

PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO
LA SCUOLA DELL’INFANZIA DI SAN BARTOLOMEO
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2017/2018-2018/2019-2019/2020

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

Articolo 1 Oggetto

Il presente capitolato disciplina l'appalto del servizio di fornitura pasti presso la scuola dell'Infanzia di San Bartolomeo, per gli anni scolastici 2017/2018,2018/2019,2019/2020.

Il presente capitolato costituirà parte integrante, sostanziale ed inscindibile del contratto che verrà stipulato per l'affidamento dei servizi in questione.

Articolo 2 Finalità dell'appalto

I servizi e le attività di cui al presente capitolato hanno lo scopo di:

- consentire agli utenti di partecipare all'attività scolastica offerta dalla scuola dell'infanzia;
- promuovere una alimentazione più sana, con qualità nutrizionali elevate, sicura perché più controllata, eticamente corretta, gustosa e piacevole;
- contribuire a formare una corretta conoscenza ed educazione in campo alimentare in stretto rapporto con il benessere complessivo di ogni utente;
- sostenere azioni didattiche affinché anche il momento del pranzo sia momento educativo a tutti gli effetti.

Il presente capitolato intende realizzare un servizio di alta qualità che promuova, inventi e sperimenti ogni soluzione innovativa e migliorativa per:

- ridurre l'impatto ambientale in ogni fase del servizio;
- accorciare la filiera per migliorare la freschezza degli alimenti e sostenere le produzioni agricole locali;
- far conoscere i prodotti del territorio e i piatti della tradizione;
- valorizzare la stagionalità;
- promuovere la varietà dei cibi;
- promuovere l'educazione di tutti gli attori (alunni, insegnanti, famiglie) ad una alimentazione più consapevole, più attenta alla natura e agli altri esseri viventi, rivolta al benessere e alla salute;
- educare i bambini a scoprire e imprimere nella memoria il sapore autentico e genuino degli alimenti;
- prevenire l'avanzo di cibo e la produzione dei rifiuti.

Il numero dei pasti relativo all'anno scolastico 2015/2016 è di 7870 pasti. Il dato qui riportato è un dato del tutto indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore non potrà pretendere indennizzi di sorta qualora la fornitura risulti inferiore ai quantitativi qui presunti, così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni alle medesime condizioni e conformemente alla propria offerta.

Articolo 3 Riferimenti normativi***Normative dell'Unione Europea***

- Reg. CE 178/2002, 852,853,854/2004

Normative statali

- Legge 30 aprile 1962, n. 283 e DPR 26 marzo 1980, n. 327 e s.m.
- Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n. 109 e s.m.
- Legge 488/99 - Finanziaria 2000, art. 59, comma 4
- Decreto del Ministro dell'Ambiente del 25.07.2011, Allegato 1.
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Ministero della Salute – Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti – Direzione generale della sicurezza degli alimenti della nutrizione.

Normative della Regione Liguria

- Linee di indirizzo Igienico Sanitario per attività nel campo degli alimenti e bevande – Regione Liguria Dipartimento Sanità Servizio Igiene Pubblica e veterinaria;

- Legge Regionale n.15 del 8 giugno 2006 "Norme ed interventi in materia di diritto allo studio e alla formazione";

Atti locali

- Regolamento per il servizio di refezione scolastica.

Articolo 4 Importo a base di gara

Il prezzo del pasto a base di gara è fissato in € 5,10 esclusi oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oneri fiscali esclusi.

L'importo per ogni pasto comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad €. 2,40 a pasto.

L'importo complessivo, comprensivo di costi della sicurezza, è stato stimato in € 120.411,00 per tutta la durata contrattuale, al netto degli oneri fiscali. L'importo complessivo è calcolato sulla base del prezzo unitario per singolo pasto a base di gara moltiplicato per 23610 (numero dei pasti presunti per 3 anni scolastici).

Il contratto è stipulato a misura e i quantitativi dei pasti presunti sopra riportati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non sono vincolanti per il Committente.

Il reale quantitativo dei pasti richiesti all'Appaltatore potrà, quindi, subire variazioni in aumento o diminuzione rispetto al dato sopra riportato in funzione delle iscrizioni scolastiche, delle effettive frequenze e, in generale, delle altre evenienze che dovessero intervenire nel corso di esecuzione del contratto.

Articolo 5 Tipologia utenza

L'utenza dei servizi oggetto del presente capitolato è costituita da bambini frequentanti la scuola dell'infanzia (3 anni – 6 anni)

Articolo 6 Sede delle prestazioni

L'Appaltatore svolge il servizio fornitura dei pasti presso la Scuola dell'Infanzia di San Bartolomeo ubicata in Savignone , Via Natale Gallino.

Articolo 7 Modalità svolgimento del servizio

I servizi oggetto dell'appalto comprendono :

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti ;
- l'immagazzinaggio delle derrate predette;
- la preparazione ed il confezionamento dei pasti presso il centro di cottura della ditta;
- il trasporto dei pasti alla sede scolastica e la loro consegna (al personale incaricato) presso i locali adibiti a refezione;
- la fornitura di articoli complementari quali olio, sale ed aceto, piatti, bicchieri tovaglioli e tovagliette monouso;
- la fornitura di posate monouso e di acqua naturale confezionata (indicativamente ½ litro a pasto preparato)

La fornitura con consegna dei pasti deve avvenire tra le ore 11,15 e le ore 11.30 dal lunedì al venerdì

Il servizio è eseguito dall'Appaltatore con proprio personale in funzione dell'organizzazione del servizio configurata e illustrata in sede di offerta.

Il Committente comunica all'Appaltatore il calendario scolastico ufficiale e comunica altresì le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel corso dell'esecuzione del contratto per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc.).

7.1 Coordinamento e programmazione

Ai fini del coordinamento e della programmazione delle attività è previsto un raccordo tra Responsabile Unico del Procedimento (RUP) e Referente Unico Contrattuale indicato dall'Appaltatore.

