



COMUNE DI VIGOLZONE – Provincia di Piacenza

Servizio Pubblica Istruzione

Capitolato per l'affidamento del servizio di fornitura e somministrazione dei pasti ad alunni ed insegnanti nido comunale, scuole primarie, secondarie di primo grado e dei minori frequentanti i centri educativi di Vigolzone.

Anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 - 2024/2025 – 2025/2026.

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto del capitolato

Il presente capitolato speciale detta le norme fondamentali a disciplina del servizio di mensa scolastica del Comune di Vigolzone (di seguito: “Comune. Il soggetto aggiudicatario si impegna ad accettare integralmente, a tutti gli effetti, il presente capitolato speciale. La stessa partecipazione alla gara ha il significato di totale accettazione delle disposizioni contenute nel presente capitolato, senza riserva alcuna. Il presente servizio è soggetto al rispetto delle clausole contrattuali di cui ai “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” approvati con D.M. 65 del 10 marzo 2020, approvato dal Ministero dell’Ambiente ed in vigore dal 03/08/2020 (di seguito, “CAM”), qui da intendersi richiamati.

L'affidamento del servizio ad un'impresa di ristorazione specializzata (di seguito denominata Ditta) viene effettuato secondo le seguenti modalità:

- produzione pasti presso il centro cottura sito nella sede scolastica – Viale Castignoli n. 34 - e contestuale somministrazione presso il refettorio delle scuole primaria, secondaria di primo grado e refettorio del nido comunale, come da seguente prospetto:

Tipologia utenza	Sede	Giorni attivazione servizio	Numero presunto pasti/anno (alunni - docenti)
Nido “L'albero dei sogni”	Vigolzone Viale Castignoli n. 30	Dal 01.09 al 31.07 dal lunedì al venerdì merenda ore 9.30 pranzo ore 11.30 merenda ore 15.30	3.738
Scuola Primaria	Vigolzone Viale Castignoli n. 34	Dal 01.10 al 31.05 martedì - ore 13.00 <i>solo per tempo pieno circa 20 utenti</i> dal lunedì al venerdì ore 13.00	5.741

Scuola Secondaria I grado	Vigolzone Viale Castignoli n. 34	Dal 01.10 al 31.05 lunedì e giovedì ore 13.00	3.377
Centro educativo presso scuole primarie	Vigolzone Viale Castignoli n. 34	Dal 01.10 al 31.05 lunedì – mercoledì - giovedì Ore 13.00	3.258

Il servizio prevede la fornitura delle derrate alimentari nonché la manodopera qualificata e quant'altro necessari alla preparazione dei pasti ed alla conseguente somministrazione.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla pulizia ed alla sanificazione del centro cottura nonché dei diversi centri di distribuzione, la fornitura dei prodotti per la pulizia ordinaria e straordinaria, i prodotti per il funzionamento della lavastoviglie.

Saranno a carico della ditta altresì l'allestimento dei tavoli dei diversi refettori, la distribuzione con scodellamento, la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione, tovagliette e tovaglioli di carta e di tutti gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo.

L'aggiudicataria dovrà provvedere allo sparecchiamento dei tavoli, al lavaggio delle stoviglie, alla pulizia e sanificazione del refettorio, al ritiro dei contenitori sporchi.

I pasti dovranno essere realizzati in conformità a quanto disposto da apposito menù redatto dall'Azienda Usl e la fornitura dovrà essere comprensiva di pane, acqua minerale naturale 500 ml. (quest'ultima limitatamente ad asilo nido e materna).

Mensilmente l'aggiudicatario provvederà altresì alla preparazione di una torta che sarà somministrata ai bimbi frequentanti il nido comunale.

Il numero dei pasti sopra indicato nel progetto di appalto (comprensivo di docenti e personale educativo) è stato stilato sulla base del consumo previsto, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Il numero dei pasti potrà variare senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Art. 2 - Durata dell'appalto e calendario del servizio

L'appalto ha durata di anni quattro a far data dal 01.09.2022 e non sarà tacitamente rinnovato.

Il servizio dovrà svolgersi con le modalità, i tempi ed i prezzi di cui al presente capitolato e come meglio definiti a seguito della gara d'appalto.

Il servizio di ristorazione scolastica verrà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale e dell'Istituto Comprensivo Statale della Val Nure ovvero del nido comunale, nei mesi e giorni di effettivo funzionamento delle scuole e sulla base dei rientri pomeridiani approvati dalle competenti autorità scolastiche.

