantea e l'Azienda Sanitaria . Nel corso delle ispezioni potranno effettuare assaggi di piccole porzioni di pasti. Di ogni ispezione effettuata dovrà essere redatto apposito resoconto da inviare al Comune ed al competente Servizio Sanitario.

ART. 22 PROCEDURA DI CONTESTAZIONE

Tutte le osservazioni e le contestazioni rilevate in fase di controllo saranno trasmesse al responsabile unico del procedimento il quale le farà pervenire sollecitamente e per iscritto all'impresa aggiudicataria . Qualora l'impresa entro 5 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della comunicazione, non fornisca valide giustificazioni idonee ad escludere ogni responsabilità per l'inadempienza contestata , alla medesima impresa verranno applicate le sanzioni e le penali previste nel presente capitolato con ritenute sui pagamenti e, in caso di in capienza, con escussione parziale della cauzione.

ART. 23 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 13 del D. Lgs. n.196/03, "Codice in materia di protezione dei dati riservati", si fa presente che i dati forniti saranno trattati dall'Amministrazione aggiudicatrice per le finalità connesse all'espletamento della gara e la necessaria stipula e gestione del contratto. Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'Amministrazione in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attestato mediante strumenti manuali e informatici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla Legge. Acquisite, ai sensi del citato art. 13, D. Lgs. n.196/03, le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del Contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra indicato. Responsabile del trattamento dei dati personali è il Responsabile Unico del Procedimento,

ART. 24 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs n. 50/2016 è
Salvatore MANNA –Responsabile Settore Istruzione

ART. 25 RINVIO AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato d'Appalto si fa riferimento al bando di gara, al disciplinare ed alle vigenti norme regionali, nazionali e comunitarie vigenti in materia. Si applicano inoltre, le Leggi ed i Regolamenti che dovessero entrare in vigore nel corso della durata del presente affidamento.

Al termine del servizio, liquidati tutti i conti, definite le eventuali contestazioni e vertenze che fossero insorte, il Comune rilascerà il nulla osta per lo svincolo del deposito, da effettuarsi su domanda dell'appaltatore . Con lo svincolo della cauzione si intenderà, per patto espresso, estinto e risolto ogni rapporto giuridico tra l'Amministrazione Comunale e l'appaltatore del servizio.

ART. 26 CONTRATTO

Il responsabile del servizio , dopo l'istruttoria di rito, con proprio provvedimento, procederà all'aggiudicazione dell'appalto, riservandosi la facoltà di non darvi corso in presenza di intervenute comprovate circostanze di varia natura, senza che l'impresa aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa al riguardo.

L'impresa aggiudicataria dovrà , entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione , la seguente documentazione:

- a) certificato di iscrizione al Registro delle Imprese emesso in data non anteriore a 6 (sei) mesi dalla data di aggiudicazione o, per le Imprese non aventi sede in Italia, certificato equipollente;
 - b) idoneo documento comprovante la prestazione di una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale come previsto dall'art. 103, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, da costituire con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del medesimo Decreto;
 - c) polizza assicurativa a garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione del servizio;
 - e) comunicazione con dichiarazione, rilasciata dal legale rappresentante dell'aggiudicatario, ovvero da soggetto munito di apposita procura, con indicazione degli estremi identificativi (IBAN) del conto corrente dedicato (bancario o postale) ai sensi della legge n. 136/2010 e ss.mm.ii., unitamente alle generalità ed al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso;
 - d) bonifico bancario **per diritti di segreteria**;
 - f) bonifico bancario **per spese di registrazione**;
 - g) bonifico bancario **per marche virtuali**;
 - h) bonifico bancario **per spese di pubblicazione atti di gara**, in ottemperanza all'art. 216, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016;
 - i) Piano di sicurezza del personale
 - j) Elenco nominativo del personale con relative documentazioni attestanti il possesso dei requisiti
- Ogni altra documentazione necessaria ai fini della stipula del contratto e specificata ai precedenti articoli del presente capitolato

L'Amministrazione procederà a verificare d'ufficio, ai sensi dell'art. 43, D.P.R. 445/00, la veridicità delle ulteriori dichiarazioni sostitutive rese dall'Impresa aggiudicataria, in sede di presentazione dell'offerta. L'esito positivo degli accertamenti d'ufficio nonché la ricezione della predetta documentazione da parte dell'Impresa aggiudicataria entro il predetto termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione di avvenuta aggiudicazione è condizione necessaria per la stipula del contratto.

Il contratto con l'Impresa aggiudicataria sarà stipulato, a norma di quanto prescritto all'art. 32, comma 9, del D. Lgs. n. 50/2016, non prima di trentacinque giorni dalla comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione (art. 76, comma 5, lettera a del medesimo decreto).

Qualora l'aggiudicatario non produca la documentazione richiesta, ovvero non risulti in possesso dei requisiti dichiarati all'atto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione procederà all'aggiudicazione della gara all'Impresa concorrente seconda classificata.

Nelle more della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà comunque, per rilevate ragioni di urgenza , garantire il servizio su richiesta dell'Ente.

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di mesi 1 (uno) a partire dalla data di decorrenza dell'incarico. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente Disciplinare e dal Capitolato d'appalto il Comune ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio al concorrente che segue in graduatoria.

ART. 27 DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'appaltatore elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta, al quale verranno pertanto indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative al presente contratto.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

f.to Salvatore MANNA