Il coordinamento si attua anche attraverso incontri periodici tra il Responsabile Unico del Procedimento ed il Referente Unico Contrattuale, incontri ai quali possono partecipare amministratori comunali.

Articolo 8 Derrate alimentari

8.1 Caratteristiche delle derrate alimentari

L'Appaltatore provvede all'approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti previsti nei menù allegati.

Le derrate alimentari dovranno avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi alle normative vigenti applicabili in materia e alle prescrizioni emanate dalle autorità sanitarie. Devono inoltre rispettare le caratteristiche di stagionalità e privilegiare la provenienza locale, regionale, nazionale.

Per quanto attiene le specifiche tecniche di base quantitative e qualitative si rinvia all'art. 5.3.1 dell'Allegato 1 del DM Ambiente del 25.07.2011.

In particolare, le derrate devono possedere gli standard qualitativi minimi indicati nelle schede merceologiche allegate e quelli migliorativi previsti nel progetto offerta.

8.2 Prodotti Biologici e di qualità elevata

Nel presente Capitolato si è ritenuto di "evitare eccessi ingiustificati di prodotti biologici che, oltre ad avere un costo superiore ai prodotti tradizionali, le cui caratteristiche nutrizionali non sono dissimili agli altri, [...] appare inutile se non opportunamente contestualizzato rispetto alle consuetudini di consumo delle famiglie", come recitano le Linee guida per la ristorazione scolastica elaborate da Anci, Angem in collaborazione con Oricon. Si ritiene quindi di contemperare il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile.

Il prodotto biologico è quello ottenuto con la "produzione biologica", vale a dire con l'impiego di metodi di produzione in conformità alle norme sotto elencate, in tutte le fasi della produzione, preparazione, etichettatura e distribuzione:

- Regolamento CEE 2092/91 del 24.06.1991 e ss.mm.ii.;
- D. Lgs. 220 del 17 marzo 1995;
- Regolamento CE n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007;
- Regolamento CE n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008;
- Regolamento CE n. 1235/2008 della Commissione del 8 dicembre 2008 (regime di importazione di prodotti biologici di paesi terzi);
- Decreto Ministeriale 27/11/2009 "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008, n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici".

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti esclusivamente presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo certificati e che le certificazioni siano sempre disponibili anche ai controlli previsti dal presente Capitolato.

I prodotti biologici dovranno essere conformi alle caratteristiche previste dalle schede merceologiche allegate.

L'Appaltatore dovrà utilizzare i prodotti biologici *con le frequenze* proposte in sede di offerta; in caso di mancata previsione dovrà essere garantita quale condizione minima del servizio l'utilizzo di frutta e verdura biologica di stagione, limitatamente ai casi in cui è prevista la consumazione a crudo e per tutti gli utenti interessati dal servizio di ristorazione (per quanto concerne la verdura detta condizione minima contempla solo insalata e pomodori).

Sarà apprezzato nell'offerta qualitativa l'utilizzo di:

- prodotti tipici di qualità (DOP - Denominazione d'Origine Protetta, IGP - Indicazione Geografica Protetta, STG - Specialità Tradizionale Garantita) della Regione Liguria o di altre regioni italiane,

formalmente riconosciuti;

Tutti i prodotti DOP, IGP, STG, devono essere accompagnati da documento identificativo della qualità e origine del prodotto.

8.3 Indisponibilità dei prodotti richiesti e/o offerti

Nel caso in cui i prodotti obbligatoriamente richiesti e/o offerti di cui ai precedenti punti 8.2 e 8.3 non fossero disponibili sul mercato per casi di forza maggiore non imputabili all'Appaltatore, quest'ultimo è tenuto a comunicare al Responsabile dell'Area 05 l'elenco dei prodotti indisponibili e l'elenco di quelli che verranno utilizzati in sostituzione.

La comunicazione dovrà avvenire preventivamente al giorno in cui è previsto il consumo del prodotto indisponibile con le modalità concordate con il Committente.

8.4 Obblighi documentali

L'Appaltatore è tenuto a conservare presso il centro di cottura tutta la documentazione relativa all'approvvigionamento delle derrate alimentari.

Nei dieci giorni antecedenti l'inizio del servizio, l'Appaltatore dovrà altresì trasmettere al Responsabile dell'Area 05 l'elenco delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti avendo cura di indicare i marchi, il nome commerciale ed i nominativi dell'azienda fornitrice delle stesse; all'elenco devono essere allegate le schede tecniche di ciascuna tipologia di derrata.

Ogni successiva variazione dell'elenco sopraindicato deve essere comunicata.

L'Appaltatore ha l'obbligo di tenere aggiornati e custoditi presso il centro di cottura i registri di carico e scarico delle merci e di renderli altresì disponibili al Comune per eventuali controlli.

L'Appaltatore deve altresì acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili al Comune le idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle schede merceologiche allegate.

Articolo 9 Preparazione dei pasti

9.1 Centro di cottura e modalità di preparazione e trasporto dei pasti

L'Appaltatore organizza la preparazione dei pasti esclusivamente presso il centro di cottura indicato.

Il centro di cottura deve essere idoneo secondo la normativa vigente, attrezzato per la preparazione dei pasti giornalieri contrattualmente previsti e ubicato in un'area geografica che assicuri la distribuzione dei pasti nella sede e nei tempi indicati dal presente capitolato.

A tal fine l'Appaltatore dovrà dichiarare, in sede di offerta l'impegno a dotarsi, in caso di aggiudicazione, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di produzione, che non disti più di 30 km dal refettorio di Via Natale Gallino, secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla guida Michelin.

La preparazione dei pasti avviene nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti in materia e delle disposizioni del Manuale delle buone prassi – Codex Alimentarius - e di quelle stabilite dal piano di autocontrollo interno redatto dall'Appaltatore.

