



COMUNE DI SAN BENEDETTO VAL DI SAMBRO

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO IL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI SAN
BENEDETTO VAL DI SAMBRO.**

**PERIODO DAL 1 SETTEMBRE 2021 AL 31 AGOSTO 2024
(ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 -2023/2024) CON
POSSIBILITA' DI RINNOVO PER IL PERIODO 1 SETTEMBRE
2024 AL 31 AGOSTO 2027 (ANNI SCOLASTICI 2024/2025 –
2025/2026 – 2026/2027).**

Ai sensi del Decreto Legislativo 50/2016.

CIG (Codice Identificativo della Gara): _____

TITOLO I -INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

ART. 1 - OGGETTO

Il contratto ha per oggetto l'appalto del Servizio di Refezione Scolastica a favore delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di Primo Grado del Comune di San Benedetto val di Sambro.

Il Servizio Oggetto dell'Appalto è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito del diritto allo studio tutelato dalla Costituzione della Repubblica Italiana ai sensi dell'art.33.

Il presente appalto ha la finalità di elevare il livello qualitativo dei pasti consumati nell'ambito del Servizio di Refezione Scolastica sia dal punto di vista nutrizionale sia dal punto di vista del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare, promuovendo l'adesione di abitudini alimentari corrette ed interventi di sostenibilità ambientale.

Il presente appalto ha per oggetto la fornitura di pasti, per le scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado presenti nel territorio comunale nel cui orario scolastico sia previsto il rientro pomeridiano e si sostanzia nella preparazione, fornitura, trasporto dal centro di produzione della Ditta Aggiudicataria alle sedi dei plessi dove i pasti vengono consumati, somministrazione degli stessi nonché nel riassetto della sala refettorio.

Art.2 – Modalità di svolgimento del servizio

Spetta alla Ditta Aggiudicataria la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione al consumo del pasto ed al trasporto dei pasti dal Centro di produzione alle sale refettorio dove il pasto viene consumato. Spetta inoltre la fornitura del materiale e delle attrezzature per la pulizia dei refettori ed il lavaggio delle stoviglie.

Il pasto deve essere assolutamente preparato in legame "Fresco-Caldo", con l'esclusione di preparazione di pasti con sistemi surgelati o refrigerati se non specificatamente autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

Il servizio di trasporto dei pasti dovrà essere realizzato mediante l'utilizzo di box a tenuta termica a norma di legge, dentro i quali dovranno essere inseriti i contenitori in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica in grado di assicurare il mantenimento delle temperature secondo le procedure della normativa in materia di

H.A.C.C.P. e previste dalla normativa vigente per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumare freddi in relazione alla normativa pertinente ed in particolare ai Reg. CE 852/04 e CE 853/04.

La Ditta Aggiudicataria deve utilizzare, tenuto conto della distanza due automezzi debitamente autorizzati ed attrezzati per la conservazione della temperatura dei cibi secondo la normativa di legge (il primo servirà il plesso di Pian del Voglio Montefredente ed il secondo i plessi di Madonna dei Fornelli, San Benedetto e Monteacuto Vallese). La ditta Aggiudicataria dovrà elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, informare adeguatamente gli autisti ed eventuali riserve sui tragitti più brevi e le soluzioni da adottare in caso di emergenze (tipo chiusura improvvisa dell'autostrada) al fine di salvaguardare le temperature e le caratteristiche nutrizionali dei pasti.

In ogni plesso della Scuola dell'Infanzia devono essere installati dalla Ditta Aggiudicataria scaldavivande adeguati per dimensione al numero dei bambini che frequentano la mensa al fine di mantenere la temperatura dei cibi la manutenzione ordinaria e straordinaria sono a carico della ditta Aggiudicataria.

Gli orari di arrivo dei pasti che deve essere minimo 30-40 minuti prima della consumazione in ogni plesso. Nella fornitura del pasto è compresa la fornitura di articoli complementari quali tovaglioli di carta, tovaglette, piatti fondi, piatti piani e scodelle monouso, bicchieri monouso e posate monouso da consegnare presso i refettori dei plessi scolastici all'occorrenza. La Ditta Aggiudicataria deve fornire tutti gli articoli complementari sopraindicati in materiale biocompostabile conforme alla norma UNI EN 13432 "Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione".

Per ogni tipologia di articolo complementare devono essere fornite alla Amministrazione Comunale, oltre ad adeguata attestazione di conformità alla norma UNI EN 13432, le schede tecniche (di ogni tipo di articolo) fornite dalla Ditta Produttrice, riportanti obbligatoriamente le prove di cessione a caldo ad almeno 65° per almeno 15 minuti e attestanti la biocompostabilità del materiale.

Gli addetti al riassetto dei locali, una volta terminata la consumazione dei pasti da parte degli utenti, dovranno riporre gli articoli complementari biocompostabili negli appositi contenitori della raccolta differenziata destinati all'organico insieme ai cibi non consumati.

Dovranno essere rigorosamente rispettate le regole in materia di differenziazione dei rifiuti.

Nella tabella seguente sono riportati i dati dei plessi dove si svolge il Servizio di Refezione Scolastica, il riassetto dei locali adibiti alla refezione.

I pasti da fornire agli utenti della Scuola dell'Infanzia, della Scuola primaria e della Scuola Secondaria di 1° grado sono così composti: primo, secondo, contorno, pane e frutta

PLESSI SCOLASTICI	INDIRIZZO
Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado di San Benedetto val di Sambro	Via Marconi 48
Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado di Pian del Voglio	Via Belpoggio 26
Scuola dell'Infanzia di Madonna dei Fornelli	Via Nuova 9 - 11
Scuola dell'Infanzia di Montecuto Vallese	Via Provinciale Montecuto Vallese 23/a
Scuola dell'Infanzia di Montefredente	Via Stazione 1
Scuola dell'Infanzia di Pian del Voglio	Via Belpoggio 26/1

PLESSI SCOLASTICI	Servizio di sporzionamento
Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado di San Benedetto val di Sambro	Si
Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado di Pian del Voglio	SI
Scuola dell'Infanzia di Madonna dei Fornelli	No
Scuola dell'Infanzia di Montecuto Vallese	No
Scuola dell'Infanzia di Montefredente	No
Scuola dell'Infanzia di Pian del Voglio	No

ART. 3 - DURATA E CORRISPETTIVO

Il presente affidamento del contratto di appalto ha durata di anni 3 (tre), con decorrenza dal 1 settembre 2021 al 31 agosto 2024. La durata del contratto comprende i seguenti anni scolastici: 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024.

L'importo a base di gara per il periodo 1 settembre 2021 e 31 agosto 2024 è di **€ 314.400,83** al netto dell'IVA di cui €. 5.293,00 non soggetti a ribasso d'asta in quanto oneri per la sicurezza. L'importo per pasto erogato alla generalità degli utenti, a base di gara, è comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della Ditta Aggiudicataria posta a carico dell'Operatore Economico offerente e di tutto quanto proposto in sede

di offerta.