I giorni settimanali di erogazione del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole potrebbero mutare nel corso del contratto, in base ai rientri pomeridiani programmati.

Nel caso in cui il servizio non dovesse essere attivato presso uno o più ordini di scuola (per eventuali modifiche degli orari di frequenza scolastica durante l'esecutività dell'appalto) nulla sarà dovuto alla Ditta e quindi essa non potrà pretendere alcunché a titolo di risarcimento, rimborsi o indennità comunque denominate.

Il servizio dovrà sempre essere garantito qualunque sia il numero dei pasti giornalieri richiesti.

Non è fissato alcun numero minimo di pasti da parte del Comune, né giornalmente, né settimanalmente, né mensilmente, né annualmente. Saranno pagati, in ogni caso, solo i pasti effettivamente ordinati e forniti al Comune.

Il Comune potrà sospendere il servizio in occasione di festività o di particolari necessità locali, senza che per questo la Ditta possa avanzare richiesta di compensi o di riserve.

La Ditta si impegna ad iniziare il servizio alla data che sarà comunicata dal Comune e lo continuerà alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo contratto e comunque non oltre i 120 giorni successivi alla scadenza del precedente contratto.

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni frequentanti nido, primarie e secondarie di primo grado, centri educativi, da insegnanti o operatori incaricati dell'assistenza e da quanti specificatamente autorizzati dal Comune, tramite il competente Servizio, e qui non individuati.

Art. 4 - Importo dell'appalto

Pasti presunti quadriennio (compresa eventuale proroga)	Base d'asta per singolo pasto (Iva esclusa)	Importo totale stimato appalto riferito quadriennio – compresa eventuale proroga (Iva esclusa)
71.749	€ 5,00	€ 358.745,00

Ai sensi dell'art. 106, commi 1, lett. a) e 12, le prestazioni da fornire potranno essere aumentate o ridotte da parte dell'Amministrazione Comunale, per eventuali ulteriori esigenze anche connesse al numero di alunni fruitori del servizio di ristorazione scolastica (inevitabilmente variabile nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto), fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che l'Appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

In tal caso l'Appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Art. 5 - Locali e attrezzature

Attrezzature

Il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, presso la cucina, l'attrezzatura, gli utensili, le stoviglie esistenti di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della Ditta almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Le attrezzature attualmente esistenti (di cui all'allegato sub b) saranno messe a disposizione della Ditta nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento, la Ditta ritenga necessario sostituirle o integrarle, essa provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

Sono a carico della Ditta la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso.

Al termine del servizio la ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione salvo il normale deterioramento. All'atto di riconsegna verrà redatto, tra le persone e con le modalità di cui sopra, apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo dei locali ed attrezzature.

La ditta aggiudicataria dovrà risarcire al Comune eventuali differenze numeriche riscontrate rispetto all'atto di consegna, nonché gli eventuali danni arrecati alla struttura e agli arredi.

La Ditta affidataria è tenuta altresì al reintegro dei piatti, bicchieri, posate, contenitori, utensili di cucina inutilizzabili per usura o rottura; l'usura si intende riferita alla presenza di rigature, macchie, sbeccature, deformazioni o altre condizioni di non integrità.

La Ditta dovrà mettere a disposizione di ogni refettorio il seguente materiale:

- n. 1 termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti;
- tutto il necessario per l'eventuale prelevamento e conservazione dei campioni;
- cestini per la distribuzione di pane e frutta (almeno uno per ogni tavolo);
- utensili per preparazione e scodellamento delle pietanze.

Saranno a completo carico della Ditta aggiudicataria la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto di depurazione acqua modello AQA BOX UV-FS posizionato nel locale mensa del plesso scolastico.

La manutenzione offerta dovrà prevedere:

- 03 sostituzioni filtro Refiner (settembre - gennaio – aprile);
- 01 sostituzione lampada UVA (settembre);
- 03 analisi batteriologiche (settembre – gennaio – aprile).

Copia delle certificazioni attestanti le avvenute manutenzioni dovranno essere consegnate presso l'ufficio comunale pubblica istruzione.

Centro cottura

La produzione, preparazione e confezionamento dei pasti dovrà avvenire presso la cucina situata nei locali evidenziati nell'allegata planimetria sub a).

In caso di eventi straordinari ed imprevisti l'appaltatore dovrà provvedere alla somministrazione dei pasti, nel modo che riterrà più opportuno, purché gli stessi siano idonei sotto il profilo igienico sanitario, e curare a proprie spese il trasporto secondo le norme vigenti in materia.