Le pietanze del menù contenenti alimenti surgelati devono essere contrassegnate con un asterisco.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica, nutritiva ed organolettica e devono essere eseguite nel rispetto della normativa vigente in materia e dei limiti di contaminazione microbica da essa previsti.

L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle corrette procedure di preparazione delle diete speciali.

Tutte le procedure dovranno attenersi al piano di autocontrollo interno redatto dall'Appaltatore relativamente al centro di cottura.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti nel presente capitolato e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo del pasto.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e i pasti devono essere preparati e confezionati nella stessa mattinata del consumo. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente (solo in presenza di abbattitore di temperatura e con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro due ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina;
- la cottura di lasagne al forno;
- la cottura di sughi e ragù.

Saranno da preferire i seguenti metodi di cottura: al forno, grigliatura, al vapore, la stufatura che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutogene. Non è consentito friggere gli alimenti e l'eventuale soffrittura va sostituita con tostatura semplice in poca acqua o brodo.

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

La consegna dei pasti presso i locali di refezione della scuola dovrà avvenire entro l'orario indicato all'art. 7

La cottura, la confezione, il trasporto e la consegna al refettorio saranno effettuati da personale dipendente dalla ditta appaltatrice.

Fra il termine della preparazione dei pasti, inteso come termine della cottura ed inizio dell'inscatolamento, e la loro consegna nel refettorio dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un'ora. Il limite di un'ora, pertanto, deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile.

I pasti dovranno essere consegnati in contenitori distinti per i vari tipi di pietanza.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

9.2 Composizione del pasto

Il pasto giornaliero è così composto:

1° piatto (con alternativa di piatto in bianco)

2° piatto (con alternativa di piatto per particolari regimi dietetici)

contorno

pane

acqua minerale oligominerale naturale capacità lt.0,5; essa si intende compresa nel prezzo di aggiudicazione;

frutta o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt.

Il Comune si riserva di richiedere un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso il refettorio, così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione.

9.3 Prodotti alimentari aggiuntivi

Per ogni anno scolastico, il Committente si riserva di richiedere all'Appaltatore prodotti alimentari aggiuntivi al pasto indicato nei menù allegati e bevande, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

A titolo esemplificativo possono essere richiesti i seguenti prodotti aggiuntivi: pizza, focaccia, patatine, torte dolci, torte salate, tramezzini, panettone, colombe, bugie, etc..

9.4 Variazioni dei menù e limiti di tolleranza delle grammature

Nel corso dell'esecuzione contrattuale, il Committente può apportare delle modifiche ai menù allegati, previa autorizzazione dal competente servizio ASL.

In tal caso, l'Appaltatore dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo di aggiudicazione, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione dei menù diversi proposti dal Committente.

Fermo restando che i piatti preparati giornalmente devono corrispondere a quelli indicati nelle tabelle delle grammature e nei menù allegati, in via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee dei menù nei seguenti casi:

- 1) Guasto improvviso degli impianti necessari alla preparazione del piatto previsto dal menù e/o avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- 2) Interruzione temporanea della produzione per eventi dovuti a caso fortuito o forza maggiore non imputabili all'Appaltatore (es. interruzioni delle forniture di elettricità, acqua, gas, etc.).

In tali casi, l'Appaltatore è tenuto a garantire la preparazione di un pasto sostitutivo freddo, di uguale valore commerciale al pasto caldo e rispettoso del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originali, alle grammature per tipologia di utenza e ai LARN riferiti a ciascuna tipologia di utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione al Committente in forma scritta, eventualmente anticipata verbalmente, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Le variazioni dei menù apportate unilateralmente dall'Appaltatore, al di fuori dei casi su esposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Le grammature degli alimenti si intendono a crudo e al netto degli scarti.

L'Appaltatore è tenuto inoltre a rendere disponibile al Comune le tabelle dei pesi a cotto (inclusi verdura cruda, prosciutto, formaggio, pizza, frutta, pane, polenta, dolce, ecc.) relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

9.5 Diete speciali

L'Appaltatore deve garantire, nel rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione e delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici, le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, ivi compresa la celiachia, debitamente certificati da documentazione medica.

L'Appaltatore si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti agli utenti che per motivazioni etico-religiose richiedano un regime dietetico personalizzato.

I regimi dietetici sopraindicati verranno comunicati all'Appaltatore tempestivamente dal Committente a seguito delle prescrizioni pervenute.

Il menù per le diete speciali dovrà essere previsto variando il meno possibile quello standard, pur nel rispetto degli equilibri nutrizionali.

Potrà inoltre essere richiesta all'Appaltatore la preparazione dei "pasti in bianco" previa comunicazione scritta da parte del genitore o di certificazione medica, laddove la prescrizione superi le 48 ore. Il "pasto in bianco" dovrà essere costituito da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o analogo alimento, da un contorno, pane e frutta.

La preparazione dei pasti per ognuno dei regimi dietetici speciali sopra menzionati avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerto in sede di gara.

9.6 Pranzo al sacco

Il Committente potrà richiedere, previo congruo preavviso, in occasione di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la preparazione di "pranzo al sacco" preferibilmente confezionate in monoporzione e rispettose del necessario apporto nutrizionale, calibrato dai menù originali in relazione alle diverse tipologie di utenza e comunque sempre in riferimento ai riferiti a ciascuna tipologia di utenza.

Il cestino freddo sarà così composto:

- un panino con formaggio e uno con prosciutto cotto;
- un succo di frutta;
- una bevanda al thè;
- un pacchetto di biscotti monoporzione;
- un pacchetto di cracker;
- acqua minerale 500 ml.;
- un frutto.

La preparazione del pranzo al sacco avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerto in sede di gara.

Articolo 10 Sistema HACCP e monitoraggio da parte della ditta

L'Appaltatore ha l'obbligo di redigere un piano HACCP conforme alle prescrizioni della normativa vigente da presentare , nei dieci giorni antecedenti la sottoscrizione del contratto o all'atto della consegna del servizio, al Committente, impegnandosi a tenere il documento costantemente aggiornato durante l'esecuzione del servizio.