Il numero medio stimato pasti per i ogni anno sono nr. 21.690 tre anni di durata dell'appalto sono: n. 65.070 così come meglio evidenziati nell'allegato al presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il Comune di San Benedetto Val di Sambro si riserva, di esperire il diritto di opzione per il rinnovo per i successivi tre anni per il periodo dal 1 settembre 2024 al 31 agosto 2027 (anni scolastici 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027), ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. In tale ipotesi la Ditta Aggiudicataria sarà tenuta ad accordare il rinnovo alle condizioni economiche e normative presenti nell'originario contratto di appalto. Per la revisione del prezzo si procederà alla revisione del prezzo di aggiudicazione in base all'indice Istat per le famiglie e gli operai (F.O.I.) calcolato come media annuale dei 12 mesi precedenti il mese di applicazione. L'ammontare complessivo dell'appalto per l'intero periodo (rinnovo compreso) dal 1 settembre 2021 al 31 agosto 2027 risulta di **€.628.801,67** al netto dell'IVA di cui €10.586,00 in quanto oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta. Il numero medio stimato pasti per i sei anni di durata dell'appalto sono: **130.140**.

Il Comune di San Benedetto Val di Sambro si riserva, infine, la facoltà di richiedere la prosecuzione del servizio al termine della durata del contratto per ulteriori 6 mesi per l'espletamento e per la conclusione di una nuova gara ad evidenza pubblica: l'ammontare presunto dell'importo relativo ai questi ulteriori sei mesi.

Il Comune di San Benedetto Val Di Sambro, in corso di rapporto ed alle medesime condizioni contrattuali, si riserva la facoltà di variare luoghi di consumazione del pasto, pur nell'ambito del territorio comunale ed orari di svolgimento del servizio.

Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, l'Amministrazione Aggiudicatrice non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati ed la Ditta Aggiudicatrice rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi rappresentati ai succitati punti (preventivati in sede di gara) vengano superati o non vengano raggiunti per qualsiasi motivo.

ART. 4 SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO PER CAUSE DIVERSE

La Ditta Aggiudicataria si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge n.146 del 12 dicembre 1990 e, pertanto ogni ulteriore forma di agitazione non potrà dar luogo, in nessun modo, ad interruzioni del servizio.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto della appalto provvedendo ad attivare opportune modalità di emergenza al fine di fornire

comunque un pasto equilibrato, anche se divergente dal menù concordato.

In caso di sciopero del personale scolastico o dipendente della Ditta aggiudicataria stesso, le parti ne daranno reciproca comunicazione nei tempi previsti per legge e comunque in maniera tempestiva. Solo ed esclusivamente in tali evenienze, la Ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire un pasto alternativo di uguale valore economico, da concordare con l'Amministrazione Aggiudicatrice (es. primo caldo/secondo freddo oppure cestino, etc.), stante l'eccezionalità degli eventi che non permettono la definizione del numero dei pasti e dei luoghi in cui è richiesto il servizio.

Nulla è dovuto alla Ditta Aggiudicataria da parte dell'Amministrazione Aggiudicatrice per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi degli operatori scolastici.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna e/o addebito per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta Aggiudicataria tale che, quest'ultimo, non lo possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, ed emergenza da Covid - 19.

In caso di altri eventi non previsti o prevedibili che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire un pasto sostitutivo, previo avviso di almeno 3 giorni da parte del Concedente.

ART. 5 ASSICURAZIONE

È obbligo della Ditta Aggiudicataria stipulare una o più polizze assicurative annue che tengano indenne l'Amministrazione Aggiudicatrice da tutti i rischi di danni derivanti dall'espletamento dell'attività, con particolare riferimento a quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, assunzione di cibi o vivande non conformi agli standard di sicurezza e igiene alimentare (si intendono ad esempio alimenti contaminati, avariati, con allergeni, etc.) e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto.

La Ditta Aggiudicataria si farà carico degli oneri assicurativi in forza di un contratto, che sollevi completamente l'Amministrazione Aggiudicatrice e preveda anche una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi fino alla data di scadenza del contratto di appalto.

Di conseguenza è onere della Ditta Aggiudicatrice stipulare presso Compagnie

primarie una o più polizze relative a:

- a) assicurazione RCT per un massimale per sinistro non inferiore a € 3.000.000,00= (Euro tremilioni/00) per danni a persone, a cose e animali;
- b) assicurazione contro i danni subiti dal Amministrazione Aggiudicatrice a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti e opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'assicurazione RCT per un massimale per sinistro non inferiore a €3.000.000,00 = (Euro tremilioni/00) per danni a persone, a cose e animali;
- c) assicurazione contro i danni subiti dall'Amministrazione Aggiudicatrice a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti e opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione del servizio, per un importo per sinistro non inferiore a €2.500.000,00= (duemilionicinquecento/00);

La/e polizza/e di cui sopra dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- essere accese anteriormente alla consegna del servizio;
- essere riferite specificamente al servizio in questione;
- coprire un numero di sinistri illimitato;
- contenere la dichiarazione di vincolo a favore dell'Amministrazione Aggiudicatrice;
- coprire l'intero periodo del contratto (la copertura assicurativa decorre dalla data di consegna del servizio e cessa alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione);
- riportare i massimali sopra indicati.

In alternativa alla stipulazione della polizza suindicata, la Ditta Aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio

svolto per conto del Comune di San Benedetto val di Sambro, e presenti le caratteristiche sopra indicate.

Nel caso in cui la Ditta Aggiudicataria del servizio sia un RTI, le coperture assicurative dovranno essere presentate con unica polizza, valida ed efficace per tutte le imprese associate.

L'Assuntore si impegna ad ottenere la rinuncia ai diritti di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Aggiudicatrice da parte della Società Assicuratrice. L'Assuntore è obbligato a dare immediata comunicazione all'Amministrazione Aggiudicatrice, via fax o Posta Elettronica Certificata, di ogni danno o incidente verificatosi e dell'avvenuto scarico alla compagnia di assicurazione, fornendo tutti i dati relativi (riferimenti del danneggiato, copia documenti) e i propri riscontri (tecnici e valutativi) in merito.

Copia della polizza (eventualmente di quella già esistente e della relativa appendice), conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata all'Area Amministrativa Ufficio Contratti entro 10 giorni dalla ricezione della comunicazione d'aggiudicazione, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio.

ART. 6 ASSICURAZIONI E OBBLIGHI DERIVANTI DAI RAPPORTI DI LAVORO

La Ditta Aggiudicataria si obbliga a:

- a) assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni e in caso di danni arrecati, eventualmente, alle persone ed alle cose tanto all'Amministrazione che a terzi, in dipendenza di manchevolezza o di trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni;
- b) ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi;
- c) esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. Nel caso di inottemperanza di tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione Aggiudicatrice segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro;
- d) attuare, nei confronti dei dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto di appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle

risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni territoriali. Tali contratti dovranno continuare ad essere applicati anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la concessionaria anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse;

L'Amministrazione Aggiudicatrice si obbliga, nel caso di violazione di inadempienze a esso denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di sospendere il pagamento delle fatture, fin tanto che non vengano sanate le irregolarità contestate. La Ditta Aggiudicataria non potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né avrà titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

ART. 7 CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

E' vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 174 del D. Lgs. 50/2016.

E' ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e somministrazione del pasto, ovvero è ammessa per i seguenti interventi: trasporto dei pasti, manutenzione, disinfestazione e derattizzazione, esecuzione del piano di analisi chimica/microbiologica.

L'affidamento in subappalto è consentito e disciplinato dall'art.174 del D.Lgs.50/2016, per quanto applicabile in via analogica. La Ditta Aggiudicataria dovrà indicare in sede di offerta la parte del servizio che intende affidare a terzi.

