



COMUNE DI CASTELCOVATI

Via Chiari, 60

25030 CASTELCOVATI (BS)

Area Amministrativa Generale

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER TRE ANNI SCOLASTICI A DECORRERE DALL'ANNO SCOLASTICO 2016/2017

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato speciale ha per oggetto la concessione del servizio di gestione della refezione scolastica per un periodo pari ad anni tre (3) a decorrere dall'anno scolastico 2016/2017, da espletare presso i locali siti nella Scuola Primaria, con accesso in Via A. De Gasperi – 25030 Castelcovati (BS).

Il servizio consiste:

- a) nell'acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto presso il centro di cottura della Scuola Primaria;
- b) nell'organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione, cottura del pranzo presso la cucina sita in V. De Gasperi (tenuto conto delle diverse grammature per porzione, in base al ciclo scolastico, previste dall'A.S.L. di Brescia – Dipartimento di Prevenzione – Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione "Unità di Nutrizione");
- c) nella preparazione della sala mensa e suo successivo riassetto, nell'apparecchiatura/sparecchiatura dei tavoli, nella porzionatura, nello scodellamento e distribuzione dei pasti nonché, date la specificità del servizio, la tipologia di utenza a cui si rivolge, e la presenza di personale scolastico, nel costante monitoraggio degli aspetti "pratici" del servizio (reintegro pane e acqua, gradimento degli alimenti, ecc.);
- d) nella pulizia, sanificazione ed igienizzazione, con proprio personale, mezzi e prodotti, dei locali adibiti a cucina, dei locali di servizio utilizzati, dei refettori e degli ambienti di passaggio, dei servizi igienici utilizzati da personale e dagli utenti, dei relativi arredi, delle attrezzature e degli utensili utilizzati, nonché nella derattizzazione/igienizzazione qualora necessario e/o opportuno. In particolare, all'inizio, nel corso e alla fine dell'anno scolastico, dovrà essere curata sia la pulizia quotidiana che quella straordinaria, in modo da assicurare in qualsiasi momento la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso delle attrezzature, degli arredi e degli utensili alle norme di igiene ed in osservanza del Regolamento CE n. 852/2004;
- e) nella fornitura degli articoli complementari necessari alla preparazione e alla consumazione del pasto (pentolame, carta forno, carta stagnola, guanti, pellicola per alimenti, piccola attrezzatura da cucina, tovaglioli di carta, piatti, posate e bicchieri in vetro infrangibile, vassoi, piccola attrezzatura da cucina, tovagliette per le brocche, ...). Gli articoli già presenti presso i locali mensa dovranno essere eventualmente

integrati, senza alcun costo aggiuntivo del servizio in concessione, nel corso dello svolgimento dell'attività, in caso di ammanco o in caso di aumento del numero dei fruitori del servizio;

f) nell'approvvigionamento degli attrezzi, dei detersivi, degli strofinacci e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali e il lavaggio, nonché di carta igienica, sapone liquido. L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detersivi conformi alla vigente normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Le schede tecniche dei prodotti per la sanificazione devono fornire in dettaglio i dati circa l'utilizzo, l'applicazione ottimale del prodotto e la rispondenza alle norme nazionali ed europee in termini di confezione, tossicità e difesa ecologica. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Ove disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta (riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta" che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, l'appaltatore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Il concessionario dovrà disporre il "Piano di Sanificazione" in linea a quanto richiesto dal Regolamento Ce 852/04. Inoltre, il concessionario s'impegna alla fornitura e distribuzione delle sostanze detersive e disinfettanti, del materiale e delle attrezzature per la pulizia presso il refettorio scolastico e i locali di rigoverno delle stoviglie, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio, che nella conservazione;

g) nella manutenzione ordinaria dei locali adibiti a cucina, refettorio, spogliatoi e servizi igienici del personale, frigorifero, magazzino, delle attrezzature fisse e mobili, degli arredi, degli utensili e, in genere, del pentolame e delle stoviglie sia da cucina che di quelli occorrenti per il servizio mensa;

h) nell'allontanamento dei rifiuti ai punti di raccolta ubicati all'esterno della scuola. In particolare, il concessionario s'impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani e secondo il servizio integrato di raccolta vigente nel Comune.

Il concessionario dovrà conferire negli appositi contenitori per la raccolta differenziata i seguenti rifiuti:

- carta e cartone;
- plastica (bottiglie, flaconi, vaschette, cellophane, etc.);
- vetro;
- umido;

Nessun contenitore per rifiuti urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali del centro cottura o dei refettori, nell'ambito dei cortili di pertinenza. I rifiuti dovranno essere conferiti nei tempi e nei modi indicati dal gestore della raccolta dei rifiuti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

i) nell'applicazione della normativa in materia HACCP, come di seguito precisato;

l) nella gestione di tutte le attività amministrative connesse con il servizio, ivi compresi i rapporti con l'utenza, e la riscossione della tariffa, comprese le procedure la riscossione coattiva, relativa al servizio erogato, accollandosi il concessionario gli oneri per gli insoluti;

m) nell'espletamento di ogni attività ed onere discendenti dagli obblighi e adempimenti disciplinati nei successivi articoli.

Il servizio viene reso nei giorni di scuola dal lunedì al venerdì (n. cinque giorni di tempo pieno per la Scuola Primaria e n. tre giorni di tempo prolungato per la Scuola Secondaria di primo grado), con esclusione dei giorni festivi o di sospensione delle attività scolastiche, agli alunni dell'Istituto Comprensivo Statale "Martin

Luther King” di Castelvovati (comprendente la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di primo grado), ed al personale non docente e docente autorizzato, purché in servizio al momento di somministrazione del pasto con funzioni di vigilanza educativa. I calendari, le giornate e gli orari di somministrazione potranno essere variati dall'Amministrazione Comunale, in accordo con le autorità scolastiche locali, senza che ciò comporti il riconoscimento di alcun compenso al concessionario del servizio. Eventuali modifiche del calendario, delle giornate e degli orari saranno tempestivamente comunicate al concessionario.

Il rischio inerente la concessione della gestione del servizio di refezione scolastica è completamente a carico del concessionario che renderà quindi il servizio di refezione non a favore dell'amministrazione, bensì a favore della collettività indifferenziata degli utenti fruitori incamerando i relativi proventi.

Art. 2 - Durata dell'appalto

La concessione del servizio refezione scolastica, di cui al presente capitolato, ha durata di 3 (tre) anni scolastici consecutivi a decorrere dall'inizio dell'anno scolastico 2016/2017.

L'erogazione del servizio sarà in ogni caso legata al calendario scolastico per l'anno di riferimento predisposto dalle competenti Autorità, e le date d'inizio e di fine servizio verranno comunicate secondo le indicazioni fornite dall'Istituto Comprensivo Statale “Martin Luther King” di Castelvovati.

Nel caso in cui, al termine del contratto, il Comune di Castelvovati non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova concessione del servizio o diversa modalità secondo le disposizioni di legge, potrà prorogare l'affidamento con specifico provvedimento.

A tale fine il concessionario è tenuto a continuare la gestione alle stesse condizioni economiche e normative correnti stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento e comunque per un periodo non superiore a sei mesi dalla scadenza.

Alla scadenza del contratto, la ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare i locali con gli impianti e le attrezzature in buono stato ed in perfetto funzionamento. Lo stovigliame e quant'altro acquistato dalla Concessionaria per l'espletamento del servizio resteranno di proprietà comunale.

Il concessionario si obbliga a rendere le prestazioni della presente concessione anche nelle more della stipula del contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei corrispettivi spettanti alla Ditta, a condizione che il concessionario abbia già costituito cauzione definitiva.