I partecipanti all'appalto potranno prendere visione dei locali previo appuntamento.

Art. 6 - Obblighi dell'Amministrazione Comunale.

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale tutte le spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali scolastici o comunali adibiti a servizio mensa, salvo le spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta, che saranno a carico di quest'ultima.

Sono altresì a carico dell'Amministrazione Comunale le spese e gli oneri inerenti al consumo di acqua, gas, energia elettrica.

TITOLO II MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 7 - Ordinazione

L'ordinazione dei pasti da veicolare presso i refettori sarà effettuata direttamente da personale scolastico, attraverso un ordine giornaliero comunicato on line entro l'orario successivamente concordato. Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla Ditta, da personale diverso da quello indicato dal Comune.

Art. 8 - Caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti.

Le bevande e le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle Tabelle Merceologiche ed ai criteri igienico – nutrizionali forniti dall'Ausl (allegati al presente Capitolato). I prodotti utilizzati devono pervenire in misura non inferiore al 70% da agricoltura biologica, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali, ai sensi della Legge Regionale n. 29/2002.

- a) Tutte le derrate alimentari impiegate e consegnate non devono contenere organismi genericamente modificati **OGM**. La ditta dovrà pertanto acquistare prodotti alimentari con indicazione in etichetta "OGM free" o con certificazione attestante tale assenza.
- b) Nella preparazione dei pasti dovranno essere impiegati gli **alimenti biologici** sotto indicati, certificati ai sensi di quanto previsto dalla normativa vigente (Regolamento CE 834/2007 e ss.mm.ii.).

frutta fresca - verdura fresca - verdura congelata

ovoprodotti

carne di manzo - carne di pollo

Formaggi - latte - yogurt - crescenza

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 834/2007 e 889/2008 e ss.mm.ii. Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione.

Art. 9 - Approvvigionamento delle materie prime

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della ditta appaltatrice sono:

- fornitura regolare e peso rispondente a quanto richiesto dal capitolato,
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture,
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge,
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato,
- prodotti con etichette in lingua italiana e con indicazioni il più possibile esaurienti, rispondenti a quanto previsto dalla normativa vigente,
- date di scadenza o termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone,
- sistema di confezionamento ed imballaggio conformi alla normativa vigente in materia e tali da garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza etc.) degli alimenti contenuti,
- imballaggi e confezioni dei prodotti oggetto della fornitura consegnati integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati etc.),
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Le carni fornite dalla ditta appaltatrice devono attenersi a tutte le disposizioni sanitarie vigenti in materia. Su richiesta del Comune, dovranno essere esibite le dichiarazioni attestanti la provenienza delle carni e le modalità di allevamento e di produzione.

Se nel corso dell'appalto dovessero verificarsi episodi imprevisi ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (quali BSE – mucca pazza; influenza aviaria) anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della

somministrazione di tale prodotto presente in menù e/o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Art. 10 - Garanzie di qualità

La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Art. 11 - Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra.

I prodotti in uso o lavorazione, devono essere sempre adeguatamente protetti, devono mantenere allegate le etichette originarie e devono essere indicate le rispettive date di confezionamento.

Nessun contenitore per alimenti deve essere riutilizzato.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e 4° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque con quanto stabilito dalla normativa vigente (D.M. 21/03/1973 e successive modifiche – Reg. CE 1935/2004)

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

TITOLO III PULIZIA ED IGIENE

Art. 12 – Norme e disposizioni.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.1980 e successive modifiche ed integrazioni, ai Regg. CE 852/2004 e successivi aggiornamenti nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

L'Aggiudicatario entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare, presso i centri cottura per la parte di propria pertinenza e presso i refettori, il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/Ue n. 852/2004.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve essere in possesso dei requisiti stabiliti dalla Legge Regionale 24 giugno 2003 ("Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti-Abolizione del libretto di idoneità sanitaria") e dalla relativa direttiva applicativa (Delibera della Giunta R.E.R. n. 342/2004).

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà far pervenire per iscritto all'Amministrazione appaltante le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti di pulizia che utilizzerà per l'espletamento del presente appalto, schede a fronte delle quali i prodotti stessi verranno accettati. Dovranno essere immediatamente comunicate per iscritto le successive modifiche.

Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Art. 13 – Igiene della produzione.