In sede di gara, nel caso di subappalto, la Ditta partecipante dovrà fornire, all'atto della presentazione dell'offerta, una dichiarazione debitamente datata e sottoscritta dal legale rappresentante dell'Impresa, contenente l'indicazione, le attività, comprensive delle necessarie certificazioni, dei servizi accessori che si intendono affidare a terzi.

Si precisa che tale dichiarazione costituisce condizione essenziale per consentire il successivo affidamento in subappalto.

Si precisa, altresì, che i pagamenti a favore dei subappaltatori resteranno a completo ed esclusivo carico della Ditta Aggiudicataria.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri del Ditta Aggiudicataria che rimane unico e solo responsabile nei confronti dell'Amministrazione Aggiudicatrice di quanto affidato a terzi.

Il subappalto dovrà essere autorizzato dall'Amministrazione Aggiudicatrice con

specifico provvedimento, previa verifica del possesso, in capo alla Ditta subappaltatrice, dei medesimi requisiti di idoneità morale (ossia assenza cause ostative di cui al D.Lgs.80 dell'art. 80 e di cui al D.Lgs. 6-9-2011 n. 159 – Codice delle Leggi antimafia), e tecnici richiesti in sede di gara.

ART. 8 RECESSO DEL AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Ai sensi dell'art.1671 del codice civile, così come richiamato dall'art.109 del D.Lgs 50/2016, l'Amministrazione Aggiudicatrice può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Amministrazione Aggiudicatrice dalle spese sostenute, dai lavori eseguiti e dal mancato guadagno.

ART. 9 INADEMPIMENTI E PENALITA'

Ove si verifichino inadempienze della Ditta Aggiudicataria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, sarà applicata dall'Amministrazione Aggiudicatrice, in relazione della loro gravità, una penale rapportata all'importo delle prestazioni non eseguite.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute (più di 3 per un anno scolastico), l'Amministrazione Aggiudicatrice avrà facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta alla Ditta Aggiudicataria in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'esecuzione dell'appalto a terzi in danno nei confronti della Ditta Aggiudicataria e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Amministrazione Aggiudicatrice non compenserà le prestazioni non eseguite, salvo il suo diritto di risarcimento dei maggiori danni.

ART. 10 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Nel caso di ripetute inadempienze l'Amministrazione Aggiudicatrice, previa contestazione scritta e salvo il diritto di controdeduzioni da parte della Ditta Aggiudicataria, ha la facoltà di risolvere il contratto, previa comunicazione scritta con preavviso di giorni 30 (trenta), con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno della concessionaria.

Tra le cause di inadempimento che possono indurre l'Amministrazione Aggiudicatrice alla risoluzione a suo giudizio del contratto, sono previste, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti:

- a) abbandono del servizio, salvo che per comprovate cause di forza maggiore;
- b) per motivi di pubblico interesse, in qualunque momento;
- c) gravi e/o ripetute violazioni (più di 3 in un anno scolastico) degli obblighi contrattuali non eliminate in seguito a diffida formale da parte del Amministrazione Aggiudicatrice;
- d) in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- e) nei casi di subappalto non effettuata in conformità a quanto previsto nel presente capitolato;
- f) cessione del contratto a terzi, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il presente capitolato;
- g) stato di fallimento, di liquidazione, amministrazione controllata o qualsiasi altra causa equivalente, sopravvenuti a carico del Ditta Aggiudicataria; per il concordato preventivo si applica l'art.186 bis Legge Fallimentare (Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267) e s.m.i.;
- h) grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro produzione pasti e nel percorso del Centro di produzione pasti alle sale refettorio;
casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia del Ditta Aggiudicataria;
- j) inadempienze negli obblighi di natura contrattuale, previdenziale, assistenziale e assicurativa nei confronti dei lavoratori;
- i) inosservanze di norme legislative e regolamentari in materia di sicurezza sul

lavoro ai sensi dell'art.81/2008, inquinamento atmosferico o idrico e prevenzioni infortuni;

j) mancato mantenimento delle polizze assicurative di cui all'art. 10 del presente Capitolato Speciale d'Appalto;

k) violazioni di clausole contrattuali che compromettano la regolarità della gestione nonché il rapporto di fiducia tra il Concedente e la Ditta Aggiudicataria.

3. Quando nel corso del contratto l'Amministrazione Aggiudicatrice accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale la Ditta Aggiudicataria si deve conformare a tali soluzioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto ai sensi dell'art.146 "Clausola Risolutiva Espressa" ed l'Amministrazione Aggiudicatrice procederà attraverso avvalersi sul deposito cauzionale della cauzione di cui al successivo articolo 20, fatto salvo il diritto impregiudicato di richiesta danni.

ART. 11 ORDINE DI ESECUZIONE

La Ditta Aggiudicataria potrà iniziare l'espletamento del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura di un verbale di inizio del servizio.

Nelle more della stipulazione del contratto è prevista , se necessario, la consegna del servizio in via d'urgenza ai sensi dell'art.32 comma 13 del D.Lgs.50./016. Al termine del termine del contratto è possibile usufruire della proroga tecnica di 6 mesi necessari all'esperimento di una nuova gara ed al tempo per la relativa aggiudicazione ai sensi dell'art.106 comma del D.Lgs.50/2016.

ART. 12 ESECUZIONE IN DANNO

Qualora la Ditta Aggiudicataria ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione Aggiudicatrice potrà ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dalla Ditta Aggiudicataria stessa, al quale saranno addebitati i relativi costi e i danni eventualmente derivati all'Amministrazione Aggiudicatrice.

Per il risarcimento dei danni e il pagamento di penali, l'Amministrazione Aggiudicatrice potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti della Ditta Aggiudicataria ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale, che dovrà – in tal caso – essere

immediatamente reintegrato.

ART. 13 SICUREZZA

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'adeguata istruzione del proprio personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza e igiene del lavoro.

È, inoltre, tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.lgs. 81/2008).

In caso di esecuzione del servizio all'interno dei luoghi di lavoro dell'Amministrazione Aggiudicatrice, la Ditta Aggiudicataria si obbliga, ai sensi degli artt. 26 comma 2 lett. a) e b) e comma 3 del D.lgs. 81/2008, a coordinarsi e cooperare attivamente con la Ditta Aggiudicatrice.

La Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere, entro quindici giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, apposito "Documento di Valutazione dei Rischi" aggiornato alle disposizioni di cui al D.lgs.81/2008 relativo alle proprie attività e specifico per il contratto oggetto di gara, con analisi preliminare delle possibili interferenze con le attività dell'Amministrazione Aggiudicatrice. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determinano la risoluzione del contratto.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a redigere ed a sottoscrivere il D.U.V.R.I., all'atto dell'aggiudicazione definitiva ed a porre in essere le prescrizioni ivi previste a proprio carico.

Inoltre, La Ditta Aggiudicataria si obbliga a partecipare alle eventuali riunioni di cooperazione e coordinamento promosse dall'Amministrazione Aggiudicatrice per la verifica e il monitoraggio delle prescrizioni previste nel documento succitato.

Successivamente alla ricezione del suddetto documento verrà eventualmente modificato il D.U.V.R.I., che costituirà allegato al contratto di appalto e nel quale verranno indicate le misure adottate per eliminare le interferenze.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determinano la risoluzione del contratto.

La Ditta Aggiudicataria dovrà inoltre garantire:

- il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un

Piano di Autocontrollo dell'Igiene, specifico per il centro di cottura, per ogni refettorio e terminali di somministrazione del Comune di San Benedetto val di Sambro secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004;

- il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002;

La Ditta Aggiudicataria dovrà presentare al competente Sportello Territoriale la documentazione relativa alla Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) secondo la modulistica regionale, corredata di relativa relazione tecnica, contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso ogni struttura operativa e completata dalla valutazione del rischio igienico.