Art. 3 - Importo dell'appalto, numero dei pasti e base d'asta

Il valore stimato del contratto, al netto dell'IVA, è determinato moltiplicando il numero dei pasti presunti per il prezzo del pasto per ogni utente fissato dal concessionario e sotto riportato:

- pasti personale docente autorizzato n. 1.062 x €/cad. 4,77 = € 5.065,74
- pasti personale non docente (assistenti ad personam) n. 238 x €/cad. 4,77 = € 1.135,26
- pasti alunni scuola primaria n. 21.161 x €/cad. 3,90 = € 82.527,90
- pasti alunni scuola secondaria di I° grado n. 1.705 x €/cad. 3,90 = € 6.649,50
- valore annuo stimato della concessione pari ad € 95.378,40

Valore stimato di contratto € 286.135,20 (€ 95.378,40 x 3 anni)

I dati sopra citati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta. I prezzi unitari da applicare al fine della determinazione del compenso per il servizio saranno quelli offerti da concorrente in sede di gara.

Il contratto di concessione per la gestione del servizio di refezione scolastica si configura infatti quale contratto aperto intendendosi il contratto in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato

arco di tempo, per interventi non predeterminati nel numero, ma determinati secondo le necessità al fine di fornire agli utenti, per il periodo individuato, esclusivamente il numero dei pasti agli alunni aventi diritto ed al relativo personale docente e non che prestano attività di sorveglianza ai sensi delle norme vigenti.

Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili pertanto di variazioni in aumento e/o diminuzione in conseguenza di diversi fattori quali ad esempio: l'andamento della popolazione scolastica connessa all'evoluzione demografica, il numero di rientri programmati dalle Istituzione Scolastiche del territorio con riferimento all'offerta formativa.

Il concessionario, pertanto, qualora sia necessario è tenuto ad aumentare o diminuire il numero dei pasti somministrati, agli stessi patti e condizioni del contratto originario.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo unitario del pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dal Comune al concessionario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Si precisa che le spese per le utenze sono a completo carico del Comune.

Art. 4 - Composizione della dieta e dei pasti

Indicazioni generali

Il vitto fornito deve essere conforme alle vigenti "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", alle "Note di indirizzo per i menù della refezione scolastica" redatte dall'ASL di Brescia – Dipartimento di prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione "Unità di nutrizione", ed alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica di cui all'Intesa tra Governo, Regioni, Province autonome di Trento e Bolzano e le Autonomie locali sottoscritta in data 29/04/2010. A tal proposito, il concessionario si impegna ad adeguarsi ad eventuali variazioni che dovessero essere introdurre con nuovi provvedimenti.

Il concessionario dovrà attenersi alle importanti prescrizioni in materia di caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari indicate nell'Allegato I al presente capitolato. Il concessionario si impegna a svolgere il servizio di gestione mensa impiegando i prodotti alimentari nel pieno rispetto delle norme e delle leggi vigenti in materia sanitaria, e nell'osservanza del menù e della tabella dietetica (comprendente la composizione, le grammature, le caratteristiche merceologiche ed organolettiche del pasto giornaliero) predisposta, a proprie spese, da un consulente dietetico-nutrizionale, alle cui indicazioni il concessionario stesso deve attenersi anche per eventuali e successive modifiche da apportare con riferimento alle effettive esigenze di dieta di ciascun utente. Il menù dovrà essere diversificato per il periodo primavera-estate e autunno-inverno, e distribuito su almeno n. 4 settimane. Inoltre la composizione dei pasti e della dieta potrà variare in occasione di festività e ricorrenze varie (es., Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico), senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune o per l'utente.

Il pasto dovrà essere così composto:

- a) un primo;
- b) un secondo, con contorno di verdura fresca/cotta
- c) in alternativa, da utilizzare in sostituzione del 1° piatto asciutto e del 2° piatto a base di formaggio e/o prosciutto, piatto unico
- d) pane (non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale), da mettere a disposizione dei commensali soltanto prima della distribuzione del secondo piatto (v. ASL);
- e) frutta fresca di stagione di almeno tre tipologie differenti nell'arco della settimana (la frutta non può essere sostituita da yogurt o dessert in genere (v. ASL)), dolce o gelato (in base a quanto previsto nel menù).

Verrà utilizzata acqua di rete.

Il concessionario provvederà ad esporre i menù giornalieri all'ingresso dei locali della mensa, in luogo visibile al pubblico, ed a consegnarne una copia ad ogni utente, qualora richiesto.

La derrate alimentari utilizzate per le preparazioni gastronomiche devono essere di elevata qualità, con esclusione di cibi precotti, garantendo genuinità e freschezza ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti in materia e dalle “Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica” sopra citate.

Il concessionario dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

Esso dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/1992, D.Lgs. 110/1992, D.Lgs. 68/2000, circolare n. 165 del 31.3.2000 e al D.lgs. 259/2000 e s.m.i.; per le derrate di derivazione biologica si dovrà fare riferimento alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.

Gli alimenti riconfezionati dall'appaltatore devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Diete “speciali”

Il concessionario si impegna a preparare diete “speciali”, cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla ristorazione scolastica, che rispondano di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, senza che ciò comporti costi aggiuntivi per il Comune o per gli utenti. Le diete speciali sono destinate a: - soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da favismo; - soggetti obesi; - soggetti diabetici; - soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (ad es., fenilchetonuria, glicogenosi, celiachia, ...). Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio, che dovrà essere sottoposto all'attenzione del dietologo incaricato dal concessionario, il quale verificherà le indicazioni ivi contenute e redigerà uno schema alimentare adeguato alla patologia. Le diete speciali dovranno garantire una proposta di pietanze e ricette il più possibile vicina al menù standard in vigore.

Il concessionario deve garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose, filosofiche o ideologiche, senza che ciò costituisca costi aggiuntivi per il Comune o per gli utenti.

Si precisa che è fatto obbligo del concessionario di predisporre, con cadenza almeno bimestrale, piatti tipici della tradizione culinaria lombarda, previa approvazione dell'ASL.

Diete “in bianco”

Il concessionario si impegna alla predisposizione, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno, di diete leggere o “diete in bianco”, senza che ciò costituisca costi aggiuntivi per il Comune o per gli utenti, come indicato nelle linee guida dell'ASL di Brescia.

Orari di consumazione dei pasti, valutazione gradimento, controlli

I pasti relativi alle varie tipologie di utenza (alunni e personale non docente e docente) dovranno avere una composizione tale da assicurare il corretto apporto di elementi nutritivi.

Il pranzo dovrà essere consumato agli orari indicati dall'Istituto Comprensivo Statale “Martin Luther King” di Castelvovati (indicativamente, dalle ore 12.20 alle ore 13.15, per gli alunni, gli assistenti ad personam e gli insegnanti della Scuola Primaria, e dalle ore 13.20 alle ore 14.00, per gli alunni, gli assistenti ad personam e

gli insegnanti della Scuola Secondaria di primo grado). La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti, rilevate, entro le ore 9.30, dal personale incaricato dall'Istituto Comprensivo Statale "Martin Luther King" di Castelvovati.

Il concessionario si impegna a testare trimestralmente il gradimento dei piatti previsti nel menù. Ove se ne valuti l'esigenza, le parti effettueranno una valutazione delle nuove necessità e ne potrà essere disposto l'adeguamento, previa approvazione ASL. E' consentita una variazione al menù non precedentemente concordata ma comunque comunicata con la massima tempestività possibile nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea dell'erogazione dei servizi pubblici (acqua, elettricità, gas, ecc...)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 5 – Controlli igienico-sanitari e rintracciabilità

Il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e s.m.i., in attuazione della legge 30 aprile 1962, n. 283.

I controlli igienico-sanitari e dietologici presso la cucina ed il punto di somministrazione saranno di competenza dell'azienda A.S.L. territorialmente competente.

I controlli saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei.

