

# COMUNE DI NIARDO

CAP. 25050

Provincia di Brescia - TEL 0364/330123 - FAX 0364/330254

E-MAIL: [info@comune.niardo.bs.it](mailto:info@comune.niardo.bs.it)



## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA PRESSO IL PLESSO DI SCUOLA PRIMARIA DI NIARDO DELL'ISTITUTO COMPRESIVO "F.TONOLINI" DI BRENO Anni Scolastici 2019/2020 e 2020/2021**

### **ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente appalto ha per oggetto il Servizio di Refezione scolastica per la Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo "F. Tonolini" di Breno – plesso di Niardo, così come sotto specificato all'art. 3.

Il servizio comprende la gestione dei pasti ad aventi diritto alla mensa, nonché la predisposizione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti e relative attrezzature effettuato in base al calendario scolastico.

### **ART. 2 DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO**

Il servizio è riferito agli anni scolastici in oggetto. L'incarico scadrà quindi al termine dell'anno scolastico 2020/2021.

L'importo unitario a base della procedura è di **€ 4,80 IVA compresa** per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci di costo.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, in caso di soppressione o trasformazione del servizio, di recedere dal contratto, dandone comunicazione alla Ditta Aggiudicataria con preavviso di 6 mesi senza che la Ditta Aggiudicataria possa pretendere indennità di sorta.

### **ART.3 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO, NUMERO UTENTI, ORARI SERVIZIO**

Il numero di pasti è indicativo e si riferisce al numero massimo di presenze; la quantificazione dei pasti potrà essere soggetta a variazione in aumento o diminuzione alle stesse condizioni d'appalto in relazione ad iscritti e frequentanti e alle assenze giornaliere degli stessi.

La Ditta aggiudicataria del servizio, pertanto, non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta.

Il numero indicativo dei pasti per il periodo è così quantificato (giorni indicativi di servizio x pasti indicativi giornalieri):

<b>Plesso scolastico</b>	<b>Pasti giornalieri presunti</b>	<b>Pasti totali Presunti Per anno scolastico</b>	<b>Giorni</b>
Scuola Primaria plesso di Niardo Via Valle, 2	50	3500	Lun-Mer 12.00-14.00

**TOTALE PASTI PRESUNTI PER N. 2 ANNI SCOLASTICI = 7000**

La consegna dei pasti avverrà, a mezzo della Ditta Appaltatrice, presso il plesso scolastico secondo i giorni e gli orari indicati nella tabella sopra riportata e salvo quanto eventualmente e diversamente comunicato nel presente capitolato; non potranno essere consegnati i pasti con anticipo superiore ai 30 minuti rispetto allo scodellamento. Gli orari potranno subire variazioni su indicazione del Dirigente Scolastico senza che questo comporti aggravio di spesa. Nessun ritardo, per qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna.

Il Capitolato Speciale d'Appalto deve essere accettato incondizionatamente dagli offerenti; esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio, nonché la tabella dietetica ed ad esso occorre far riferimento prima di formulare l'offerta.