La Ditta Aggiudicataria dovrà in ogni momento dimostrare di aver provveduto a quanto sopra esposto.

ART. 14 DOMICILIO

La Ditta Aggiudicataria elegge sin d'ora il proprio domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito indicato nella domanda di partecipazione e nell'offerta, al quale verranno recapitate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche. Tutte le comunicazioni ufficiali relative al Contratto di Appalto (compreso l'invio di fatture) dovrà avvenire esclusivamente mediante l'utilizzo della Posta Elettronica Certificata.

ART. 15 INDIVIDUAZIONE DEL RESPONSABILE PER LA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta Aggiudicataria deve indicare in sede di presentazione della documentazione di gara il Responsabile del Contratto Esecuzione del Contratto, professionalmente qualificato a norma di legge, che risulti referente per la correttezza della procedure prescritte dalla legge, dal Capitolato Speciale d'Appalto da parte della Ditta Aggiudicataria per qualsiasi problematica attinente l'esecuzione del contratto.

ART. 16 CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta Aggiudicataria, ai sensi dell'art.103 Del D.Lgs.50/2016, sarà tenuto a prestare, successivamente alla comunicazione di aggiudicazione, una cauzione definitiva, a

garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta – comunque – salva la risarcibilità del maggior danno.

Le imprese alle quali venga rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000, la certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, in corso di validità, usufruiscono della riduzione della cauzione provvisoria pari al 50%, ed alle altre riduzioni previste dalle norme correnti quando ne ricorre il caso. In caso di RTI la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate o in possesso della dichiarazione.

L'importo della cauzione definitiva sarà precisato mediante comunicazione scritta da parte del Ditta Aggiudicataria.

La stessa dovrà avere le caratteristiche di seguito indicate:

- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere espressamente la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile;
- prevedere espressamente che l'Amministrazione beneficiaria è esonerata dall'osservanza del termine di cui all'art. 1957 comma 1 del codice civile;
- risultare operativa entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dall'Amministrazione Aggiudicatrice, con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, e senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna o che siano richieste prove o documentazioni dell'inadempimento che ha dato luogo all'escussione stessa (ciò anche nell'ipotesi di eccezioni o contestazioni da parte dell'Aggiudicatario o di giudizio pendente avanti l'autorità giudiziaria);
- essere intestata a "Comune di San Benedetto Val di Sambro" e riportare l'oggetto del contratto;
- avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice

restituzione del documento di garanzia, che avverrà a seguito di emissione di certificato di regolare esecuzione) da parte dell'Amministrazione beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto;

- essere corredata da idonea dichiarazione sostitutiva rilasciata dal soggetto firmatario il titolo di garanzia ai sensi del DPR 445/2000 circa l'identità, la qualifica e i poteri dello stesso (agente, broker, funzionario, soggetto munito di rappresentanza dell'Istituto di Credito o della Compagnia Assicurativa che emette il titolo di garanzia), con allegata copia del documento d'identità del soggetto;

- Essere corredata da autenticazione notarile della firma del sottoscrittore dalla quale risulti l'identità, la qualifica e i poteri in base ai quali lo stesso è legittimato a sottoscrivere il documento rilasciato, con assolvimento dell'imposta di bollo;

La cauzione definitiva potrà essere costituita mediante garanzia fideiussoria rilasciata da Società di intermediazione finanziaria iscritta nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.lgs. 385/1993 che svolgono, in via esclusiva o prevalente, attività di rilascio di garanzie, con autorizzazione da parte del Ministero dell'Economia e delle Finanze.

L'Amministrazione Aggiudicatrice ha il diritto di avvalersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dalla Ditta Aggiudicataria per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

La garanzia dovrà essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte del ditta aggiudicataria.

ART. 17 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO, SPESE, IMPOSTE E TASSE

Fermo restando l'art.11, comma 32, del D.Lgs 50/2016 si specifica che il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa informatica entro 60 giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto, sono a carico del Ditta Aggiudicataria.

ART. 18 FORO COMPETENTE

I contenziosi giudiziari del presente appalto del Servizio di Refezione Scolastica sono regolati dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e dal Bando, e quindi dalle disposizioni ivi contenute o espressamente richiamate.

Per quanto qui non contenuto si farà riferimento alla legislazione vigente, al Codice Civile ed alle altre disposizioni in materia, in quanto compatibili.

Qualsiasi controversia dovesse sorgere in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto in questione, qualora non risolta bonariamente, sarà di competenza esclusiva del Tribunale Amministrativo Regionale dell'Emilia Romagna e del Tribunale Ordinario di Bologna.

ART. 19 TRATTAMENTO DEI DATI

La Ditta Aggiudicataria è responsabile dei dati personali trattati nello svolgimento delle attività oggetto del presente affidamento.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle prescrizioni di cui al Regolamento Europeo n.2016/679 al D.Lgs n.196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e successive modifiche ed integrazioni, e dei regolamenti attuativi e pertanto non potrà divulgare i dati e informazioni di cui possa venire in possesso in virtù del presente appalto d'appalto.

ART. 20 RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia. L'impresa 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 pertinenza, che verranno emanate durante la durata del contratto.

TITOLO II - INDICAZIONI TECNICHE SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO

ART. 21 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO, UTENZA E SEDI DEI TERMINALI DI CONSUMO

L'utenza è composta dai plessi delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado.

La Ditta Aggiudicataria deve provvedere con proprio personale alla produzione, preparazione, distribuzione e scodellamento del pasto agli alunni (nei plessi dove è espressamente richiesto), nonché al riordino e pulizia e dei refettori nei plessi scolastici

dell'Istituto Comprensivo di San Benedetto Val di Sambro, sia durante la fase di somministrazione del pasto che al termine del servizio stesso.

La seguente tabella rappresenta i dati relativi al numero medio giornaliero dei pasti consumati dei plessi del Comune di San Benedetto val di Sambro, fermo restando che essi costituiscono una stima e non in alcun modo vincolanti per il Comune di San Benedetto Val di Sambro:

Le sedi dei plessi scolastici i giorni di apertura e i numeri di pasti (consumenti) stima sono contenuti nel Presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il numero esatto dei pasti da fornire quotidianamente, suddiviso per adulti e bambini, sarà accertato giornalmente in base alle effettive presenze, conseguentemente in base a ciò potrà variare sarà fornito al Centro di Produzione Pasti con l'applicativo digitale da parte del personale scolastico o l'alternativo sistema di disdetta automatica (prevedendo un periodo di prova di 6 mesi per la sperimentazione del servizio). L'Amministrazione Aggiudicatrice potrà richiedere alla Ditta Aggiudicataria, previo congruo e preciso preventivo di spesa, lo svolgimento di servizi per feste e altre iniziative o la fornitura di pasti freddi o cestini per particolari occasioni.

ART. 22 PERIODO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO (CALENDARIO)

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario scolastico comunicato dal Comune di San Benedetto Val di Sambro sulla base delle comunicazioni trasmesse dall'Istituto Comprensivo di Castiglione dei Pepoli - San Benedetto val di Sambro.