Il concessionario sarà tenuto a fornire al personale incaricato alla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e delle tossinfezioni dovranno essere immediatamente applicate dal concessionario. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà al Comune il diritto di risolvere il contratto, nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal Capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere al concessionario di sottoporre tutti gli addetti al servizio ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici: i soggetti che risultassero positivi dovranno essere subito allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

Tracciabilità- Rintracciabilità

Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 17.07.2000 n° 1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate: committente, cliente e organi di controllo.

A tale scopo, il concessionario, prima dell'inizio del servizio in oggetto, dovrà redigere specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione oggetto del presente appalto, corredato dalle Linee Guida per gli adempimenti inerenti la RFP. Inoltre, dovrà redigere e debitamente compilare, a far data sin dal primo giorno di inizio del servizio in oggetto e rispettivamente per ogni giorno di servizio, il Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari; tale documento dovrà identificare, al minimo, le seguenti voci: data di compilazione; n° della settimana corrispondente al menu in produzione; Cliente destinatario (es. A.C. refezione scolastica); pietanza prodotta; nome dell'azienda fornitrice del prodotto; prodotto utilizzato; quantità impiegata; data di produzione; data di scadenza; lotto di produzione;

rif. Documento di consegna prodotto; numero pasti prodotti; luogo di destinazione pasti (es. Plesso Scolastico Scuola Primaria).

La compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, dovrà avvenire quotidianamente, in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell'alimento e/o pietanza interessata, ovvero, non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari. Tutti i Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei Documenti di consegna prodotti (Bolle di consegna), dovranno essere conservate per un periodo di 3 anni, e dovranno essere esibiti, senza indugio, alla semplice richiesta degli organi di controllo.

Art. 6 – Autocontrollo da parte del concessionario (HACCP)

Sono altresì a carico del concessionario tutti gli adempimenti in materia HACCP previsti dal Regolamento CE 852/04 (compresa l'adozione del manuale di autocontrollo) e s.m.i. per tutte le fasi della "procedura alimentare" soggette al suo controllo, garantendo l'applicazione e l'aggiornamento continuo di adeguate misure di sicurezza.

Pertanto il concessionario deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali e devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati del Comune.

Il concessionario assumerà l'incarico di "responsabile dell'igiene alimentare", pertanto dovrà designare, prima dell'avvio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà la qualifica e le responsabilità proprie dell'operatore del sistema alimentare come definito dal Regolamento CE 178/2002 per l'intera durata dell'appalto. L'operatore designato è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari e il suo nominativo verrà comunicato all'ASL.

Art. 7 - Controllo della qualità del servizio

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune (quindi anche avvalendosi di esperti esterni), controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal concessionario alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia, nonché far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico-batteriologiche da parte dei servizi specialistici, con spese a carico del concessionario.

Il concessionario deve garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti.

Gli organismi preposti al controllo sono: l'ASL competente per territorio, il responsabile dell'Ufficio comunale preposto, gli addetti del servizio scolastico, eventuali esperti esterni incaricati.

In particolare il Comune potrà controllare ed analizzare la qualità delle derrate e dei prodotti giacenti in magazzino, nonché verificare il peso delle razioni e le condizioni igieniche generali. Qualora i generi alimentari dovessero risultare, in tutto o in parte, di qualità inferiore o comunque inaccettabili, il concessionario dovrà subito rimuoverli e sostituirli a propria cura e spese.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il concessionario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza oneri aggiuntivi per il Comune e per gli utenti.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

Art. 8 - Strutture/Attrezzature/Arredi - Utilizzo del centro cottura

Il Comune si impegna a cedere al concessionario in comodato d'uso gratuito, con decorrenza dalla data di inizio servizio, i locali della mensa scolastica e le attrezzature di proprietà del Comune siti in v. A. De Gasperi (si veda la piantina e l'elenco delle attrezzature allegati), che il concessionario reputa idonei all'uso ed in quantità sufficiente per le esigenze del servizio. Resta ferma la proprietà di detti locali ed attrezzature in capo al Comune. Il diritto di comodato d'uso gratuito decadrà automaticamente senza alcun ulteriore atto in seguito alla cessazione del rapporto tra le parti per il servizio in oggetto.

Il gestore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni ai locali senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Il concessionario è responsabile del corretto trattamento dei beni di proprietà del Comune e quindi di eventuali danni derivanti al Comune ed a terzi dalla presenza del proprio personale negli ambienti e dall'uso degli arredi, attrezzature ed altro da parte degli addetti dalla stessa impiegati.

Il concessionario ha l'obbligo di utilizzare i locali suddetti solo ed esclusivamente per le finalità di cui al presente capitolato. Ogni diverso utilizzo dovrà avere l'avallo scritto da parte del Comune. Eventuali forniture di pasti da asporto per altri Enti, Associazioni o Aziende prodotte presso il centro cottura comunale messo a disposizione, dovranno essere comunicate alla stazione appaltante, per il rilascio dell'autorizzazione preventiva e dietro il versamento di € 0,26 per ogni pasto prodotto. In tale evenienza, la somma dovuta (€ 0,26 moltiplicata per il numero di pasti prodotti) verrà versata dalla ditta aggiudicataria con cadenza bimestrale presso la Tesoreria Comunale.

L'amministrazione, quale proprietaria degli stabili e dei locali in questione, potrà, in orario extrascolastico, utilizzare o concedere in uso a terzi le strutture per altre finalità, avvertendo con congruo anticipo il concessionario, il quale dovrà mettere a disposizione un proprio incaricato affinché presenzi e sovrintenda durante tutto il tempo dell'utilizzo e, al termine dello stesso, proceda alla sanificazione degli ambienti. Al concessionario verrà corrisposto un rimborso forfettario per le spese sostenute, così come stabilito nella delibera della Giunta Comunale n. 27 del 23/02/2016.

Il concessionario ha l'obbligo di utilizzare i locali in uso con la massima cura, diligenza e professionalità impegnandosi alla riconsegna al termine del contratto delle strutture intese nel loro complesso nel medesimo stato di conservazione rilevato alla consegna tenuto conto della normale usura per utilizzo.

Il concessionario deve provvedere all'acquisto e reintegro delle stoviglie, che si rendessero necessarie al corretto ed efficiente espletamento del servizio.

Sono a carico del concessionario gli oneri della manutenzione ordinaria relativa alle strutture, alle attrezzature ed agli arredi presenti in cucina e nel refettorio utilizzato per il servizio di ristorazione. Nella manutenzione ordinaria rientrano, a titolo esemplificativo e non esaustivo, la riparazione e la sostituzione di tutte le apparecchiature (elettriche e non), e relative parti accessorie, in uso presso la cucina; la riparazione e la sostituzione di apparecchi igienici e relative rubinetterie; il cambio di lampade, interruttori, punti presa, valvole, apparecchi di illuminazione, la riparazione e la sostituzione delle parti accessorie di infissi e serramenti interni. Pertanto, rimangono in carico al Comune le sole manutenzioni straordinarie dei locali della mensa, le manutenzioni straordinarie inerenti le parti murarie e gli impianti tecnologici (elettrici, idro-termo-sanitario) esistenti.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, il concessionario sarà tenuto a provvedere a propria cura e spese e con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari nei minimi tempi possibili (massimo 5 giorni consecutivi). Il concessionario, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire al Comune un'adeguata documentazione rilasciata dall'impresa intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

La riconsegna dei locali e delle attrezzature dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura dell'affidatario uscente e sottoscritto dal responsabile dell'Amministrazione. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, l'amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

Art. 9 - Coordinatore responsabile del servizio

La funzione di coordinatore di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con il Comune, saranno affidati dal concessionario ad un proprio incaricato (denominato direttore) di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune, che dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con i soggetti interessati (personale dell'Ente, Autorità Scolastiche).