L'Appaltatore deve predisporre inoltre un piano di monitoraggio, che preveda il prelievo e l'analisi almeno una volta per trimestre:

- di campioni di materie prime da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococchi aurei, salmonelle, listeria;
- di campioni di pasto preparato da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococchi aurei, salmonelle, listeria;
- di campioni di materie prime per la ricerca di inquinanti, additivi, composizione bromatologica in conformità con la legge vigente per i prodotti biologici e di qualità;
- di campioni di farina, pasta, riso, legumi secchi per la ricerca di eventuali parassiti;
- di campioni per la ricerca di fitofarmaci;
- di tamponi eseguiti su attrezzature, utensili, superfici, stoviglie, contenitori, ecc., presenti nel centro cottura.

Si intende che i costi di tali analisi saranno a completo carico dell'Appaltatore.

Il risultato analitico ed il commento dell'analista firmatario l'analisi farà testo circa il giudizio di qualità, fermi restando i valori indice riportati nel Capitolato e quelli riportati nelle leggi regionali, nazionali e comunitarie.

L'Appaltatore si impegna a fornire SEMPRE al Comune i risultati delle analisi sopra indicate ed il commento dell'analista, non appena disponibili.

Articolo 11 Personale

11.1 Personale dell'Appaltatore

L'Appaltatore deve avvalersi di personale in possesso di idonee competenze ed esperienze professionali e nella misura quantitativa e qualitativa tale da soddisfare tutte le esigenze del presente appalto.

Nei dieci giorni antecedenti la sottoscrizione del contratto o all'atto della consegna del servizio se antecedente, l'Appaltatore comunica per iscritto al Committente l'elenco nominativo del personale impiegato nell'appalto, specificando per ciascun addetto la qualifica professionale rivestita, i titoli professionali, le mansioni, l'orario di lavoro giornaliero e il monte ore settimanale di servizio.

In caso di assenza per impedimenti di carattere temporaneo o definitivo del personale impiegato, l'Appaltatore ha l'onere di provvedere tempestivamente alla sua sostituzione con personale avente professionalità analoga.

Qualsiasi variazione del personale destinato al presente contratto, in termini di consistenza numerica, di

qualifica e ore di presenza, deve essere preventivamente comunicata al Comune.

Il Committente si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, del monte dedicato al servizio e si riserva di applicare per ogni irregolarità riscontrata le penali previste nel presente capitolato.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve essere formato sulle tecniche di manipolazione, sulle norme di igiene e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche previste dalla Legge.

Il Committente si riserva il diritto di segnalare per iscritto all'Appaltatore l'eventuale inadeguatezza del personale riscontrata nel corso dell'esercizio dei poteri di verifica e potrà richiedere all'Appaltatore la sostituzione di personale ritenuto non idoneo, che dovrà avvenire entro un congruo tempo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri.

11.2 Formazione del personale

L'Appaltatore, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità complessiva e di igiene in esso previsti.

L'Appaltatore è tenuto a svolgere i corsi di aggiornamento per la formazione del personale addetto al servizio di refezione.

Articolo 12 **Controlli**

Il Committente ha il diritto di effettuare, in qualsiasi momento e senza necessità di preavviso, i controlli di merito al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato o/e risultanti dall'offerta aggiudicataria.

I controlli vengono effettuati con le modalità che il Committente ritiene più opportune (es. controlli documentali, ispezioni "a vista del servizio" o a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) e possono riguardare l'organizzazione del servizio ed ogni singola fase di espletamento dello stesso.

A tal fine ed al fine di eventuali analisi nel caso di sospetta tossinfezione alimentare, l'Appaltatore è tenuto a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo qualora siano intervenute delle variazioni. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori sigillati, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C per 72 ore con un'etichetta riportante la dizione "Campionatura del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Il Committente, in particolare, potrà effettuare controlli riguardo alla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti rispetto alle tabelle delle grammature e dei menù allegati, nonché controlli per verificare l'applicazione da parte dell'Appaltatore delle corrette tecniche di preparazione dei pasti e conservazione degli alimenti e, in generale, delle prescrizioni normative vigenti in materia di lavorazione degli alimenti.

I membri della commissione mensa effettueranno i controlli di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio.

L'Appaltatore dovrà garantire, in qualsiasi momento, l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale nel centro di cottura, ai fini dell'esercizio dell'attività di vigilanza, fornendo tutta la collaborazione, i chiarimenti e la documentazione necessaria.

Il controllo potrà attenersi ai seguenti aspetti:

a) controllo tecnico-ispettivo comprendente:

- l'ispezione delle attrezzature, dei locali del centro cottura, dei pasti e quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio;
- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche, nutrizionali e merceologiche allegate al presente Capitolato;

- il corretto stoccaggio delle derrate e la buona conservazione delle stesse;
 - la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore;
 - il rispetto delle norme igieniche nella preparazione e trasporto dei pasti;
 - la buona conservazione degli alimenti, controlli delle temperature, dei pesi, ecc.;
 - controllo della qualità delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate (contenitori, carrelli, lavastoviglie, prodotti per la detersione, ecc.);
 - controllo sulle modalità di servizio richieste al personale;
- b) verifica della qualità dei prodotti con particolare riferimento ai prodotti biologici ed ai prodotti di qualità DOP, IGP, STG, presidi slow food (etichettatura, certificati di origine e di qualità, organismi di controllo, schede tecniche di prodotto, verifiche presso i fornitori);
- c) controlli sul funzionamento complessivo del servizio svolto;
- d) documenti di registrazione delle attività e dei controlli previsti dal sistema HACCP;
- e) documentazione del sistema di qualità aziendale;
- f) controlli sull'organizzazione del personale e la professionalità degli addetti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenziassero carenze a giudizio del Comune rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'Appaltatore verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'ente appaltante. Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune provvederà ad erogare la relativa sanzione e si riserverà anche la facoltà di risolvere il contratto.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o incaricati preposti redigeranno dei verbali con indicazioni delle irregolarità riscontrate. I verbali vengono sottoscritti anche da due testimoni e da un rappresentante dell'Appaltatore presso il centro cottura. Una copia del verbale verrà inviata all'Appaltatore per la contestazione formale dell'inadempienza rispetto alla quale si procederà secondo quanto previsto all'art. 26 (risoluzione del contratto).