Ai fini della predisposizione dell'offerta tecnica ed economica si rappresentano i periodi di svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato:

SCUOLE	INIZIO	TERMINE
Scuole dell'Infanzia	15 Settembre	30 Giugno
Scuola Primaria	15 Settembre	Fine prima settimana di Giugno

ART. 23 ORARI DI DISTRIBUZIONE E DI CONSUMO DEI PASTI

1. La Ditta Aggiudicataria si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari stabiliti annualmente dall'Istituzione, e indicativamente come di seguito specificati:

SCUOLE	ORARIO	GIORNI DI SOMMINISTRAZIONE
Scuole dell'Infanzia	12,00	dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria	13,00	Due giorni alla settimana

Gli orari sono suscettibili di variazioni in base all'organizzazione didattica.

TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

ART. 24 - ALIMENTI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Ditta Aggiudicataria è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Laddove non diversamente specificato, i prodotti ortofrutticoli dovranno essere freschi e utilizzati sulla base del criterio della stagionalità e della giusta rotazione.

Si ritiene parte integrante del presente capitolato **l'Allegato 1 - Tabelle Merceologiche** relative alle derrate alimentari, riguardante le caratteristiche dei prodotti da utilizzare durante lo svolgimento del servizio.

Si ribadisce che relativamente alle derrate alimentari la Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti norme di carattere generale:

- a) le derrate devono possedere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- b) le derrate devono riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- c) le derrate devono possedere imballaggi integri, asciutti ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- d) non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito anche uno

scongelo parziale;

- e) non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino la rintracciabilità.

Dovrà essere sempre disponibile la scheda tecnica di prodotto di tutte le materie prime utilizzate.

Nel caso di inserimento di nuovi prodotti non previsti nel succitato **Allegato 1**, dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica, necessaria per una preventiva valutazione merceologica e nutrizionale del prodotto.

Eventuali nuove preparazioni dovranno essere preventivamente testate e valutate;

ART. 25 - MENU

I pasti proposti giornalmente dovranno attenersi scrupolosamente a quelli in vigore indicati nell' **Allegato 1** del presente Capitolato Speciale d'Appalto per farne parte integrante e sostanziale. Saranno diversificati: menù invernale e estivo e per tipologia di utenza, caratteristiche e composizione menù tipo e dovranno essere preparati con prodotti in conformità all'**Allegato 2**.

I menù predisposti fanno riferimento alle "Linee strategiche per la Refezione scolastica in Emilia Romagna" – emanato dalla Regione Emilia Romagna, ed approvati dall'Azienda Usl di Bologna, Dipartimento di Sanità Pubblica – Area Igiene e Sanità Pubblica – UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Città.

Durante il contratto di appalto potranno essere approntate modifiche alle tabelle dietetiche suindicate e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo senza aumento di spesa del servizio, previo esplicito accordo con il Comune di San Benedetto Val di Sambro. Nel menù dovrà essere garantita un'adeguata rotazione della frutta: richieste almeno 3 tipologie di frutta diverse nell'arco della settimana e della somministrazione di puree di vario tipo di frutta in ogni plesso per dare la possibilità ad i più piccoli che non siono in grado di tagliare o sbucciare di cinsumare la frutta. Ogni eventuale deroga dovrà essere comunicata preventivamente al Comune di San Benedetto Val di Sambro per l'autorizzazione. Può essere richiesto di documentare periodicamente la tipologia di frutta somministrata.

Il menù è differenziato per le Scuole dell'Infanzia, per la Scuola Primaria e per la Scuola

Secondaria di Primo grado per la scuola dell'Infanzia è articolato sui 5 giorni di frequenza e per la scuola primaria articolato sui due giorni.

La Ditta Aggiudicataria dovrà sviluppare, sulla base delle tabelle dietetiche sopra indicate (a crudo), le corrispondenti grammature "a cotto".

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire la più ampia disponibilità nel modificare le ricette e le formulazione dei piatti, sulla base di particolari indicazioni.

La Ditta Aggiudicataria si obbliga a fornire cestini freddi (o pranzi e buffet per altre occasioni), secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'Amministrazione Comunale:

In occasione didattiche dei cestini deve essere così predisposta:

- n°1 panino con prosciutto cotto;
- n°1 panino con formaggio (asiago, montasio, edamer);
- n°1 frutto/succo di frutta;
- n°1 acqua minerale naturale da 50 cl;
- n°1 dolce da forno confezionato;
- n°2 tovaglioli in carta;
- n°1 bicchiere a perdere;

E' ammessa la variazione del menù in vigore esclusivamente nei seguenti casi previsti e secondo le modalità previste nel presente Capitolato Speciale d'Appalto .La variazione dei menù è consentita solo in caso di - guasti di uno o più impianti - sciopero - interruzione di tensione elettrica od altri fatti forza maggiore. In ogni caso dovrà comunque essere garantito il servizio e comunicata la variazione tempestivamente all'Amministrazione Aggiudicatrice ed alle scuole

In tutti i casi non previsti o non prevedibili è comunque richiesto che la Ditta Aggiudicataria dia motivata, tempestiva comunicazione e richieda formale autorizzazione alla somministrazione di una preparazione alternativa al Comune di San Benedetto Val di Sambro.

Tali variazioni dovranno essere tempestivamente comunicate anche all'utenza.

ART. 26 DIETE SPECIALI

La Ditta Aggiudicataria si impegna a fornire diete speciali per particolari patologie (allergie e/o intolleranze, etc.) previa formale richiesta, allegando prescrizione medica, secondo le indicazioni fornite dall'autorità sanitaria locale competente a livello

territoriale

Si richiede alla Ditta Aggiudicataria di attenersi alle indicazioni formulate dall'autorità sanitaria competente a livello territoriale relativamente alle diverse tipologie di diete speciali.

Devono inoltre essere introdotta la possibilità di diete speciali per motivi etici e religiosi.

Per soggetti affetti da celiachia dovranno essere utilizzate materie prime che riportino la specifica indicazione "per celiachia", secondo quanto indicato nel prontuario AIC.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di composizione uguale al menu del giorno, mediante l'inserimento di prodotti alternativi reperibili sul mercato e, dove presenti, confezionati in monoporzione (ad es.: se nel menù del giorno è prevista pizza, dovrà essere fornita pizza anche all'alunno/a celiaco/a attraverso fornitura di prodotto senza glutine). La programmazione delle diete che non potranno essere di composizione uguale al menu del giorno deve essere comunicata con congruo anticipo alla famiglia.

La programmazione delle diete speciali richieste dovranno essere sporzionate e confezionate singolarmente, in vaschette termosaldate, dotate di etichetta che riporti il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Le diete speciali dovranno essere trasportate in contenitori dedicati, tali da garantire che gli alimenti siano mantenuti a temperature di sicurezza ($>60^{\circ}\text{C}$; $< 10^{\circ}\text{C}$). In particolare per le diete per celiachia e per le diete speciali somministrate presso le scuole dell'Infanzia, si richiede l'uso di contenitori termici individuali. I contenitori dovranno essere periodicamente essere sostituiti.

Presso ogni impianto di produzione e somministrazione deve essere presente un elenco nominativo delle diete speciali, completo dell'indicazione delle rispettive classi.

La Ditta Aggiudicataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto prescritto dal Regolamento Europeo n.2016/679 dal D.Lgs 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

ART. 27 UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. e I.G.P

Sarà richiesta la fornitura di prodotti Biologici come definiti dal Regolamento CE 834/2007, le cui caratteristiche sono indicate nell'Allegato 1, come di seguito indicato:

- Ogni tipo di verdura fresca;

- Carne Bianca;

La Ditta Aggiudicataria dovrà indicare le modalità di gestione di tali alimenti e le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico, il cui costo sarà a carico dello stesso.