#### **ART. 4 MODALITA' DEL SERVIZIO**

- a) Il servizio di refezione comprende la fornitura, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti ad alunni, Insegnanti e Collaboratori Scolastici aventi diritto alla mensa, nonché la predisposizione, la sanificazione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti, il corretto smaltimento dei rifiuti prodotti così come previsto dal servizio di raccolta differenziata, tutto con il regolare e puntuale adempimento del servizio. In particolar modo i rifiuti dovranno essere adeguatamente smistati e prelevati alla fine del servizio;
- b) la Ditta aggiudicataria dovrà espletare il suddetto servizio con personale a suo carico, idoneo e munito dei requisiti professionali previsti dalla normativa vigente, numericamente adeguato alle necessità dello stesso;
- c) il tempo di percorrenza dalla sede di produzione dei pasti a quella di somministrazione dovrà essere inferiore a 30 minuti;
- d) la Ditta aggiudicataria si dovrà attenere ai **menù allegati**, fatte salve eventuali modifiche e/o migliorie (es. in occasioni particolari elaborare menu di tipo etnico) da valutare in separata sede. I pasti da fornire alle Insegnanti ed ai Collaboratori Scolastici dovranno essere con grammatura per adulti. Le eventuali modifiche che l'Amministrazione Comunale riterrà opportuno adottare saranno concordate tra le parti e la Ditta sarà tenuta a rispettarle.
- e) I prodotti alimentari che l'appaltatore dovrà impiegare dovranno:
  - avere caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc...) specifici dell'alimento, con precisa denominazione di vendita del prodotto ed etichettatura conforme a quanto previsto dalle norme in materia e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete, anche su confezioni non monodose, e non in lingua italiana; con data di scadenza e provenienza evidenti e termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone in imballaggi integri senza alterazioni manifeste (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc...), lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc. ...;
  - includere frutta e verdura fresca di stagione di almeno due tipi diversi nell'arco della settimana, eventualmente già pronta per il consumo, previo lavaggio;
  - prevedere alimenti freschi (compreso il purè di patate), eccezione fatta per il pomodoro pelato in scatola;
  - essere applicate modalità di conservazione e/o deposito idonee alle derrate immagazzinate escludendo il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi. Se conservati a freddo, dovranno essere posti in maniera separata (es. crudo e cotto) e dovranno essere scongelati in cella frigorifera tra +2°C e +6°C e non all'aria e sotto l'acqua corrente;
  - comprendere pane a ridotto contenuto di sale di vari tipi (integrale, segale, ...) preferibilmente acquistato da fornitori aderenti alla campagna regionale "Con meno sale nel pane c'è più gusto e... guadagni in salute";
  - essere cotti privilegiando le cotture al forno, al vapore, al cartoccio e le stufature, con la minima quantità di grassi aggiunti evitando frittura degli alimenti, con cottura esclusiva nei giorni corrispondenti a quelli del consumo evitando precotture e sovracotture;
  - essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria;
  - essere a ridotto impatto ambientale preferibilmente a km zero (tipo formaggi locali, alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata) con numero minimo di passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina;
  - garantire il rifornimento con rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza secondo stagionalità, soprattutto dei vegetali, della frutta, ecc...;

- per la fornitura del pesce, data la difficoltà nel reperire pesce fresco, preferire quello surgelato con successiva cottura;
  - preferire prodotti privi di qualsiasi additivo, eliminando i prodotti a base di glutammato monosodico come i dadi, gli estratti per brodo, ecc...;
  - prevedere mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione;
  - escludere l'utilizzo di qualsiasi prodotto alcolico, aceto compreso, per la preparazione e condimento dei pasti;
  - ridurre l'uso del sale (sempre iodato), ricorrendo all'uso di aromi vegetali e utilizzare quali condimenti: limone, olio extravergine di oliva (può essere utilizzato il burro solo per poche ricette ed al massimo due volte al mese);
  - prevedere che si possano assaggiare le vivande esclusivamente con gli appositi utensili monouso;
- f) **i pasti dovranno essere distribuiti presso i locali della scuola e scodellati agli utenti del servizio dalle ore 12,00 alle ore 14,00 nei giorni di lunedì e mercoledì, giorni in cui la Scuola è aperta. La fiduciaria del plesso dovrà comunicare il numero degli utenti al personale di cucina entro le ore 9,30 di ogni giorno di lezione. Gli stessi dovranno essere comunicati al personale incaricato del Comune di Niardo per la relativa liquidazione mensile con report mensile firmato da fiduciario e Ditta appaltatrice;**
- g) la Ditta appaltatrice dovrà fornire, giornalmente, piatti e posate conformi ai requisiti di legge, tovaglioli e tovagliette monouso;
- h) in caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, ove la Ditta potrà essere avvertita con 1,30 ore di anticipo, nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa, nel caso invece che, per causa di forza maggiore, la Ditta non potrà essere avvisata nei termini di cui sopra, sarà riconosciuta alla stessa un indennizzo pari al 30% del costo medio giornaliero dei pasti. In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice o di mancato funzionamento delle apparecchiature per mancata fornitura di energia, a questa dovrà in alternativa servire un pasto freddo;
- i) la Ditta dovrà fornire ed utilizzare caraffe provviste di coperchio con l'acqua della rete idrica; in condizione di emergenza di potabilità, la ditta fornirà l'acqua naturale in bottiglia;
- j) la frutta precedentemente lavata dovrà essere sbucciata dal personale addetto allo scodellamento, durante la consumazione del pasto da parte degli utenti e non prima;
- k) si esclude la possibilità di utilizzare prodotti derivanti da OGM o che contengano OGM o sostanze indesiderate;
- l) si devono adottare tutti i comportamenti che consentano di contenere il rischio lavorativo e il deterioramento delle strutture, segnalando ogni situazione non conforme al proprio responsabile;
1. la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere con proprio personale alla sanificazione delle stoviglie e dei contenitori, nonché dei locali adibiti alla consumazione dei pasti, mediante un procedimento giornaliero di detersione e di disinfezione di tutte le stoviglie, di tutte le superfici lavabili agibili, attrezzature o contenitori, recipienti per rifiuti, pavimenti, lavelli, ecc...;
- Per la detersione si useranno i detersivi specifici, forniti dalla Ditta Appaltatrice, per i vari oggetti. E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti insetticidi chimici nei locali adibiti a cucina e sala mensa.
- m) in presenza di dieta per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare (ad esempio malattie metaboliche, celiachia) vi si deve provvedere. L'indicazione dello stato di patologia con indicazione degli alimenti oggetto di restrizione o definizione dietetica deve essere prescritta dal medico curante o dallo specialista, con massimo rispetto della riservatezza dei dati dell'alunno;
- n) in caso di diete particolari, devono essere escluse dal pasto dell'alunno tutte le preparazioni che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati o prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza qualifica, formazione, addestramento e consapevolezza del personale. Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, devono essere sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione ed essere il più possibile uguali al menù giornaliero. Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base;