Qualora, a seguito dell'insorgenza di problematiche o violazioni da parte dell'Appaltatore si rendano necessari controlli analitici (analisi bromatologica, microbiologica, ricerca di fitofarmaci, pesticidi, additivi, ecc.) sugli alimenti e sugli ambienti di lavoro, tali controlli verranno effettuati d'urgenza dal Comune – tramite laboratori specializzati – e i costi delle analisi saranno posti a carico dell'Appaltatore. I relativi adempimenti amministrativi (informazione, avvio della procedura, determinazione dell'onere e modalità di pagamento) verranno comunicati con lettera o via mail e non abbisognano di autorizzazione da parte dell'Appaltatore.

12.1 Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti servizi dell'ASL;
- il Responsabile dell'Area 05 o suo delegato;
- i Tecnici autorizzati dal Comune;
- i membri della Commissione Mensa.

12.2 Blocco dei prodotti alimentari

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, identificandole con apposizione della dicitura "in attesa di accertamento".

Il Committente provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore.

Qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, l'Appaltatore provvederà ad eliminare le derrate contaminate e le spese sostenute per le analisi verranno addebitate all'Appaltatore, ferma restando l'applicazione delle penali e l'esercizio della facoltà risolutiva qualora ne ricorrano le condizioni.

12.3 Rifiuto della fornitura dei pasti

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti alla normativa vigente in materia, 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.

Articolo 13 Clausola di continuità del servizio

Le prestazioni oggetto del presente capitolato hanno natura di servizi pubblici e costituiscono attività di pubblico interesse.

Fatti salvi casi di forza maggiore e di sciopero, l'Appaltatore non può abbandonare o sospendere il servizio oggetto dell'appalto senza la preventiva autorizzazione del Responsabile Unico del Procedimento.

A tal fine, l'Appaltatore si impegna ad informare il Responsabile Unico del Procedimento, con un preavviso di almeno cinque giorni lavorativi; entro lo stesso termine devono essere comunicate le astensioni lavorative conseguenti all'esercizio del diritto di sciopero.

L'arbitrario abbandono o la sospensione del servizio integrano ipotesi di inadempimento valutabili da parte del Committente ai fini della risoluzione contrattuale e possono dare luogo alla surroga del Committente nei confronti dell'Appaltatore per l'esecuzione d'ufficio.

In tutti i casi di cessazione anticipata del contratto per risoluzione, rescissione, mancato accordo sulla revisione del contratto o altro, l'Appaltatore è tenuto ad assicurare l'esecuzione di tutte le prestazioni contrattuali fino all'individuazione del nuovo gestore.

Nessuna responsabilità potrà essere imputata al Committente qualora eventuali e sopravvenute modifiche legislative dovessero incidere sul mantenimento del presente contratto, né potrà essere avanzata dall'Appaltatore alcuna richiesta di risarcimento danni.

Articolo 14 Autorizzazioni

Nei dieci giorni antecedenti alla stipula del contratto o all'atto della consegna del servizio se antecedente, l'Appaltatore deve provvedere alla consegna al Committente di tutte le autorizzazioni e certificazioni necessarie per l'attivazione e l'espletamento del servizio.

Articolo 15 Rinvio

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda alla normativa vigente in materia di refezione.

L'Appaltatore provvederà a dare esecuzione con la massima diligenza a tutto quanto previsto dalla normativa in vigore e dal presente capitolato nonché a dare attuazione, senza alcun onere per il Committente a quanto venisse in futuro disposto in virtù di nuovi atti normativi.

PARTE SECONDA – CONDIZIONI CONTRATTUALI**Articolo 16 Ruoli contrattuali**

L'Appaltatore dovrà fornire entro dieci giorni precedenti la stipula del contratto o all'atto della consegna del servizio se antecedente il nominativo di un referente tecnico-amministrativo che assume il ruolo di Responsabile Unico Contrattuale ed è il referente nei confronti del Committente per tutto quanto concerne l'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Il Referente Unico Contrattuale deve assicurare, in particolare, lo svolgimento delle attività in modo conforme al capitolato speciale d'oneri e all'offerta presentata, il rispetto delle tempistiche contrattuali, con piena gestione dei rapporti di lavoro, delle problematiche organizzative e delle varianti al servizio.

Tale referente dovrà garantire la massima reperibilità e la disponibilità a recarsi presso il Comune o la mensa quando richiesto dal Comune stesso, anche partecipando alla Commissione Mensa per affrontare le problematiche emerse relativamente al servizio.

Articolo 17 Obblighi derivanti dai rapporti di lavoro

L'assunzione del personale deve avvenire nel rispetto della normativa vigente e il rapporto di lavoro deve essere regolato dai contratti collettivi di categoria, nonché da quelli integrativi territoriali.

Gli oneri retributivi, previdenziali, assistenziali e assicurativi, nonché tutti gli adempimenti normativi, sono a carico dell'Appaltatore, senza che possa essere avanzata nei confronti del Committente alcuna rivendicazione da parte del personale dell'Appaltatore.

L'Appaltatore s'impegna ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi ed integrativi di lavoro stipulati dalle organizzazioni sindacali e datoriali maggiormente rappresentativi, applicabili alla data di stipula del presente contratto alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

L'Appaltatore s'impegna ad applicare i contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e per tutto il periodo di validità degli stessi fino alla conclusione delle procedure di rinnovo previste dalla contrattazione collettiva di settore.