In caso di mancata fornitura di prodotti biologici, la ditta aggiudicataria dovrà

- inviare immediata comunicazione al Comune di San Benedetto Val di Sambro dei Servizi Sociali Educativi e Culturali dell'Unione dei Comuni dell'Appennino Bolognese;
- fornire motivata ed adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo;

Saranno richieste, altresì, forniture di prodotti D.O.P. e I.G.P. (Parmigiano Reggiano, Asiago, Montasio, Prosciutto Crudo di Parma, Bresaola della Valtellina), le cui caratteristiche sono definite nell'**Allegato 2**. La totalità del cibo somministrato dovrà essere di produzione italiana certificabile.

Al fine di incrementare l'utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, la ditta Aggiudicataria potrà proporre in sede di presentazione della propria offerta, quale miglioria, l'inserimento di ulteriori prodotti BIO, DOP, IGP, etc., nonché prodotti a lotta integrata e a Km 0/filiera corta, etc. purchè sia evidenziata la provenienza geografica delle materie prime principali che li costituiscono.

Le modalità di gestione e gli eventuali accertamenti annui, nonché le tipologie di prodotti offerti, il loro numero e l'opportunità di un loro inserimento nel menù, saranno oggetto di valutazione in sede di gara. L'olio utilizzato dovrà essere Olio di Oliva provenienti da produzioni italiane con la denominazione Extravergine.

ART. 28 UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Saranno richieste forniture di prodotti del mercato equo-solidale, in particolare la fornitura di banane, secondo le modalità da concordarsi con Il Comune di San Benedetto val di Sambro, senza oneri aggiuntivi da parte della stessa.

TITOLO V MODALITA' OPERATIVE DEL SERVIZIO
--

ART. 29 - ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime, i materiali di consumo in materiale biocompostabile codice EN13432 necessari all'espletamento del servizio.

La Ditta Aggiudicataria comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali. Le materie prime dovranno rispettare quanto previsto dal presente Capitolato d'Appalto secondo quanto specificato negli **Allegati 2**.

Qualunque miglioria qualitativa offerta in sede di gara relativamente agli aspetti merceologici delle materie prime proposte sarà oggetto di valutazione.

Sarà inoltre a carico del Ditta Aggiudicataria l'acquisto dei prodotti di sanificazione e di tutto il materiale di pulizia.

ART. 30 - PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere confezionati presso il Centro Cottura della Ditta Aggiudicataria indicato.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti; in particolare si precisa quanto segue:

- il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a $T \leq +10^{\circ}\text{C}$) deve avvenire in appositi contenitori;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di $+60^{\circ}\text{C}$ in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, e somministrazione;
- per i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve invece essere garantita una temperatura massima di $+10^{\circ}\text{C}$ fino al momento della somministrazione;
- per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la detenzione ed il trasporto di $+4^{\circ}\text{C}$ ed al momento della somministrazione di $+9^{\circ}\text{C}$; per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di $+14^{\circ}\text{C}$;

- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di riconfezionamento;
- lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal decongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;
- è ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale;
- compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure deve essere previsto l'utilizzo di forno (gradinatura/cottura a vapore);
- le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
- per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche;
- tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica; deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione al Comune di San Benedetto Val di Sambro ed al Responsabile dell'Esecuzione dell'Appalto e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene predisposto.

ART. 31 - CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto dei pasti di Centro di Produzione Pasti autorizzato ed indicato nell'appalto dovrà essere effettuato dal Ditta Aggiudicataria mediante **2 mezzi di trasporto** a scopo esclusivamente alimentare dotati di sistemi atti a mantenere la temperatura nei cibi nei limiti di temperatura consentiti dalla legge in materia di sicurezza alimentare per evitare contaminazione crociate. Non è sufficiente il trasporto dei cibi in contenitori termici occorre che dia possibile collegarli a dispositivi che mantengano le temperature in osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare. I mezzi devono essere di proprietà della Ditta Aggiudicataria la quale si può avvalere di contratto di subappalto.

Inoltre i pasti dovranno essere veicolati in legame fresco-caldo a mezzo di contenitori isotermici multiporzione, ad eccezione delle diete speciali per le quali si richiede il trasporto mediante contenitori isotermici monorazione. I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg. CE 1935/2004)

L'Amministrazione Aggiudicatrice opererà verifiche dei contenitori in uso, per la verifica della loro integrità e ordinando la sostituzione di quelli eventualmente rovinati e provvedendo ad integrare le guarnizioni eventualmente mancanti.

La periodica pulizia dei suddetti contenitori dovrà essere prevista dal piano di Sanificazione predisposto dal Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria dovrà organizzare il **piano dei trasporti** e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo.

Il primo automezzo fornirà i pasti presso il plesso di Pian del Voglio e Montefredente il secondo pasto servirà i plessi di San Benedetto val di Sambro, Madonna dei Fornelli e Monteacuto Vallese. I pasti dovranno essere consegnati almeno 30 minuti, in ogni plesso, prima della loro consumazione per poterli riporli nei contenitori in modo da conservare la fornitura nei limiti di temperatura dei cibi imposti dalla legge in materia di sicurezza alimentare. La consegna avverrà secondo un programma concordato con il Comune di San Benedetto Val di Sambro.

ART. 32 SOMMINISTRAZIONE

Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igienico-sanitarie evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite", e

nel rispetto delle temperature indicate dal Ditta Aggiudicataria nel proprio Manuale di Autocontrollo.

ART. 33 SANIFICAZIONE ATTREZZATURE, AMBIENTI

Al termine delle operazioni di distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto dalla Ditta Aggiudicatrice.

La pulizia delle sale refettorio dovranno prevedere una fase di pulizia e di riassetto dei tavoli e delle sedie, rimanendo in capo al personale dell'Istituto Comprensivo di San Benedetto val di Sambro la pulizia dei pavimenti.

Saranno considerate idonee al contatto diretto con gli alimenti solo le superfici che presentino: CBT ≤ 10 UFC/cm² Enterobatteriaceae = assenti.

Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere efficaci interventi presso tutti i refettori, tali da assicurare l'adeguata pulizia dei vetri, dei davanzali interni, del locale/zona rifiuti e dei relativi bidoni/contenitori (cassonetti). Inoltre dovrà essere garantita la deragnatura periodica degli ambienti.

Le attrezzature e i prodotti impiegati per effettuare le pulizie ordinarie e straordinarie saranno a carico del Ditta Aggiudicataria. Resterà in capo al Comune di San Benedetto Val di Sambro la predisposizione per le sale refettorio di un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di roditori, insetti striscianti e volanti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione tramite affidamento a ditta esterna specializzata.

ART. 34 - RACCOLTA E GESTIONE DEI RIFIUTI

La Ditta Aggiudicataria si obbliga ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti al momento della consumazione dei pasti. Il materiale utilizzato e per la massima parte biocompostabile e deve essere smaltito negli appositi cassonetti del materiale organico secondo i regolamenti e le modalità stabilite dal Comune di San Benedetto val di Sambro.