Al fine di non favorire contaminazioni delle pietanze in lavorazione, la produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Art. 14 - Pulizia ed igiene degli ambienti di produzione e consumo

La ditta appaltatrice si impegna ad adottare ad applicare un programma di pulizia e sanificazione dei locali (cucina, refezioni e servizio) della mensa e relative attrezzature ed arredi pienamente conforme all'art. 29 del DPR 327/1980 e comunque non inferiore allo standard minimo di seguito individuato:

FREQUENZA	ATTREZZATURE, SUPERFICI, LOCALI
Dopo ogni uso	Fornelli e simili, utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari del refettorio
Giornalmente	Pavimenti, lavelli e lavandini, contenitori per i rifiuti, servizi igienici utilizzati dal personale di cucina, spogliatoio
Settimanalmente	Frigoriferi e congelatori, davanzali
Quindicinalmente	Superfici finestrate, infissi, vetrate anche alte
Mensilmente	Pareti lavabili area cucina, cappa, lavastoviglie
Bimestralmente	Tapparelle, veneziane, tende di ogni tipo, zanzariere ecc. altre pareti.

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, adatti al materiale con cui devono venire in contatto, essere utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti. Le operazioni di deterzione, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle norme di buona tecnica. La ditta è tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense scolastiche ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dall'Azienda USL, competente per territorio nonché alla conformazione e alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge il servizio.

Art. 15 - Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

Tutti i prodotti detergenti e sanificanti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso i refettori ovvero le cucine.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

In tutti i luoghi interessati al servizio devono essere forniti i detersivi per lavastoviglie con la necessaria assistenza tecnica periodica per il loro utilizzo.

TITOLO IV
MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 16 - Tecnologia di manipolazione - somministrazione

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti, nel pieno rispetto della vigente legislazione in materia, secondo quanto disposto dal servizio competente della locale Azienda Usl.

TITOLO V MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 17 - Struttura del menù

Il menù giornaliero dovrà rispettare il menù realizzato dalla locale Azienda Usl di Piacenza.

Il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione comunale ha la facoltà di disporre modifiche ai menù stagionali previo conforme parere dell'Asl di Piacenza.

Nessuna variazione potrà essere apportata dalla Ditta senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

La Ditta può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio Comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei casi di seguito elencati:

1. guasto di uno o più impianti;
2. interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
3. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Il pasto giornaliero dovrà essere così composto:

- 1° Piatto - 2° Piatto – Contorno – Pane - Frutta ovvero un dessert;
- Bevande: acqua minerale naturale in bottiglia per gli utenti del nido d'infanzia;
- merenda al mattino ed al pomeriggio per il nido d'infanzia.

Art. 18 - Diete Speciali

L'Appaltatore è tenuto a realizzare (senza alcuna maggiorazione economica) diete speciali per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante la presentazione, dell'utente al competente ufficio comunale, di certificazione medica.

Rientrano tra le diete speciali anche quelle per motivi etico – religiosi, richieste con apposita istanza dell'utente all'ufficio comunale.

In entrambi i casi sopra citati l'appaltatore è tenuto ad applicare i menù specificatamente predisposti dall'Ausl di Piacenza ovvero approvati dallo stesso.

Le diete speciali devono essere confezionate in vaschette monoporzione termo sigillate riportanti il nome dell'alunno a cui sono destinate nonché la sezione ovvero classe frequentata; devono inoltre essere trasportate in singoli contenitori termici monoporzione e comunque tali da garantire il mantenersi di una temperatura non inferiore a 60° C per alimenti caldi e non superiore a + 10° C per alimenti freddi.

Per gli utenti affetti da celiachia le modalità di esecuzione delle diete seguono le seguenti procedure:

stoccaggio derrate: tutte le materie prime destinate alla produzione del senza glutine devono essere stoccate: su scaffali dedicati ed identificati per il senza glutine, separati da prodotti potenzialmente contaminanti, nelle confezioni originali ed integre, se stoccati in vicinanza a materiale contenente glutine devono essere protetti con sacchetti di plastica o contenitori ermetici;
controllo derrate: verificare che la confezione sia intatta e accertarsi che sia chiaramente

identificato come alimento per celiaci privo di glutine. Leggere sempre le etichette e in caso di dubbi telefonare alla ditta fornitrice delle materie prime.

TITOLO VI

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 19 - Distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti presso i refettori sarà effettuata con modalità al tavolo da personale dipendente della ditta che dovrà essere tecnicamente preparato, munito di tesserino di riconoscimento visibile all'utenza ed adeguatamente formato, come richiesto dal Regolamento CEE 852/2004.