Il Committente si riserva la facoltà di effettuare verifiche sulla regolarità dei rapporti di lavoro, anche agli effetti contributivi e assicurativi. L'Appaltatore si impegna ad esibire la documentazione contabile e amministrativa necessaria per l'esecuzione dei controlli.

Articolo 18 Obblighi in materia di sicurezza

L'Appaltatore s'impegna a ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, nonché prevenzione e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

L'Appaltatore s'impegna in particolare a rispettare e fare rispettare al proprio personale le norme in materia di sicurezza, nonché ad osservare tutti gli adempimenti riguardanti l'applicazione del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché della Legge 123 del 3 agosto 2007 e della Legge Regionale di Regione Liguria n. 30/2007, manlevando il Committente da ogni responsabilità al riguardo sia diretta che indiretta.

L'Appaltatore è tenuto ad adottare, nell'esecuzione del servizio, tutte le misure e cautele che risultino necessarie a garantire la vita e l'incolumità psico-fisica dei soggetti incaricati, a qualsiasi titolo, di svolgere le prestazioni contrattuali, nonché di terzi.

L'Appaltatore s'impegna ad adottare tutti i mezzi ritenuti necessari a garantire una perfetta rispondenza alle vigenti disposizioni igienico - sanitarie previste per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato.

Articolo 19 Tutela della riservatezza

L'Appaltatore si impegna ad applicare integralmente le disposizioni di cui al Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e al D.P.C.M. 28 aprile 2005.

L'Appaltatore è tenuto ad osservare l'obbligo di riservatezza, a non diffondere, asportare, utilizzare per motivi non riconducibili all'esecuzione del contratto, al di fuori delle specifiche indicazioni del Committente, in alcun modo, i dati, le informazioni e le notizie a cui ha accesso nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

L'Appaltatore è tenuto ad adottare tutte le procedure e gli strumenti più idonei per proteggere e mantenere riservati i dati acquisiti, comunicati e/o trattati nell'esecuzione del contratto.

L'Appaltatore deve designare il responsabile del trattamento dei dati personali, ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196.

L'Appaltatore ed i suoi dipendenti o collaboratori sono vincolati dal segreto d'ufficio. Pertanto, le notizie e le informazioni conosciute in dipendenza dell'esecuzione delle attività affidate non devono, in alcun modo e in qualsiasi forma, essere comunicate o divulgate a terzi, né utilizzate per fini diversi da quelli propri dell'esecuzione del contratto.

L'Appaltatore manleva il Committente da qualsiasi responsabilità dovesse derivare dal trattamento dei dati, dipendente da fatto proprio, del proprio personale o dei propri collaboratori.

Articolo 20 Durata del contratto

Il contratto ha durata di 3 anni scolastici (2017/2018 2018/2019 2019/2020).

Il contratto è a termine senza necessità di disdetta da parte del Committente.

Alla scadenza definitiva del contratto, nelle more di espletamento delle ordinarie procedure di scelta del nuovo contraente - al fine di dare continuità al servizio senza interruzione alcuna nella sua erogazione - il Comune può chiedere e, l'Appaltatore ha l'obbligo di accettare, una proroga del servizio agli stessi prezzi, patti e condizioni stabilite previste dal contratto e fino a un massimo di 180 giorni di erogazione, a fronte di normale richiesta scritta.

Articolo 21 Corrispettivo e revisione dei prezzi

Il corrispettivo è a misura e viene corrisposto sulla base del numero dei pasti effettivamente erogati nel mese precedente alla presentazione delle fatture.

Il corrispettivo del singolo pasto s'intende comprensivo di ogni onere relativo al servizio reso a regola d'arte ed è fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto, fatta salva la revisione prezzi.

L'Appaltatore riconosce che il prezzo è remunerativo e di non avere, quindi, alcun diritto a chiedere ulteriori patti, condizioni, prezzi e/o compensi diversi, maggiori o comunque più favorevoli di quelli fissati.

Qualora durante il periodo di vigenza contrattuale, si verifichi una variazione in diminuzione del numero dei pasti da erogare comportante una riduzione del corrispettivo contrattuale superiore al 10% le parti di riserva-no la facoltà di procedere ad una revisione del corrispettivo contrattuale; in caso di mancato accordo, il contratto è risolto di diritto senza che le parti abbiano nulla a pretendere l'una dall'altra.

I pasti preparati in numero eccedente rispetto al numero degli utenti che usufruiscono non dovranno essere fatturati ai fini della liquidazione del corrispettivo.

Il prezzo dei pasti rimarrà fisso per tutta la durata del contratto, salvo provvedere, su richiesta formale da parte dell'I.A., a decorrere dal secondo anno contrattuale, all'istruttoria prevista dall'art. 106 comma 1 lettera a) del D. Lgs. 50/2016. La revisione farà riferimento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati riferito all'anno solare precedente

Articolo 22 Fatturazione e pagamenti

Le fatture devono essere trasmesse ogni mese esclusivamente all'indirizzo di posta elettronica certificata del Comune di Savignone, secondo la normativa vigente.

Le fatture dovranno essere calcolate sulla base dell'importo del buono pasto aggiudicato, arrotondato alle quattro cifre decimali.

I pagamenti sono effettuati, tenuto conto della tipologia del servizio oggetto di affidamento, in osservanza di quanto disposto dall'art. 4 comma 2 lettera d) del D.Lgs. 09/10/2002 n. 231, previo ricevimento della relativa fattura ed entro 30 giorni dalla data della positiva verifica di conformità del servizio alle previsioni contrattuali,

esclusivamente mediante bonifico da parte della tesoreria comunale su conto corrente bancario o postale dedicato ai sensi di quanto previsto dall'articolo 3 della legge 13 agosto 20dieci, n. 136, e successive modificazioni e integrazioni, salvo motivate interruzioni dei termini.

Il pagamento delle fatture è subordinato inoltre alla verifica, tramite acquisizione del relativo D.U.R.C., della Tracciabilità dei flussi finanziari.