TITOLO VI - SISTEMA DEI CONTROLLI
--

ART. 35 - CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONE

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, La ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150 grammi per ogni preparazione somministrata. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso il Centro Cottura per le 72 ore successive il giorno della somministrazione. Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

ART. 36 - PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI

La Ditta Aggiudicataria dovrà presentare all'inizio dell'anno scolastico un piano di analisi microbiologiche e chimiche effettuate sugli alimenti (materie prime, prodotti finiti) e sull'acqua, oltre ad un piano di verifica delle superfici (tamponi ambientali microbiologici) a mezzo di un laboratorio accreditato. I risultati ottenuti dovranno essere sistematicamente inviati al Comune di San Benedetto Val di Sambro.

Qualora lo ritenga necessario, Comune di San Benedetto Val di Sambro potrà effettuare nel corso di ogni anno scolastico dei controlli analitici mediante l'effettuazione di:

- tamponi superficiali o palmari presso il centro cottura e/o i refettori;
- analisi microbiologiche e/o chimiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti);

Le suddette analisi saranno effettuate presso un laboratorio d'analisi scelto dal Comune di San Benedetto Val di Sambro ed il relativo costo sarà a carico del Ditta Aggiudicataria.

ART. 37 - ATTIVITA' DI CONTROLLO DEL CONCEDENTE

Il Comune di San Benedetto Val di Sambro si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente capitolato sia presso il Centro Cottura almeno una volta al anno con anche uno o più membri commissione mensa che presso i terminali di somministrazione (refettori) come prevede il nuovo regolamento di funzionamento della Commissione Mensa. Anche attraverso il coinvolgimento della Asl di Bologna settore Sanità Pubblica.

La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, pH-ametri, bilance, macchina fotografica ecc.)

I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno.

Durante i controlli, al quale potrà presenziare un operatore della Ditta Aggiudicatrice, il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

ART. 38 - COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa collabora con funzioni consultive con Comune di San Benedetto Val di Sambro ed esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo di:

- collegamento con Comune di San Benedetto Val di Sambro stessa, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza;
- monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di schede di assaggio opportunamente predisposte;
- consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinati da apposito Regolamento comunale predisposto ed approvato dal Comune di San Benedetto val di Sambro.

ART. 39 - RILIEVI DEL CONCEDENTE

Il Comune di San Benedetto Val di Sambro farà pervenire, tramite PEC, alla Ditta Aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo, alle quali lo stesso dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità di presentare controdeduzioni. Se entro detto termine la Ditta Aggiudicataria non fornirà nessuna controprova probante o giustificazione scritta, e non porrà rimedio alle violazioni riscontrate, Comune di San Benedetto Val di Sambro applicherà le penalità previste dal presente Capitolato Speciale d'appalto.

ART. 40 - ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare in maniera tempestiva

all'Amministrazione Aggiudicatrice di far pervenire in seguito, i risultati delle analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati sugli impianti da parte di organi delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

ART. 41 - RIFIUTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, ovvero le forniture non previste o non corrispondenti alle caratteristiche del capitolato e suoi allegati, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo. Sarà data comunicazione tempestiva all'Asl di Bologna Settore Sanità Pubblica –Alimentazione.

TITOLO VII STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE

ART. 42 - LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE CONCESSI IN USO

Il Comune di San Benedetto Val Sambro di si impegna a fornire l'elenco completo delle attrezzature esistenti presso ciascuna sala refettorio in cui si svolge il servizio; tutto il materiale preso in consegna dal Ditta Aggiudicataria è descritto nel verbale di consegna e s'intende in buono stato di conservazione.

La Ditta Aggiudicataria è responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e delle apparecchiature presenti; s'impegna all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

La Ditta Aggiudicataria deve segnalare tempestivamente al Comune di San Benedetto Val di Sambro qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, nonché provvedere alla risoluzione del problema con costi a proprio carico.

La Ditta Aggiudicataria non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, previa autorizzazione del Comune di San Benedetto val di Sambro.

Relativamente alle strutture e ai locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, La Ditta Aggiudicataria si impegna a riconsegnare al Comune di San Benedetto Val di Sambro al termine del contratto, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, verranno stimati ed addebitati al

Ditta Aggiudicataria.

ART. 43 MANUTENZIONE IMMOBILI CONCESSI IN USO

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere in efficienza le strutture e tutti i suoi impianti e ad eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature (macchinari e arredi) presenti nei refettori dei vari plessi;

I locali, gli impianti e le attrezzature, nelle loro condizioni di fatto e di efficienza vengono verificati ed accettati al momento dell'assunzione del servizio mediante verbale di consegna firmato congiuntamente dalle parti.

ART. 44 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE E ARREDI DEGLI IMPIANTI (CENTRO COTTURA, CUCINE, REFETTORI)

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature (macchinari e arredi) ubicate presso le sale refettorio, compreso l'eventuale loro sostituzione (parziale e/o totale), è a carico del Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto.

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia la Ditta Aggiudicataria sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante delle sale

ART. 45 - FORNITURA DI STOVIGLIE VARIE E MATERIALE A PERDERE

La Ditta Aggiudicataria è tenuto a fornire la completa dotazione di stoviglie presso i luoghi di distribuzione delle scuole e ad integrare quando necessario, stoviglie, bicchieri e posate in materiale biocompostabile ai sensi della Direttiva dell'Unione Europea EN 13432

Sono a carico del Ditta Aggiudicataria anche la fornitura e il reintegro delle caraffe (da litri 1) per la distribuzione dell'acqua potabile.

Il reintegro delle attrezzature dovrà avvenire entro un massimo di 5 giorni dalla data della segnalazione.

Il caso di necessità, la Ditta Aggiudicataria è tenuto a fornire presso tutti i plessi in cui

si effettua il servizio, materiale monouso (piatti e bicchieri) biocompostabili ai sensi della Direttiva dell'Unione Europea EN 13432.

Sarà a carico del Ditta Aggiudicataria fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio). In particolare si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

TITOLO VIII INIZIATIVE A CORREDO DEL SERVIZIO

ART. 46 - EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALTRE INIZIATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO

1. E' richiesta la predisposizione e la realizzazione di una serie di iniziative a supporto del Servizio di Refezione Scolastica:
2. almeno n. 1 sponsorizzazione annuale a sostegno delle iniziative promosse nelle scuole e dal territorio (premiazioni borse di studio comunali e non, convegni a tema, inaugurazioni nuovi edifici scolastici e prima infanzia, ecc.);
3. almeno n. 1 stampa annuale di materiale informativo inerente la refezione scolastica (carta dei servizi, menu speciali, progetti educazione alimentare, ecc.);
4. l'organizzazione e la gestione di almeno 1 progetto annuale di educazione ambientale per ogni ordine scolastico teso a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi
5. l'organizzazione e la gestione di almeno 1 progetto annuale di educazione alimentare per ogni ordine scolastico prediligendo attività laboratoriali, ludico sportive, teatrali, concorsi, ecc.;
6. la fornitura di materiale e/o materie prime e/o spazi necessari per la realizzazione del progetto, in caso di iniziative di educazione alimentare promosse da soggetti terzi (esempio: ASL).

Le proposte migliorative di educazione alimentare e ambientale saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

ART. 47 RECUPERO DELLE ECCELENZE

E' richiesta alla Ditta Aggiudicataria la disponibilità a studiare e ad attuare, in accordo

con Comune di San Benedetto Val di Sambro ed e sulla base delle proposte della commissione mensa un progetto per il recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla "Legge del buon samaritano" (Legge 155 del 25/06/2003) e nel rispetto di quanto indicato dalla indicazioni e linee guide dell' AUSL di Bologna: indicazioni operative: recuperare gli alimenti nella Refezione collettiva 1° Edizione: dicembre 2015 (Circolare del 23/12/2015 – Protocollo n. 97490/2307).