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al direttore designato dal concessionario si intendono come presentate direttamente al concessionario stesso. In caso di assenza o inadempimento del referente (ferie, malattie, cessazione del rapporto, ...), il concessionario deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

Il concessionario, inoltre, è tenuto altresì ad individuare e a comunicare al Comune il nominativo del Responsabile operativo del Piano di Autocontrollo (Reg. CE 852/04), del Responsabile della Privacy (D.Lgs 196/2003) e della sicurezza (D. Lgs 81/2008).

Art. 10 - Altri obblighi del concessionario

Il concessionario si impegna a comunicare mensilmente al Comune, tramite il proprio personale impegnato nel servizio, il numero dei pasti effettivamente erogati, distintamente per alunni della scuola primaria, alunni della scuola secondaria di primo grado, insegnanti addetti alla sorveglianza e personale non docente (assistenti ad personam).

Il concessionario si impegna ad effettuare, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio esclusivo rischio e responsabilità, tutte quelle prestazioni, ancorché non specificate, che fossero necessarie perché il servizio risulti a perfetta regola d'arte ed adeguato all'importanza delle funzioni per cui è svolto.

Il concessionario si impegna ad effettuare l'erogazione e la continuità del servizio, alle stesse modalità del capitolato, anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite altri Centri Cottura da esso gestiti.

Art. 11 - Personale

Per assicurare le prestazioni contrattuali, il concessionario si avvarrà di proprio personale dipendente e l'impiegherà sotto la sua responsabilità; il personale dovrà essere in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio, secondo le modalità definite dal presente Capitolato e delle miglitorie eventualmente offerte in sede di gara.

Il concessionario dovrà fornire qualora richiesto al Comune i nominativi del personale impiegato con specifica di numero di addetti, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale, orario di servizio e con specificata la ripartizione ore/tipo di attività svolta (es. preparazione pasti, distribuzione, lavaggio stoviglie e attrezzature, ecc.).

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

Il personale impiegato dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune, con l'utenza e con le Istituzioni Scolastiche.

Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo ed insindacabile giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa.

In tal caso il concessionario provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale idoneo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

Il concessionario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. In particolare, saranno a carico del concessionario:

- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro, nonché l'osservanza di quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;
- l'adozione, nell'esecuzione del servizio, delle cautele necessarie per garantire la vita e incolumità degli operatori, delle persone addette al servizio stesso e dei terzi.

Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, o qualora si riscontrino delle irregolarità, il Comune segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro.

Il concessionario fornirà tutto il personale dipendente, per tutta la durata dell'appalto, divise complete di lavoro nonché guanti monouso, mascherine e indumenti protettivi (DPI) da indossare per ogni operazione.

Tutto il personale adibito alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti oggetto del presente Capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dal concessionario sui vari aspetti della refezione collettiva nonché secondo il disposto della L.R. n. 12 del 04/08/2003 e s.m.i., recante "Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica". Nell'ambito delle attività di formazione previste nel sistema di gestione ambientale del concessionario, lo stesso dovrà garantire al proprio personale che siano affrontate le seguenti tematiche: alimentazione e salute; alimentazione e ambiente; caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione; stagionalità degli alimenti; corretta gestione dei rifiuti; uso dei detersivi a basso impatto ambientale; energia e mense.

Art. 12 - Norme igienico-sanitarie

E' fatto obbligo di rispettare le seguenti prescrizioni igienico-sanitarie:

IGIENE DELLA PERSONA

1. Viene espressamente richiamato l'obbligo di possesso dell'attestato di formazione per alimentaristi richiesto a seguito dell'abolizione del Libretto di Idoneità Sanitaria di cui all'art. 4 della L. R. n. 12 del 4.08.2003 e s.m.i..

2. Si richiama l'obbligo di allontanamento dal posto di lavoro delle persone che presentano affezioni gastroenteriche o processi infiammatori delle prime vie respiratorie o alterazioni della cute specialmente delle mani ed avambracci.

3. Gli indumenti di lavoro devono essere sempre in ordine e puliti, di colore chiaro, cambiati giornalmente; in particolare il copricapo deve contenere interamente i capelli ed essere indossato per tutta la durata del servizio; il cambio degli indumenti da lavoro con abiti personali va effettuato nell'apposito locale spogliatoio o nel locale servizi igienici, mai comunque nelle cucine, dispense o refettori; gli indumenti smessi devono essere conservati negli appositi armadietti, comprese le calzature.

4. E' fatto divieto di fumare nei locali della mensa ed a qualunque ora del giorno.

5. Eventuali tagli o ferite alle mani devono essere adeguatamente protetti con guanti o altro onde evitare qualunque possibilità di contaminazione degli alimenti.

6. Le mani ed avambracci devono essere oggetto della massima cura ed igiene essendo il più facile veicolo di contaminazione degli alimenti; è necessario che:

- durante il lavoro vengono tolti gli anelli e braccialetti;
- le unghie siano tagliate corte e frequentemente pulite con apposito spazzolino, specialmente nello spazio sottounghiale;
- le mani siano lavate con sapone ed abbondantemente risciacquate: prima dell'inizio del lavoro, ogni volta si faccia uso della toilette, dopo aver starnutito ed essersi soffiati il naso, dopo aver maneggiato oggetti non puliti (sacchi di patate, cassette di verdure, scope e stracci, ecc.) ed ogni volta che si inizia e si termina ogni fase della lavorazione del pollame e del pesce, mondatura delle verdure, impasti di carne macinata come polpette e hamburger, impastatura di dolci, ecc.;
- siano indossati i guanti appositi sia per la preparazione del cibo che per le operazioni di pulizia;
- per il lavaggio delle mani vengano utilizzati gli appositi lavelli dotati di comando a pedale.

7. Tutti i locali della mensa devono essere tenuti in perfetto stato di pulizia ed ordine. Le attività di pulizia del refettorio dovranno essere iniziate tassativamente dopo l'uscita di tutti gli utenti del servizio. Pertanto, quotidianamente devono essere curati il riassetto, la pulizia e la sanificazione del locale adibito a refettorio, della cucina, dei magazzini, degli spogliatoi e dei servizi igienici del personale, nonché del frigorifero, delle attrezzature fisse e mobili, degli arredi, degli utensili e, in generale, del pentolame e della piccola attrezzatura da cucina occorrente per il servizio di refezione. Inoltre:

- tutti i pavimenti devono essere ripuliti e lavati giornalmente anche nelle parti sottostanti le macchine ed i piani di lavoro;
- le pareti piastrellate devono essere ripulite e lavate giornalmente;
- le finestre e serramenti devono essere lavati con cadenza bimestrale e comunque ogni volta che sia necessario per mantenerli puliti;
- l'aria deve essere ben rinnovata utilizzando opportunamente le finestre e le cappe di aspirazione soprattutto al fine di eliminare i ristagni di umidità (vapori di cottura o di lavaggi caldi) che favoriscono lo sviluppo di batteri o muffe.

8. Le attrezzature e macchine per la lavorazione degli alimenti devono essere lavate e disinfettate ogni volta che vengono usate e comunque prima della fine della giornata effettuando, quando necessario, lo smontaggio delle parti che vengono a contatto con gli alimenti (affettatrici, tritacarne, ecc.):

- le canaline di scarico, ove esistono devono essere lavate e disinfettate ogni giorno onde evitare il formarsi di cattivi odori;
- le macchine lavastoviglie devono essere lavate giornalmente e disinfettate anche all'interno, rimuovendo i filtri e curando la pulizia dei getti di risciacquo; periodicamente si devono usare anche soluzioni acide tamponanti ad azione disincrostante;
- nel lavaggio delle macchine ed attrezzature si deve fare attenzione a risciacquare abbondantemente per non lasciare tracce di detersivo.

9. I frigoriferi ed i congelatori devono essere periodicamente svuotati, sbrinati, lavati e disinfettati, asciugati; la frequenza della pulizia deve essere almeno mensile e comunque va effettuata ogni volta che sia necessario per rimuovere depositi inquinanti come sgocciolatura di liquido delle carni, residui di sughi o di altri alimenti, residui di verdure crude, ecc.