- o) è necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale;
- p) gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base e ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome dell'alunno. Gli utensili utilizzati per la preparazione ed il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione, previo accurato lavaggio delle mani, qualora si siano manipolati altri alimenti. L'alunno deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali, solo dopo che il personale addetto abbia identificato l'alunno di concerto con l'Insegnante;
- q) la Ditta Aggiudicataria, inoltre, dovrà eventualmente fornire "diete speciali" per esigenze religiose, previa richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale, corredata da specifica richiesta da parte dell'utenza;
- r) la Ditta aggiudicataria dovrà farsi carico della corretta gestione e del corretto smaltimento dei rifiuti, come previsto dal regolamento comunale in materia;
- s) la Ditta rilascerà in ogni plesso scolastico copia della bolla di trasporto dei pasti controfirmata.

#### **ART. 5 MODALITA' DELLA FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere svolto in un centro cottura di proprietà dell'appaltatore, o reperito dallo stesso, con canone e utenze a suo carico, della capacità di produzione contemporanea di minimo 300 pasti al giorno.

Il centro cottura deve presentare i requisiti richiesti dalle vigenti normative in materia e deve essere autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale.

Il titolare della Ditta deve, aver predisposto piano di autocontrollo ex D.Lgs. 155/97 depositato presso l'Autorità Sanitaria Locale competente.

I pasti saranno inviati presso i plessi scolastici in appositi contenitori termici a norma, tramite automezzi della ditta adibiti al trasporto di pasti secondo la normativa vigente.

Sarà compito del personale scolastico, appositamente incaricato, comunicare alla Ditta entro le ore 9,30 del mattino le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio mensa, con indicazione di eventuali menù alternativi o relativi a diete speciali; saranno anche prenotati i pasti relativi al personale scolastico (il numero indicativo totale di pasti giornalieri per il personale scolastico è pari a 2).

Per i pasti degli alunni dovranno essere prese a riferimento le grammature previste dalle tabelle dietetiche allegate.

La Ditta, nell'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale scelto, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le Leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere smalto dalle unghie, anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti;
5. all'arrivo dei contenitori, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo, a richiesta, ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
8. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
9. distribuire l'acqua agli alunni;
10. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
11. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto.