L'Appaltatore si impegna a rispettare tutti gli obblighi e gli adempimenti previsti dall'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

L'Appaltatore s'impegna a comunicare gli estremi identificativi del conto dedicato entro sette giorni dall'accensione e/o dall'inizio del contratto unitamente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso, fermo restando che in assenza di dette comunicazioni il Committente non esegue i pagamenti senza che l'Appaltatore possa avere nulla a pretendere per il ritardo.

La violazione degli obblighi di tracciabilità previsti dalla legge n. 136/2010 e dal presente capitolato comporta la risoluzione del contratto.

Articolo 23 Garanzie per l'esecuzione del contratto

36.1 Cauzione definitiva

L'Appaltatore deve prestare una cauzione definitiva pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale complessivo ai sensi dell'articolo 103 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50.

In ogni caso il garante si deve ritenere liberato dall'obbligazione solo ed esclusivamente a seguito di espresso svincolo da parte del Committente. Tale obbligo deve risultare nel contratto di fideiussione.

In caso di proroga o rinnovo del contratto l'Appaltatore si impegna a produrre la garanzia fideiussoria nell'importo proporzionale al valore della proroga o rinnovo contrattuale. Analogamente l'Appaltatore dovrà provvedere nel caso di richiesta di attivazione di servizi analoghi e/o complementari.

36.2 Garanzie assicurative

L'Appaltatore assume ogni responsabilità sia civile che penale in relazione alle attività oggetto del presente contratto.

L'Appaltatore è tenuto a stipulare polizze assicurative relative alla responsabilità civile per danni alle persone e alle cose, anche ricevute in consegna, conseguenti all'attività svolta per la responsabilità civile verso terzi per danni causati dagli operatori durante lo svolgimento delle attività.

La polizza garantisce la copertura per i danni a persone o cose derivanti da incendio e/o furto.

Nella polizza sopraindicata deve essere indicato che la garanzia copre l'intero servizio di ristorazione nelle diverse fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari, di preparazione, trasporto.

La suddetta polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da tossinfezione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, riconducibile alla qualità delle derrate alimentari, alla preparazione e somministrazione dei pasti.

Detta polizza assicurativa dovrà contenere la copertura assicurativa sia per la somministrazione sia per la produzione di cibi e bevande e dovrà avere un massimale pari ad almeno 5.000.000,00 euro con limite per sinistro di almeno 3.000.000,00 euro e con limite per persona danneggiata di almeno 3.000.000,00 euro.

Nei dieci giorni antecedenti la sottoscrizione del contratto o all'atto della consegna del servizio se antecedente, l'Appaltatore dovrà presentare al Committente copie di tutte le polizze assicurative.

L'Appaltatore nel corso dell'esecuzione, dovrà inoltre presentare, in occasione delle successive scadenze contrattualmente previste per la corresponsione del premio assicurativo, la documentazione debitamente quietanzata attestante l'avvenuto pagamento del premio stesso.

Articolo 24 Subappalto

Per la presente procedura è ammesso il ricorso al subappalto nei termini di Legge, secondo quanto disciplinato dall'art. 105 del D.Lgs n. 50/2016 e solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari e di preparazione. L'operatore economico che

intenda avvalersi del subappalto dovrà indicare già in sede di presentazione dell'offerta una terna di potenziali subappaltatori tra i quali potrà successivamente individuare l'effettivo esecutore

Articolo 25 Penali

In caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, il Committente si riserva la facoltà di applicare le seguenti penali:

- 1) standard merceologici
 - mancato rispetto degli standard qualitativi e quantitativi previsti dalle schede merceologiche € 500,00;
 - mancata conservazione della documentazione attestante la provenienza e la qualità degli alimenti € 500,00;
- 2) quantità e qualità:
 - fornitura dei pasti difforme all'ordinativo per quantità, tipologia e qualità € 500,00;
 - mancato rispetto delle grammature previste, riscontrato nell'ambito della stessa preparazione con una frequenza di 5 inosservanze rispetto a dieci porzioni esaminate € 600,00;
- 3) modifiche al menù:
 - variazioni dei menù apportate unilateralmente dall'Appaltatore, al di fuori dei casi previsti € 500,00;
- 4) tempistica:
 - mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti € 500,00;
 - mancato o ritardato preavviso in caso di sospensione del servizio € 500,00;
- 5) igiene e sicurezza sul lavoro
 - rinvenimento di prodotti alimentari scaduti € 1.000,00;
 - referti comprovanti contaminazione chimica, fisica, batteriologica € 1.000,00;
 - mancata conservazione del pasto campione in caso di tossinfezione € 1.000,00;
 - rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici rinvenuti nelle derrate e/o nei pasti € 1.000,00;
 - ogni altra inosservanza delle norme in materia di igiene e sicurezza riscontrata relativamente alla conservazione, preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti € 1.000,00.

Inoltre, è prevista la seguente sanzione in caso di mancato rispetto del Capitolato per ogni altro elemento tecnico-qualitativo offerto in sede di gara e oggetto di punteggio: la sanzione è pari a € 1.000,00 ad ogni verifica effettuata dal Comune.

Per ogni altra inosservanza non espressamente sopra richiamata, a seconda della gravità della violazione, si applicherà una penale da un minimo di € 50,00 ad un massimo di € 500,00 a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale.

Gli inadempimenti contrattuali che possono dare luogo all'applicazione delle penali sono contestati in forma scritta all'Appaltatore a mezzo lettera raccomandata A.R. o PEC.

L'Appaltatore può comunicare le proprie deduzioni entro il termine massimo di 10 giorni dal ricevimento della contestazione. Qualora le deduzioni non siano, a giudizio del Committente, accoglibili o non vi sia stata risposta o la stessa non giunga nel termine sopra indicato, il Committente procede all'applicazione delle penali, con decorrenza dall'inizio dell'inadempimento.

Qualora l'Appaltatore non provveda a rimuovere la causa dell'inadempienza, ciò potrà essere motivo per il Committente di risoluzione del contratto.