10. Pentolame e contenitori in acciaio, vanno lavati giornalmente evitando detergenti abrasivi che possano alterare le superfici, vanno asciugati con cura e riposti proteggendoli dalla polvere; stoviglie e posateria vanno lavati con l'uso della macchina lavastoviglie, accertandosi del buon funzionamento dei controlli della temperatura dell'acqua di risciacquo che non deve essere inferiore a +65°; vanno riposti negli appositi armadi chiusi al riparo della polvere; stoviglie e posate che risultino deteriorate od in cattivo stato vanno eliminate.

11. Il locale dispensa deve essere tenuto con la massima cura, il pavimento lavato giornalmente, i ripiani di appoggio degli alimenti devono essere lavati e disinfettati almeno mensilmente; lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato con cura ed ordine assicurandosi che le stesse vengano utilizzate secondo l'ordine di arrivo; deve essere curato per quanto possibile la separazione dei vari generi di derrate: verdure - scatolame - pasta - riso - ecc.; in nessun caso le derrate devono essere poste sul pavimento; i resti di confezioni aperte devono essere conservati in appositi contenitori a chiusura ermetica; detersivi, disinfettanti ed attrezzi per la pulizia (scope, stracci, ecc.) devono essere riposti in armadi chiusi e mai sui ripiani degli scaffali utilizzati per le derrate alimentari.

12. Anche scope, spazzoloni, secchi e sacchi vuoti per la pulizia devono essere lavati di tanto in tanto e disinfettati; gli strofinacci vanno lavati giornalmente; tutti gli attrezzi per la pulizia devono essere riposti negli appositi armadi e mai lasciati anche per breve tempo in vicinanza delle zone di lavorazione dei cibi.

IGIENE NEL TRATTAMENTO E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. Gli alimenti surgelati devono essere immessi nel congelatore non appena scaricati dal veicolo del fornitore; nel congelatore si deve evitare la mescolanza di carne, pesce, verdure ed altro:

- non è ammesso l'uso del congelatore per la surgelazione di prodotti freschi;
- si sottolinea il divieto di risurgelare alimenti già scongelati;
- ogni alimento conservato nel congelatore deve essere accuratamente protetto dalla perdita di umidità.

2. La scongelazione degli alimenti surgelati, quando necessaria, deve avvenire esclusivamente trasferendoli per il tempo necessario in un frigorifero; è vietato scongelare prodotti a temperatura ambiente o con l'immersione in acqua fredda.

3. Le carni acquistate in confezione sotto vuoto devono essere conservate in frigorifero (mai nel congelatore) e con la confezione intatta; eventuali parti rimaste inutilizzate dopo l'apertura della confezione non possono essere surgelate.

4. Gli alimenti da conservare nei frigoriferi devono essere accuratamente protetti (imballaggi chiusi, contenitori coperti, formaggi avvolti in pellicola plastica ad uso alimentare o foglio di alluminio);

- non si devono conservare nello stesso scomparto verdure crude, formaggio o salumi, resti di cibi cotti, uova, burro, ecc.;
- eventuali cibi cotti dovranno essere immessi nei frigoriferi solo dopo l'opportuno raffreddamento (temperatura non superiore a 40°).

5. Rispettare corrette temperature di conservazione e preparazione.

6. Le lavorazioni nell'ambito della cucina devono avvenire il più possibile in aree separate: zona cottura, zona lavorazione carni, zona lavorazione e lavaggio verdure, zona lavaggio stoviglie:

- ciascuna zona dovrà essere sgomberata e pulita (soprattutto i piani di lavoro) non appena terminata la singola lavorazione;

- anche all'interno di ciascuna zona evitare la lavorazione contemporanea di cibi cotti e crudi (carni, verdure, ecc.) e di cibi di diverso genere (pollo con manzo o vitello, salumi con formaggi, verdure con dolci, ecc.).

7. I tempi di lavorazione e conservazione devono essere rispettati rigorosamente, in particolare:

- si deve evitare che gli alimenti stazionino a lungo sui piani di lavoro (a temperature pericolose);
- tutti gli alimenti devono essere conservati in recipienti coperti o comunque protetti.

8. Tutti gli attrezzi utilizzati per la lavorazione (coltelli, mestoli, pinze, forchettoni, taglieri, ecc.) devono essere accuratamente lavati e sterilizzati dopo ogni uso:

- gli attrezzi utilizzati per assaggiare i cibi (cucchiai, mestoli, forchettoni, ecc.) devono essere lavati ogni volta; non utilizzare senza accurato lavaggio lo stesso tagliere per affettare cibi crudi e cotti;
- si devono utilizzare gli appositi attrezzi ogni volta che sia possibile invece che le mani: in particolare non usare le mani per la lavorazione di tutti i cibi che verranno consumati crudi (affettati, formaggi, verdura, pane, ecc.).

9. Tutti i rifiuti della lavorazione devono essere immediatamente immessi negli appositi contenitori che devono rimanere sempre coperti ed il più possibile lontani dalle aree di lavoro.

Art. 13 – Corrispettivo del servizio

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione e delle utenze.

Il concessionario si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti da essa preparati mediante l'applicazione a ciascuna di essi del costo unitario offerto in sede di gara (oltre IVA). Nel costo del pasto offerto s'intende interamente compensato al concessionario tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Con gli importi di cui al presente capitolato il concessionario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune e dagli utenti per i servizi in argomento, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi. Il corrispettivo contrattuale verrà individuato dal concessionario a suo rischio e pericolo, sulla base della propria esperienza, delle indagini eventualmente effettuate considerando tutti i costi fissi e variabili che possono incidere nel servizio.

La tariffa individuale riferita ai pasti fruiti ed alla tariffa applicata è comunicata dal concessionario ai familiari dell'utente del servizio.

Il concessionario provvederà alla riscossione delle tariffe dovute dagli utenti garantendo i seguenti elementi di trasparenza:

- il costo offerto è onnicomprensivo e non sussiste la possibilità per il soggetto concedente del servizio di prevedere ulteriori introiti da parte degli utenti;
- il costo è da corrispondere mensilmente e non può essere pagata anticipatamente rispetto al mese di competenza fatta eccezione per l'acquisto di pacchetti a scalare da definirsi dettagliatamente nel progetto tecnico ed autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

Per agevolare il pagamento del corrispettivo da parte degli utenti, il concessionario prevederà le forme di riscossione più comuni.

Qualora vengano segnati dall'utenza errori nell'applicazione del corrispettivo il concessionario dovrà provvedere alla modifica dell'importo pagato a partire dal primo mese successivo al provvedimento di revisione.

L'utente che non paga entro il termine indicato è considerato "moroso". Il concessionario o suo incaricato invia all'utente moroso un sollecito di pagamento, avente valore di costituzione in mora. Nel sollecito il concessionario dovrà indicare le modalità ed il termine ultimo entro cui provvedere al pagamento.

All'utente moroso il concessionario può addebitare il corrispettivo dovuto oltre al rimborso delle spese legali, le spese sostenute per il recupero del credito, gli interessi legali.

In caso di mancato pagamento del corrispettivo da parte dell'utente famiglia dell'alunno, in ragione della natura di pubblico servizio della refezione scolastica e della conseguente impossibilità dell'interruzione dell'erogazione dei pasti, dovrà comunque essere permessa la fornitura del pasto agli utenti minori la cui famiglia sia insolvente.

Dopo l'accertamento di un residuo negativo di Euro 50,00, il Concessionario dovrà attivare le seguenti modalità operative di recupero credito:

- invio comunicazione mediante SMS con scadenza 10 gg. da ricev. (1° avviso)
- invio lettera a mezzo raccomandata con scadenza 5 gg. da ricev. (2° avviso)
- invio lettera a mezzo raccomandata con scadenza 3 gg. da ricev. (3° avviso)

Il concessionario, con l'assunzione del servizio assume le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione, consapevole delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dalla L. 136/2010 e della L. 17/12/2010, n. 217, e si obbliga agli adempimenti che garantiscono la tracciabilità dei flussi finanziari.