ART. 48 INIZIATIVE FINALIZZATE ALLA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano d'Azione Nazionale per il *Green Public Procurement* saranno valutati in sede di gara tutti quegli interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici e le emissioni di CO2 prodotte dal Servizio di Refezione Scolastica del Comune di San Benedetto val di Sambro.

Sarà valutato il possesso di certificazione ambientale (ISO 14001) atto a definire e mantenere attivo un proprio sistema di gestione ambientale.

Sarà valutato il possesso di un Sistema di Gestione Energetica (ISO 50001) finalizzato a ridurre e contenere i consumi di energia delle apparecchiature e Centro di Produzione Pasti.

TITOLO IX SANZIONI E PENALITA'

ART. 49 - PENALITA'

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del Capitolato Speciale d'Appalto.

L'applicazione delle penali avviene in seguito a contestazione scritta inviata anche tramite Posta Elettronica Certificata e successiva scadenza del termine di 5 gg. entro cui la Ditta Aggiudicataria potrà presentare eventuali controdeduzioni tramite Posta Elettronica Certificata.

In caso di mancato accoglimento delle controdeduzioni, la penale verrà incassata da parte del Comune di San Benedetto Val di Sambro mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento o in quello immediatamente successivo.

Gli importi addebitati a titolo di penale o per il risarcimento di danni e spese, se non recuperati mediante ritenuta diretta sui corrispettivi maturati, verranno incassati sul deposito cauzionale; in questo ultimo caso la cauzione dovrà essere reintegrata entro i

15 giorni successivi alla data del prelievo. Resta salva la facoltà del Comune di San Benedetto Val di Sambro di risolvere il contratto e di richiedere il risarcimento dell'eventuale maggiore danno subito. Si rammenta che la reiterata e dolosa in esecuzione delle prescrizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto può configurare il reato di cui all'art. 356 del Codice Penale

Fatte salve le implicazioni di carattere penale e l'esercizio dei diritti spettanti per il risarcimento danni, Comune di San Benedetto Val di Sambro, previa formale contestazione, applicherà le seguenti sanzioni pecuniarie per tipologia di infrazione ad insindacabile giudizio:

- a) Igiene e sanificazione: penale di €1.000,00 = (mille/00) nel caso di fornitura con cariche microbiotiche superiori ai limiti indicati nell'Allegato "1" del capitolato, accertate da un laboratorio di analisi accreditato;
- b) Igiene e sanificazione: penale di €1.000,00 = (mille/00) nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene;
- c) Igiene e sanificazione: penale di €700,00 = (settecento/00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;
- d) Sospensione servizio: penale di €1.000,00 (millecento/00) nel caso di mancato preavviso nei termini di legge per le ipotesi di sospensione di servizio;
- e) Cambio menu: penale di €500,00 (cinquecento/00) per menu non corrispondente e per il reiterarsi di tale inadempienza / maggiore di 3 volte nel corso di un anno.
- f) Qualità derrate: penale di €800,00 = (ottocento/00) per alimenti non conformi o con caratteristiche diverse rispetto a quelle previste.
- g) Procedure tecniche di manipolazione/conservazione: penale di €1.000,00 (mille/00) nel caso di mancato rispetto della normativa vigente e dal presente capitolato;
- h) Autocontrollo: penale di €500,00 (cinquecento/00) nel caso di mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo;

- i) Vestiario: penale di €.250,00 (duecentocinquanta/00) nel caso di mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale;
- l) Tempi consegna: penale di €.500,00 (cinquecento/00) nel caso di mancato rispetto dell'orario della consegna e distribuzione pasti;
- m) Rapporto di somministrazione pasti: penale di €.500,00 (cinquecento/00) per ogni giorno in cui si sia verificato il mancato rispetto del rapporto di somministrazione;
- n) Rintracciabilità: penale di €.500,00 (cinquecento/00) per mancata rintracciabilità degli alimenti;
- o) Campioni testimone: penale di €.250,00 (duecentocinquanta/00) nel caso di mancato approntamento dei campioni testimone;
- p) Diete speciali: penale di €.1.500,00= (mille/00) in caso di errata somministrazione di dieta speciale;
- q) Corpi estranei: penale di €.1.500,00 per rinvenimento di corpi estranei e/o insetti frammisti al cibo;
- r) Organizzazione del lavoro: penale di €.2.000,00 qualora l'organizzazione del servizio non corrispondesse per numero e qualifica a quanto dichiarato per più di tre giorni consecutivi o di cinque giorni nell'arco di ventuno giorni lavorativi;
- s) L'inosservanza della temperatura al di sotto dei +65° C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10° C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4°C per quelli da consumarsi freddi prevede €.500,00 per ogni violazione riscontrata
- t) In casi di quantità non corrispondente al numero delle portate fra primo secondo contorno frutta pane e forma €.200,00 per ogni portata mancante.

3. Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione, verrà applicata, secondo gravità, una sanzione da un minimo di € 500,00 (duecentocinquanta/00) ad un massimo di €.2.500,00 = (mille/00).

In ogni caso succitato di cui ai punti precedenti, l'applicazione delle penalità verrà preceduta dalla regolare contestazione, tramite PEC, l'inadempienza contrattuale rispetto alla quale la Ditta Aggiudicataria avrà facoltà di presentare entro 5 giorni regolare controdeduzione.

In merito ad ogni controdeduzione, l'Amministrazione Aggiudicatrice decide a suo insindacabile giudizio.

Per ottenere la rifusione di eventuali danni subiti, il rimborso di spese ed il pagamento delle penalità, qualora la Ditta Aggiudicataria, opportunamente avvisato, non adempia, l'Amministrazione Aggiudicatrice si potrà rivalere mediante trattenuta immediata sui crediti del ditta aggiudicataria per servizi già eseguiti, ovvero sulla cauzione definitiva di cui all'articolo 21 che dovrà essere immediatamente integrata da parte del ditta aggiudicataria.

Nell'ipotesi in cui Ditta Aggiudicataria incorra in più di **5 sanzioni** pecuniarie in un anno scolastico, anche di natura diversa, ai sensi dell'Articolo 1456 c.c. l'Amministrazione Aggiudicatrice potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza naturale procedendo nei confronti del Ditta Aggiudicataria alla Determinazione dei danni, rivalendosi ed agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti comprensivi dei danni d'immagine conseguenti.

La sanzione pecuniaria è disposta dal responsabile del servizio con proprio atto di determinazione.

ART. 50 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Amministrazione Aggiudicatrice ha diritto di promuovere, nel modo e nelle modalità consentite dalla normativa di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni:

- a) abbandono del servizio oggetto dell'esecuzione dell'appalto , salvo che per cause di forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali od alle disposizioni di legge o regolamento relativo al servizio
- c) contegno abituale scorretto contro il pubblico da parte della concessionaria o del personale adibito al servizio;
- d) inosservanza da parte del Ditta Aggiudicataria di uno o più impegni assunti nei confronti dell' Amministrazione Aggiudicatrice;

- e) nel caso in cui la Ditta Aggiudicataria si rende colpevole di frode od in caso di fallimento;
- f) nel caso in cui la Ditta Aggiudicataria ceda ad altri, in tutto od in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- g) ogni altra inadempienza qui non contemplata od ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'esecuzione dell'appalto, nei termini dell'articolo 1453 del codice civile.