La Ditta, dovrà comunicare l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato nel servizio e le eventuali variazioni che si verificassero nel corso della gestione. Alla Ditta Aggiudicataria compete la

formazione/aggiornamento costante del personale addetto al servizio.

L'appaltatore si riserva inoltre il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Nell'esecuzione del servizio, la Ditta è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e di quelle future in materia di assunzione di personale.

La Ditta è responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti Previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza, e comunque s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza l'Istituto.

#### **ART. 6 INTERRUZIONI DEL SERVIZIO**

Non sono ammesse interruzioni del servizio per alcun motivo per cause dipendenti dall'Aggiudicatario. In caso di sciopero non programmato del personale delle scuole e/o degli alunni la Ditta dovrà essere avvertita dall'Autorità Scolastica entro e non oltre le ore 09,30 dello stesso giorno della fornitura. In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc..., che dovessero comportare la chiusura improvvisa ed immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

#### **ART. 7 ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL SOGGETTO APPALTATORE**

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità della ditta aggiudicataria, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La Ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, all'Istituto, al Comune o a terzi in genere.

La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il soggetto appaltatore da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

#### **ART. 8 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

Criterio del prezzo più basso, ai sensi del combinato disposto di cui agli articoli 95, comma 3, e 36, comma 2, lett. a) del d.lgs. 50/2016.

Non sono ammesse offerte in aumento o condizionate. Si procederà alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Ente Appaltante potrà decidere di non procedere alla aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

#### **ART. 9 ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Sono ad esclusivo carico dell'aggiudicataria:

- a) tutti i costi relativi all'approvvigionamento, preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti;
- b) tutti i costi del personale necessario al buon esito dei servizi di cui alla lettera a);
- c) applicazione a tutto il personale dipendente utilizzato nel servizio del contratto collettivo nazionale del lavoro relativo alla categoria di appartenenza. Prima dell'inizio del servizio, deve essere consegnato all'appaltante l'elenco nominativo del personale con la relativa qualifica e di ogni variazione nel corso del servizio stesso. Obbligatorio è il rispetto, ove applicabili, delle norme relative ai cambi di gestione del vigente C.C.N.L. per i dipendenti da Aziende del Settore Turismo - Ristorazione Collettiva (mense aziendali), con assunzione di lavoratori/lavoratrici della Ditta che ha precedentemente svolto il Servizio di Refezione per conto di questo Comune se ed in quanto in possesso dei requisiti di legge;
- d) il personale dipendente della Ditta aggiudicataria, adibito alla preparazione, distribuzione e scodellamento dei pasti, indosserà, durante il servizio, un copricapo, un camice di colore bianco e guanti monouso necessari al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza. Si precisa che il personale addetto al servizio dovrà essere munito di abbigliamento diverso per la preparazione degli alimenti da quello per i lavori di sanificazione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà avvalersi di personale dotato di caratteristiche adeguate atte a garantire il corretto svolgimento del servizio (inclusa idoneità sanitaria e titoli di servizio), nel rispetto delle normative vigenti nel settore della ristorazione scolastica.

Il servizio dovrà essere prestato in un congruo periodo temporale quantificabile in un minimo di 4 ore giornaliere.

La Ditta si impegna ad osservare integralmente ed ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme previste dal contratto collettivo nazionale di lavoro e dagli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

La Ditta dovrà altresì provvedere a propria cura e spese alle assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche.

L'Appaltatore sarà inoltre responsabile dell'onestà e dell'idoneità del proprio personale e, comunque, dei danni che fossero arrecati a cose, persone ed immobili, nell'esecuzione delle loro incombenze.