Il concessionario ed i soggetti della filiera produttiva che hanno notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria ne dovranno dare immediata comunicazione al Comune.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti d'incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

In qualsiasi momento, durante l'intera durata del contratto, il Comune potrà effettuare verifiche e controlli in ordine all'efficiente funzionamento del servizio di riscossione pasti, a tutela dell'utenza e della regolarità contabile e amministrativa.

Il prezzo del pasto offerto corrispettivo si intende imm modificabile nel primo anno di validità del contratto.

Il prezzo stabilito è soggetto a revisione dal secondo anno, secondo le modalità precisate ai commi successivi.

Entro il 30 giugno 2017, ed entro il 30 giugno di ciascun anno successivo, il concessionario può inoltrare al Comune istanza di variazione del prezzo a decorrere dal 01 settembre 2017 così come previsto dall'art. 115 del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, accompagnata dalla documentazione dimostrativa della variazione richiesta, costituita dalle pubblicazioni di cui all'art. 7, comma 4, lettera c) e comma 5 del D. Lgs. n. 163 del 2006 o, in mancanza, dagli indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, editi dallo stesso ISTAT, con riferimento alle tabelle contenenti le variazioni percentuali di ciascun mese rispetto ad ogni altro mese ed anno precedente ovvero tenendo conto delle variazioni nel medesimo periodo di tempo intervenute nelle apposite tabelle predisposte dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale e assistenziale a norma dell'art. 87 del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

La variazione del prezzo è riconosciuta nella misura corrispondente ai predetti indici intervenuta tra la data di presentazione dell'offerta e quella dell'istanza ed ha effetto dal 1° settembre successivo.

La concessione prevede, oltre il servizio di refezione scolastica e la riscossione diretta dei corrispettivi dovuti, la gestione del servizio della banca dati delle utenze soggetta al servizio e il servizio di rilevazione delle presenze.

Art. 14 - Responsabilità civile e polizza assicurativa

Il concessionario assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da utenti o beni (tanto del concessionario stesso quanto del Comune o di terzi) durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

Il concessionario assume anche tutte le responsabilità per eventuali intossicazioni alimentari derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico del concessionario.

Nulla può essere fatto valere dal concessionario, né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti o amministratori.

Pertanto, il Comune è esonerato da qualsiasi responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone (anche per danni che dovessero occorrere al personale del concessionario), nonché per i danni arrecati al Comune stesso durante l'esecuzione del servizio.

Il concessionario ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali del Centro di Cottura o refettorio presso i quali è previsto il servizio, nonché per danni a cose a chiunque appartenenti. A tal fine il concessionario dovrà stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita/specifica polizza assicurativa (oltre alla polizza in possesso del concessionario come RCO/RCT generale), a beneficio del Comune e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile del concessionario in ordine allo svolgimento del servizio appaltato. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e, comunque, non inferiore ad Euro 5.000.000,00.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà provvedere, tra l'altro alla copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dal concessionario e relativo alle derrate.

La descrizione del servizio oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della sopra citata polizza. Il concessionario si impegna a consegnare al Comune copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione del servizio, nonché a pagare le rate di premio successive per tutto il periodo in cui si svolge il servizio appaltato provvedendo ad inoltrare copia delle quietanze all'Amministrazione. L'esecuzione del servizio oggetto del contratto non può iniziare se il concessionario non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove il concessionario abbia comunque iniziato l'esecuzione dell'appalto e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dal Comune, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato, essa incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 15 – Disposizioni in materia di sicurezza

Il concessionario, prima dell'avvio del servizio, dovrà redigere, in collaborazione con i soggetti interferenti (RSPP del Comune, Scuola,) il DUVRI previsto dall'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008 al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze. Nel documento, sono definiti i rischi interferenti propri dei locali mensa (strutturali e impiantistici), quelli determinati dalle attività eseguite a cura del Comune e i rischi determinati dalle attività oggetto del presente contratto. Il concessionario è tenuto alla predisposizione, con le modalità e nei tempi previsti dalla normativa vigente, della valutazione di

tutti i rischi presenti nelle attività oggetto dell'appalto, per tutte le mansioni previste. E' tenuta inoltre alla predisposizione dei protocolli e delle procedure a cui il personale del concessionario è tenuto all'osservanza.

Il gestore della mensa regola il proprio piano di emergenza, in funzione di quello definito dall'Istituto Comprensivo Statale "Martin Luther King". Il concessionario è tenuto ad adeguare la propria organizzazione interna per attuare le procedure previste nel piano, anche in coordinamento con altri soggetti appaltatori. Il concessionario dovrà inoltrare documentazione attestante la nomina del proprio responsabile del servizio di prevenzione e protezione, nominativo del Medico competente e la documentazione inerente la propria organizzazione della gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro. Il concessionario si impegna a garantire la presenza costante nella struttura di personale incaricato della gestione delle emergenze, adeguatamente formato in ottemperanza alla normativa vigente.

Il Comune fornisce le informazioni necessarie per la redazione del piano di emergenza.

Il concessionario si impegna a rispettare gli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, sottoponendoli a sorveglianza sanitaria preventiva e periodica secondo un protocollo di sorveglianza sanitaria mirato per la mansione specifica di ogni lavoratore e adottando le misure di prevenzione e protezione dai rischi. Il Comune verificherà, attraverso il proprio R.S.P.P., il rispetto di tali obblighi, anche attraverso sopralluoghi nei locali mensa e richiesta di documentazioni attestanti le attività svolte per la tutela della sicurezza e della salute di tutti i lavoratori operanti nei locali della mensa scolastica. Eventuali carenze riscontrate saranno comunicate ai rispettivi responsabili.

Tutto il personale che opera presso la struttura è obbligato a presenziare agli incontri di informazione e formazione in materia di sicurezza e salute dei lavoratori e di gestione delle emergenze, che saranno organizzati e tenuti a cura del concessionario.

Il concessionario si impegna a definire ed attuare programmi annuali di informazione e formazione del proprio personale per quanto attiene i rischi derivanti dalle attività oggetto di appalto.

Il Comune si impegna a coordinare con i Responsabili del concessionario le misure di prevenzione e protezione e la loro realizzazione per quanto attiene le attività non rientranti nel presente contratto. Il concessionario segnalerà tempestivamente, al competente ufficio Comunale, ogni infortunio accaduto nello svolgimento delle proprie attività presso i locali della mensa scolastica.

Art. 16 – Subconcessione

E' vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 116 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

E' ammessa la subconcessione solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e somministrazione del pasto, ovvero per gli interventi di manutenzione ordinaria, di disinfestazione e di derattizzazione, oltre all'esecuzione dei piani di analisi chimica/microbiologica.

L'affidamento in subconcessione è consentito e disciplinato dall'art. 118 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., per quanto applicabile in via analogica. Il concessionario dovrà indicare in sede di offerta la parte del servizio che intende affidare a terzi.

Ai sensi dell'art. 118, comma 3, il pagamento dei sub concessionari sarà esclusivo onere del concessionario, che avrà l'obbligo di dimostrare l'ottemperanza a tale adempimento attraverso la trasmissione all'Ente concedente - ogni qualvolta l'Ente lo richieda - di copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti al subconcessionario, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Nell'ipotesi di subconcessione, resta salva l'esclusiva responsabilità del concessionario nei confronti dell'Amministrazione concedente. La "subconcessione" non autorizzata del servizio, ovvero in violazione della normativa vigente sarà causa di risoluzione immediata del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., con conseguente incameramento della cauzione.