Le penali sono portate in deduzione dell'importo corrispondente al primo pagamento utile effettuato successivamente al verificarsi dell'evento o, in mancanza, sulla cauzione definitiva costituita dall'Appaltatore, con l'obbligo per quest'ultimo di reintegrarla entro quindici giorni dalla richiesta del Comune, pena l'eventuale risoluzione del contratto.

In caso di contestazioni relative ad infrazioni delle disposizioni in materia di igiene e sicurezza che regolano la preparazione e somministrazione, i pasti erogati nella giornata in cui la violazione è stata riscontrata non

potranno costituire oggetto di fatturazione.

Ogni altra inadempienza grave che possa ledere la funzionalità del servizio e l'immagine del Comune può dar luogo, previa contestazione, alla risoluzione del contratto.

L'applicazione delle penali indicate non esclude l'ulteriore risarcimento dei danni tutti che possono derivare al Committente dall'inadempimento dell'Appaltatore per effetto della ritardata o della mancata esecuzione del servizio, danni ai fini della quantificazione dei quali concorrerà, altresì, l'eventuale maggior costo che il Committente fosse chiamata a sostenere a seguito della necessità di riaffidamento del presente servizio ad altro concorrente, nell'ambito della stessa o di ulteriore procedura di gara, secondo condizioni di aggiudicazione che dovessero risultare economicamente più onerose rispetto a quelle praticate dall'Appaltatore resosi inadempiente e comunque in relazione al maggior costo del servizio stessa rispetto a quello che si sarebbe sostenuto in assenza della decadenza dell'Appaltatore.

Articolo 26 Risoluzione del contratto

Fermo restando quanto previsto dall'articolo 1453 del codice civile, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, ai sensi dell'articolo 1456 dello stesso codice, oltre ai casi indicati in altre parti del capitolato le seguenti ipotesi di inadempimento:

- 1) Arbitrario abbandono o sospensione del servizio;
- 2) Gravi o continue violazioni degli obblighi contrattuali e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato, in materia di caratteristiche merceologiche e di igiene e sicurezza;
- 3) Reiterate assenze ingiustificate e/o irreperibilità riscontrate su base mensile del Coordinatore del servizio o del suo sostituto;
- 4) Casi di grave tossinfezione alimentare;
- 5) Violazione degli obblighi, contrattuali, di legge e dichiarati in sede di stipula del contratto, nei confronti dei dipendenti e dei lavoratori;
- 6) Violazione delle norme di salute, sicurezza e regolarità del lavoro;
- 7) Cessione del contratto o subappalto;
- 8) Violazione delle disposizioni e degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010 n. 136, e successive modificazioni e integrazioni, e dal presente contratto;
- 9) Violazione della mancata reintegrazione della cauzione definitiva eventualmente escussa, entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Committente;

In tutti gli altri casi di inosservanza degli obblighi contrattuali non espressamente sanzionati, il Committente successivamente alla seconda infrazione si riserva la facoltà di valutare la gravità dell'infrazione ai fini della risoluzione del contratto.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto è risolto di diritto con effetto immediato a seguito della comunicazione del Committente, mediante lettera raccomandata o PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.

Qualora non sussistano le condizioni per la risoluzione di diritto, il Committente, a prescindere dall'applicazione delle penali, comunica all'Appaltatore gli estremi degli inadempimenti rilevati, assegnando un termine minimo di 15 giorni, naturali e consecutivi, per ripristinare il servizio secondo le modalità concordate e/o formulare giustificazioni.

Qualora l'Appaltatore non ottemperi, non rispetti il termine sopra indicato o qualora le giustificazioni non siano, a giudizio del Committente, accettabili, è facoltà della Committente risolvere il contratto.

La risoluzione del contratto comporta l'escussione della cauzione definitiva, fermo restando il diritto del Committente al risarcimento del maggior danno subito.

Articolo 27 Recesso

Il Committente si riserva altresì il diritto di recedere dal contratto prima della scadenza nei seguenti casi:

- giusta causa;
- reiterati inadempimenti dell'Appaltatore, singolarmente non gravi ma resi tali per effetto della reiterazione;

Il Committente si riserva il diritto di recedere dal contratto prima della scadenza per giusta causa.

A mero titolo esemplificativo e non esaustivo, si ha giusta causa quando:

- sia stato depositato contro l'Appaltatore un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero, nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione dei beni dell'Appaltatore;
- l'Appaltatore perda i requisiti minimi richiesti dalla lettera di invito;
- sia accertata a carico dell'Appaltatore, anche nella persona dei componenti degli organi di amministrazione e degli altri soggetti rilevanti ai sensi della normativa vigente, l'esistenza o la sopravvenienza di incapacità, incompatibilità o impedimenti a contrarre con la pubblica amministrazione;
- sia accertata la mancanza e/o la perdita da parte dell'Appaltatore, anche nella persona dei componenti degli organi di amministrazione e degli altri soggetti rilevanti ai sensi della normativa vigente, dei requisiti d'ordine morale e professionale previsti dalla normativa vigente;
- ogni altra fattispecie che faccia venir meno il rapporto di fiducia sottostante il presente contratto

In caso di recesso, l'aggiudicatario ha il diritto al pagamento delle prestazioni eseguite purché effettuate a regola d'arte, secondo i corrispettivi e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed ogni ulteriore compenso o indennizzo anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.

Articolo 28 Clausole finali

Sono a carico del soggetto aggiudicatario tutte le spese di stipulazione e scritturazione del contratto, nonché qualsiasi atto inerente e conseguente la stipula del contratto.

Tutte le controversie che dovessero insorgere in merito al presente contratto sono devolute al giudice ordinario, competente Foro di Genova.

Articolo 29 Oneri fiscali

Saranno a carico dell'aggiudicatario, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'appalto.

Articolo 30 Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al Codice Civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto.

Articolo 31 Allegati

Fanno parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

1 – scheda derrate 2- grammature 3 – menù;