La Ditta, prima di assumere l'appalto, dovrà comunicare l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato nel servizio e le eventuali variazioni che si verificassero nel corso della gestione. L'ente appaltante si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti che non fossero ritenuti idonei;

Alla Ditta Aggiudicataria compete, inoltre, la formazione/aggiornamento costante del personale addetto al servizio;

- e) dotazione dei centri di cottura di ogni attrezzatura della quale gli stessi siano sprovvisti e necessaria ai fini del rilascio delle autorizzazioni sanitarie per l'espletamento del servizio;
- f) contenitori ed attrezzature idonei al trasporto dei pasti dalla cucina ai refettori delle rispettive scuole;
- g) manutenzione ordinaria e pulizia delle attrezzature e degli ambienti messi a disposizione dal Comune;
- h) spese relative all'acquisto dei prodotti di pulizia per i locali adibiti a centro di cottura, refettori, attrezzature e stoviglie;
- i) spese relative alla fornitura agli utenti di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovagliette monouso;
- j) spese relative al consumo del gas;
- k) spese relative all'acquisto dei sacchetti per rifiuti;
- l) stipula di una specifica ed idonea Polizza di Assicurazione per la responsabilità civile per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, cose o persone;
- m) spese registrazione contratto;
- n) adempimenti e spese per la autorizzazione sanitaria per il centro di cottura ed i refettori;
- o) oneri per ogni e qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune, ai destinatari del servizio e a terzi.

#### **ART. 10 CONTROLLI**

Il Responsabile del Servizio del Comune di Niardo procederà al controllo dell'osservanza di quanto stabilito dal presente Capitolato da parte della Ditta aggiudicataria del servizio. Controlli igienici saranno effettuati in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nel servizio, che dovrà essere in possesso di tessera sanitaria, sia sulla qualità e quantità dei pasti. I suddetti controlli saranno effettuati dagli organi competenti e la Ditta Aggiudicataria è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

E', altresì, prevista la possibilità di effettuare controlli sul funzionamento del servizio da parte di una Commissione Mensa, ove costituita, che potrà segnalare disservizi od irregolarità al Responsabile del Servizio il quale adotterà i provvedimenti consequenziali.

#### **ART. 11 PENALITÀ**

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1 -	Quantità	€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
		€ 400,00 (quattrocento) Mancata consegna di una portata.
		€ 100,00 (cento) Mancata consegna di materiale necessario per la refezione (utensili, stoviglie, ecc.).
2 -	Rispetto del menu	€ 100,00 (cento) Mancato utilizzo di ognuno dei prodotti biologici, DOP, IGP e tradizionali che devono essere forniti dalla Ditta.
		€ 400,00 (quattrocento) Mancato rispetto del menu previsto.
3 -	Igienico-sanitari	(Penalità da applicare oltre le sanzioni previste per legge) € 516,45 (cinquecentosedici/45) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

		<p>€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Rinvenimento di parassiti.</p> <p>€ 1.000,00 (mille) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.</p> <p>€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili.</p> <p>€ 1.549,37 (millecinquecentoquarantanove/37) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.</p> <p>€ 2.582,28 (duemilacinquecentoottantadue/28) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.</p> <p>€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.</p> <p>€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.</p> <p>€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.</p> <p>€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).</p>
4 –	Tempistica	€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Mancato rispetto degli orari di scodellamento dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.
5 –	Altro	Per ogni altra inosservanza non prevista nelle precedenti fattispecie, il Responsabile applicherà una penale da € 100,00 a € 2.000,00 a secondo della gravità dell'infrazione stessa. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della Ditta. Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

## **ART. 12 RILIEVI E CONTESTAZIONI**

Il Responsabile del Servizio a seguito di accertamento di inosservanza a quanto stabilito nel presente contratto dopo aver contestato alla Ditta quanto rilevato ed acquisito agli atti le controdeduzioni della stessa, procederà all'applicazione della sanzione pecuniaria e alla decurtazione della stessa dall'importo della fattura mensile di più prossima liquidazione. Le controdeduzioni devono essere fornite dalla Ditta entro 8 giorni dal ricevimento delle contestazioni comunicate con lettera RACCOMANDATA A.R. dal Comune. Ove entro tale termine, la Ditta non fornisca alcuna motivata giustificazione e ove le stesse non fossero accoglibili, il Responsabile del Servizio applicherà le penali previste dal presente contratto.

## **ART. 13 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al 5° comma dell'art. 11 le seguenti ipotesi:

- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 26.5.1997 N° 155;
- casi di grave tossinfezione alimentare;
- inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera Raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto. Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Alla scadenza di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

## **ART.14 PREZZO DEI PASTI E MODALITA' DI PAGAMENTO**

Il prezzo del servizio sarà quello che risulterà all'esito della procedura. Il prezzo a base della procedura è fissato in € 4,80, iva compresa, a pasto.