Art. 17 - Cauzione provvisoria e definitiva

L'offerta presentata deve essere corredata, nei tempi e nei modi previsti dall'art. 75 del D. lgs 163/2006 e s.m.i. da un deposito cauzionale provvisorio pari al 2% dell'importo posto a base d'asta.

Il documento comprovante l'avvenuta costituzione della garanzia provvisoria può essere una fideiussione:

- bancaria, rilasciata da Istituti di Credito di cui al Testo Unico Bancario approvato con il D.Lgs. 385/93 e s.m.i.;
- assicurativa, rilasciata da imprese di assicurazioni, debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del D.Lgs. 209/2005 s.m.i.);

rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106, D.Lgs. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161, D.Lgs. 58/1998.

La fideiussione deve essere intestata alla stazione appaltante, avere validità per un periodo di almeno 180 giorni decorrenti dal termine ultimo per la presentazione delle offerte e prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2, cod. civ.;
- la piena operatività entro quindici giorni su semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

In alternativa rispetto alla fideiussione, l'operatore economico può costituire la garanzia provvisoria in contanti, in questo caso l'operatore economico deve effettuare il versamento sul conto corrente "CASSA CENTRALE – CASSE RURALI TARENTINE, BCC NORD-EST SPA, Sede di Trento - IBAN IT 66 V 03599 01800 000000131240", intestato alla stazione appaltante, avente come causale di versamento il nome della presente procedura di gara.

In alternativa rispetto alla fideiussione o in contanti, l'operatore economico può costituire la garanzia provvisoria in titoli del debito pubblico. In questo caso, l'operatore economico deve acquistare titoli garantiti dallo Stato Italiano al corso del giorno del deposito, quindi depositarli presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate a titolo di pegno a favore della stazione appaltante.

La garanzia provvisoria copre e può essere escussa nei seguenti casi:

- mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'operatore economico;
- falsa dichiarazione nella documentazione presentata in sede di offerta, ovvero qualora non venga fornita la prova del possesso dei requisiti di partecipazione individuati nel bando di gara;
- mancata produzione della documentazione richiesta per la stipula del contratto, nel termine stabilito o in quello eventualmente prorogato;
- mancato adempimento di ogni altro obbligo derivante dalla partecipazione alla presente procedura.

Le modalità di svincolo delle garanzie provvisorie sono disciplinate secondo quanto disciplinato dall'art. 75, D.Lgs. 163/2006. In ogni caso, la garanzia provvisoria dell'aggiudicatario resta vincolata e deve essere valida fino alla costituzione del deposito cauzionale definitivo. In caso di costituzione della garanzia in contanti o in titoli del debito pubblico, la stazione appaltante provvederà alla restituzione degli stessi.

All'atto dell'aggiudicazione il concessionario, a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, in esecuzione del disposto dell'art. 113 del D. lgs 163/2006, è tenuta a presentare idonea cauzione definitiva nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale.

Tuttavia, l'importo della garanzia fideiussoria come sopra determinato, è aumentato di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% nel caso in cui il ribasso offerto, sia superiore al 10%, mentre l'aumento

è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%, ove il ribasso di cui sopra sia superiore al 20%.

Tale documento può essere una fideiussione:

- bancaria, rilasciata da Istituti di Credito di cui al Testo Unico Bancario approvato con il D.Lgs. 385/93 e s.m.i.;
- assicurativa, rilasciata da imprese di assicurazioni, debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del D.Lgs. 209/2005 s.m.i.);

rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106, D.Lgs. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161, D.Lgs. 58/1998.

La fideiussione deve essere intestata alla stazione appaltante e possedere i seguenti elementi essenziali, pena l'annullamento e/o revoca dell'aggiudicazione:

- avere validità per un periodo pari alla durata del contratto;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere espressamente la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2, cod. civ.;
- prevedere espressamente la piena operatività entro quindici giorni su semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- essere incondizionata e irrevocabile;
- prevedere espressamente la copertura degli oneri per il mancato o inesatto adempimento del contratto.

L'importo della cauzione definitiva – come sopra determinato – è ridotto del 50% (cinquanta per cento) per l'aggiudicatario al quale venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie EN ISO 9000, così come previsto dall'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006.

Art. 18 - Stipulazione del contratto.

Sono a carico della Ditta tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti la stipula del contratto.

Il concessionario è obbligato alla stipulazione del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo. Il concessionario, prima della stipula del contratto, dovrà:

1. presentare la cauzione definitiva secondo le condizioni dell'art. 113 del D. Lgs 163/2006, nelle forme ammessa dalla legge;
2. versare l'importo delle spese contrattuali;
3. stipulare polizza prevista nel capitolato esplicitamente riferita al Comune è considerata terza a tutti gli effetti.
4. presentare eventuale Atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese.

Qualora, senza giustificati motivi, essa non adempia a tale obbligo, il Comune di Castelcovati può dichiarare la decadenza dell'aggiudicazione e potranno essere poste a carico del concessionario le ulteriori spese che dovessero affrontare per la stipula del contratto con altro contraente che segue in graduatoria.

Il Comune si riserva la facoltà di procedere all'avvio d'urgenza del servizio, dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto.

Art. 19 - Penalità

Fatte salve le implicazioni di carattere penale e l'esercizio dei diritti spettanti per il risarcimento danni, il Comune applicherà al concessionario le seguenti penalità:

1. Qualità merceologica – € 2.000,00

Qualora la quantità delle derrate detenute o distribuite non corrisponda a quella stabilita dalle tabelle merceologiche.

2. Alimenti avariati – € 3.000,00

Qualora la quantità delle derrate detenute o distribuite presenti segni evidenti di deterioramento;

3. Alimenti scaduti – € 5.000,00

Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.

4. Menù – € 2.000,00

Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata prevista dal menù del giorno senza che vi sia stata regolare preventiva segnalazione al Comune.

5. Diete – € 2.000,00

Per mancata o erronea consegna di dieta speciale.

6. Grammature – € 2.000,00

Qualora la grammatura, effettuata sulla media di 5 porzioni, dalla pietanza distribuita non corrisponda a quella stabilita.

7. Corpi estranei – € 3.000,00

Per rinvenimento di corpi estranei e/o insetti frammisti al cibo.

8. Tecniche di manipolazione/procedure – € 3.000,00

Qualora le procedure di conservazione e manipolazione non corrispondessero a quanto previsto nella normativa vigente, dal presente capitolato e dal manuale di autocontrollo.

9. Sanificazione – € 3.000,00

Grave mancanza d'igiene presso il Centro produzione pasti o refettorio.

10. Organigramma – € 2.000,00

Per mancata consegna, entro 30giorni dall'inizio del Servizio o per eventuali modifiche avvenute, dall'elenco nominativo del personale (Centro produzione pasti e Refettori), completo di qualifica ed orario giornaliero .

11. Organizzazione del lavoro – € 2.000,00

Qualora l'organizzazione del servizio non corrispondesse per numero e qualifica a quanto dichiarato

12. Responsabile Servizio – € 1.000,00

Per sostituzione del Responsabile e del Cuoco non corrispondente per qualifica a quello dichiarato in sede di gara.

13. Personale – € 2.000,00

Personale non corrispondente per numero a quello previsto, per più di tre giorni consecutivi o di cinque giorni nell'arco di venti giorni lavorativi.

14. Analisi – € 2.000,00

Nel caso in cui le analisi microbiologiche risultassero non conformi a quanto previsto nel capitolato.

15. Temperatura – € 2.000,00

Nel caso di temperatura di conservazione delle derrate e dei pasti pronti non conforme.

16. Ritardi – € 2.000,00

Per ritardi nella distribuzione dei pasti che superino di 15 minuti i tempi indicati nel presente capitolato.

17. Rifiuto pietanze – € 2.000,00

Per rifiuto di una preparazione a causa di accertata imperizia o uso improprio di ingredienti o di erronee tecniche di cottura.

18. Utilizzo locali – € 2.000,00

Nel caso in cui il concessionario utilizzi i locali affidati per uso diverso da quello stabilito senza autorizzazione dell'Amministrazione.

19. Interruzione del Servizio – € 2.000,00

Nel caso di mancata segnalazione di interruzione del Servizio.

L'applicazione delle penalità viene preceduta dalla regolare contestazione dell'inadempimento contrattuale rispetto alla quale il concessionario avrà facoltà di presentare entro 10 giorni regolare controdeduzione. Il recupero delle penalità verrà effettuato mediante incameramento della cauzione definitiva per l'importo delle penali. La cauzione definitiva dovrà essere immediatamente integrata

Il Comune può altresì procedere nei confronti del concessionario determinazione dei danni subiti rivalendosi con l'incameramento della cauzione.

Nell'ipotesi che l'aggiudicatario incorra in più di 3 sanzioni, anche di natura diversa durante il periodo di vigenza dell'appalto, il Comune potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza naturale procedendo nei confronti del concessionario alla determinazione dei danni, rivalendosi ed agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Art. 20 - Risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta al concessionario in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno del concessionario e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

1. apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;
2. perdita dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
3. cessazione dell'attività da parte della Ditta;
4. abbandono del servizio;
5. interruzione, in tutto o in parte, del servizio per più di 3 (tre) volte consecutive;
6. inosservanza del divieto di subappalto/subconcessione totale o di cessione del contratto a terzi;
7. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
8. gravi danni prodotti ad impianti e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
9. destinazione dei locali di proprietà del Comune ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
10. grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei centri di distribuzione messi a disposizione del Comune e dei centri di cottura della Ditta e nell'esecuzione della fornitura;
11. reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
12. ripetuto utilizzo di derrate non previste dal contratto;

13. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
14. verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate/fornite dal concessionario;
15. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
16. reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti al concessionario dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
17. ripetuti inadempimenti contrattuali soggetti ad applicazione di penali;
18. inadempienze gravi, nei termini stabiliti dalla legislazione vigente al momento dell'evento, in ordine alla regolarità retributiva, contributiva e assicurativa. In relazione al rilevato inadempimento di uno o più obblighi in materia di retribuzioni, previdenza e assicurazioni obbligatorie dei lavoratori impegnati nell'appalto, la stazione appaltante può procedere a risoluzione del contratto secondo quanto stabilito dagli artt. 135 e 136 del D. Lgs. 163/2006, fatte salve le segnalazioni dovute alle autorità competenti;
19. certificazioni o documentazione falsa, esibita in sede di gara o fornita successivamente, anche nel caso in cui la falsità venga rilevata in un momento successivo all'esibizione;
20. sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia;
21. sopravvenuta condanna definitiva del legale rappresentante per un reato contro la pubblica amministrazione;
22. fallimento dell'appaltatore, o sua soggezione a procedura equipollente, o dei suoi aventi causa nella gestione, ovvero verificarsi di eventi che evidenzino il sostanziale venir meno in capo alla ditta appaltatrice del servizio dei necessari requisiti di affidabilità tecnica, economica e finanziaria;
23. mancata osservanza delle disposizioni relative alla tracciabilità dei pagamenti, come specificato all'art. 13 del presente capitolato e ai sensi della Legge n. 136/2010;
24. mancata realizzazione, in tutto o in parte dei servizi e/o forniture offerte in sede di gara ed illustrate nel progetto di gestione, anche se non previste nel presente capitolato o in altra documentazione di gara.

Nei casi sopra elencati il concessionario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni.

La risoluzione del contratto per gravi inadempienze contrattuali, inoltre, fa sorgere a favore dell'Amministrazione Comunale il diritto di affidare il servizio alla ditta successiva in graduatoria o ad altra ditta attraverso una nuova gara e/o secondo le modalità previste dalla legge. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute.

Art. 21 - Disdetta dal contratto da parte del concessionario

Qualora il concessionario intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto al concessionario per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del servizio.

Art. 22 - Controversie contrattuali

In caso di controversie sorte in fase di esecuzione del contratto, tra il Comune di Castelvotati e il concessionario, è competente il Foro di Brescia.

Art. 23 - Rifusione danni – rimborsi spese

Per ottenere la rifusione di eventuali danni subiti, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, qualora il concessionario, opportunamente avvisato, non adempia, il Comune di Castelvovati si rivarrà sulla cauzione definitiva, che dovrà essere immediatamente integrata.

Art. 24 - Ipotesi di recesso

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di rescindere il contratto in qualsiasi momento, dando all'Impresa il preavviso di 7 (sette) giorni nel caso in cui l'Ente dovesse nel frattempo sospendere il servizio di refezione scolastica per qualsiasi motivo o decidere di erogarlo con modalità diverse.

In tale caso l'Impresa nulla avrà a pretendere per l'interruzione della prestazione.

Art. 25 - Trattamento e gestione banca dati e dati personali

Il Concessionario sarà titolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relativi agli stessi, secondo quanto definito dal D. Lgs 196/2003 e s.m.i..

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy. Il concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs n. 196/03 e s.m.i. e sarà responsabile per qualsiasi violazione dello stesso.

In caso di decadenza della concessione o alla sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune che ne detiene la proprietà. Alla scadenza della concessione il concessionario dovrà trasferire al Comune, senza alcun onere aggiuntivo, la licenze d'uso del sistema informatico (software ed applicativi), nonché l'hardware in dotazione all'interno del sistema.

Si rileva che ai sensi del D.lgs. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, il concessionario è comunque obbligato in solido con il titolare per danni provocati agli interessi in violazione dalla legge medesima.

Il Comune si riserva comunque di dettagliare con precisione i termini del trattamento a seguito dell'indicazione da parte del concessionario delle persone incaricate al trattamento.

Art. 26 - Sciopero e/o interruzione del servizio

I servizi oggetto della presente concessione sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici e pertanto non possono essere sospesi o abbandonati, salvo scioperi o altri casi di forza maggiore previsti dalla legge.

Le vertenze sindacali devono avvenire nel rispetto della normativa vigente e la ditta aggiudicataria, in caso di proclamazione di sciopero, deve attenersi alle disposizioni di cui agli art. 4 e 5 dell'Accordo collettivo nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei Servizi Pubblici Essenziali nell'ambito del Comparto Regioni – Autonomie Locali siglato tra l'ARAN e le OO.SS. del 19/09/2002, valutato idoneo dalla Commissione di Garanzia per l'attuazione della legge sullo sciopero dei servizi pubblici essenziali, con disposizione denominata "Accordo sulla regolamentazione delle prestazioni indispensabili e le altre misure di cui all'art. 2, comma 2, legge n. 146/1990, come modificata dalla legge n. 83/2000 nel comparto "Regione – autonomie locali", pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, Serie Generale n. 256 del 31/10/2002.

Sulla base del sopra citato accordo, al fine di tutelare contestualmente il diritto di sciopero dei lavoratori ed il diritto delle famiglie dei piccoli utenti ad essere informati, il Concessionario, almeno cinque giorni prima dello sciopero deve comunicare al Comune se i servizi saranno aperti all'utenza ed in caso di apertura se l'orario di funzionamento subirà modificazioni.

Nulla è dovuto al concessionario per le mancate prestazioni, qualunque ne sia il motivo.

Art. 27 - Allegati

Fanno parte integrante del presente capitolato gli allegati sotto indicati:

ALLEGATO 1 – Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari

ALLEGATO 2 - Piantina dei locali destinati alla refezione scolastica

ALLEGATO 3 - Elenco beni ed attrezzature presso la mensa scolastica

Art. 28 - Richiami alla legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia. Il concessionario è pertanto tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria pertinenza, che verranno emanate durante la durata del contratto.