Il corrispettivo dovuto alla Ditta sarà liquidato mensilmente, su presentazione di fattura, il mese successivo a quello a cui si riferiscono le prestazioni medesime. Sarà compito del personale scolastico individuato dal Dirigente dell'Istituto rendicontare mensilmente al Comune i pasti effettivamente consumati per favorire il controllo incrociato degli importi da liquidare.

## **Art. 15 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

L'aggiudicatario deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quanto necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente (ad es.: D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.Lgs. 277/91, D.Lgs. 81/2008, D.P.R. 459/96, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE). L'Amm.ne si riserva di richiedere eventuale documentazione in merito.

L'aggiudicatario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'aggiudicatario deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali. L'aggiudicatario è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'aggiudicatario.

## **ART. 16 CONTROLLO DI QUALITA'**

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. N. 155/97 compresa la sistematica e corretta tenuta dei campioni di riferimento per 72 ore. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili. Come previsto dall'art. 2 e 3 del D.Lgs. N. 155/97 la Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico – sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione Comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso il centro di cottura di produzione pasti, i locali di stoccaggio e somministrazione del pasto. In particolare il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione, delle procedure, così riassumibili:

- controllo per l'assicurazione igienico – sanitaria del pasto proposto;
- rassetto dei locali al termine della somministrazione;
- pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per il servizio;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate.

A tutte le fasi operative del servizio (compresi il trasporto e la distribuzione) dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP (D.Lgs. N.155/97).

Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari, dal D.Lgs. n. 155/97.

## **ART. 17 ELEZIONE DI DOMICILIO**

La ditta appaltatrice, per tutti gli effetti del contratto, elegge domicilio all'indirizzo indicato come sede legale dell'impresa in sede di offerta o, previo accordi con l'Amministrazione Comunale, presso altra sede, in appositi locali provvisti di telefono e di fax;

Le comunicazioni e le notificazioni, ad ogni effetto legale, potranno essere fatte al numero di fax indicato in sede di offerta.

## **ART. 18 CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI**

Dopo l'aggiudicazione, la ditta aggiudicataria sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto d'appalto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della ditta aggiudicataria;

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipulazione del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipulazione del contratto senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione nei termini assegnati, l'Amministrazione Comunale la dichiarerà decaduta, incamererà la garanzia a corredo dell'offerta e potrà aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Saranno a carico della ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dall'Amministrazione Comunale. L'Amministrazione Comunale si riserva di dare avvio all'esecuzione del servizio con l'aggiudicatario, in via d'urgenza, anche se non ancora intervenuta la stipulazione del contratto.

#### **ART. 19 DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' fatto assoluto divieto di subappaltare e cedere in tutto o in parte ed a qualsiasi titolo il servizio e le prestazioni oggetto del presente Capitolato.

#### **ART. 20 RISERVATEZZA DEI DATI**

I dati forniti dalle Ditte concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e dell'eventuale stipulazione del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale interno all'Amministrazione interessata dal procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/90 e successive modifiche ed integrazioni;
- ad altri eventuali soggetti della Pubblica Amministrazione.

#### **ART. 21 CONTROVERSIE**

L'Appaltatore non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire disposizioni dell'Ente Appaltante per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti. Per ogni controversia è competente esclusivo e inderogabile il Foro di BRESCIA .

#### **ART. 22 RINVIO A NORME VIGENTI**

La presentazione dell'offerta implica per i partecipanti l'accettazione incondizionata ed il rispetto di tutte le clausole o condizioni previste dal presente capitolato e dal bando di gara. Per tutto quanto non espressamente previsto, si rinvia alle norme contenute nel vigente D.Lgs. N. 163/06 (Codice dei Contratti), applicato in via analogica e per quanto espressamente richiamato dal presente Capitolato, dal Bando di gara e dalla relativa documentazione, nel Codice Civile, alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia nonché al presente capitolato speciale di appalto