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù disposto dall'Azienda Usl di Piacenza e nelle quantità previste dalle relative tabelle dietetiche.

L'appaltatore è tenuto a consegnare, in ogni centro di ristorazione almeno il cinque per cento di pasti in più di quelli prenotati con lo scopo di assicurare la possibilità di servire ulteriori razioni agli utenti che lo richiedano e consentire eventuali prelievi da parte degli organi di controllo.

Per la criticità rappresentata dal parametro temperatura e l'esigenza che i cibi caldi e freddi rispondano a quanto previsto dalle disposizioni legislative e dai manuali di corretta prassi igienica l'appaltatore è tenuto:

- a dotare il proprio personale operante nei centri di ristorazione di termometri ad infissione idonei alla rilevazione della temperatura dei cibi provenienti dal Centro di Produzione Pasti;
- ad integrare, eventualmente e se necessario, la dotazione delle attrezzature presenti nei singoli centri di somministrazione (carrelli termici, freezer, frigoriferi ecc.) per garantire il mantenimento delle corrette temperature e le migliori condizioni igieniche per la porzionatura e la distribuzione delle singole preparazioni.

L'organico addetto alla distribuzione dei pasti, per tutta la durata del contratto, deve essere non inferiore a quello previsto all'art. 28.

Art. 20 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, caraffe d'acqua, piatti;
5. all'arrivo dei contenitori termici:
 - effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso a cotto e/o a crudo da distribuire ad ogni alunno e verificare che corrisponda a quella indicata nella tabella delle grammature;
 - provvedere, mediante termometro per alimenti, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione;
6. procedere alla distribuzione solo quando gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo - tale disposizione non vale per utenti adulti -;
8. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;

9. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
10. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
11. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
12. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
13. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il competente Ufficio Comunale.
14. presso ogni centro di ristorazione deve essere disponibile un quantitativo di stoviglie (piatti, posate, bicchieri ecc.) tovaglioli e tovaglie e quant'altro utile al servizio in misura da consentire un'immediata sostituzione in caso di rottura, danneggiamento ecc.
15. effettuare il riordino e la pulizia dei locali pertinenti al servizio;
16. il personale della Ditta è tenuto, prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine.

Art. 21- Informazione ai commensali

La Ditta è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e specificando gli eventuali alimenti biologici presenti.

Art. 22 - Interruzione del Servizio

Il servizio in appalto è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso od abbandonato dalla Ditta, pena le responsabilità civili e penali previste dalla legge, salvo cause di forza maggiore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta dovranno di norma, quando possibile in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 36 ore.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non fosse temporaneamente in grado, per gravi motivi, di svolgere regolarmente il servizio, dovrà tempestivamente informare l'Amministrazione Comunale, provvedendo in accordo con la stessa e a proprie spese senza alcun onere aggiunto per il Comune, ad assicurare comunque il servizio mediante ditta autorizzata alla refezione scolastica.

TITOLO VII ONERI INERENTI AL CONTRATTO

Art. 23 - Cauzione definitiva e spese contrattuali

Prima della stipula del contratto d'appalto, la Ditta aggiudicataria dovrà prestare una cauzione in ragione del 10% dell'importo contrattuale, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penalità eventualmente comminate nei modi previsti dall'art. 103, D.lgs. 50/2016.

Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra spesa agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico della Ditta.

Art. 24 - Sub-appalto del servizio

In considerazione della peculiare natura del presente appalto, il quale ricomprende prestazioni da erogarsi a favore di utenza fragile (utenza minore) e richiede uno stretto controllo sulla fase esecutiva, l'affidamento in subappalto è ammesso secondo le disposizioni dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

L'affidatario eseguire direttamente le seguenti prestazioni: produzione e somministrazione pasti.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare.

In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'appaltatore deposita il contratto di subappalto presso la Stazione appaltante almeno dieci giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante l'affidatario trasmette altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza a proprio capo dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D. lgs. 50/2016. Il contratto di subappalto, corredato della documentazione tecnica, amministrativa e grafica direttamente derivata dagli atti del contratto affidato, indica puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici.

Il contraente principale è responsabile in via esclusiva nei confronti della Stazione appaltante, la quale rimane estranea ai rapporti, anche economici, fra contraente principale e subappaltatore. L'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'articolo 29 del D. Lgs. 276/2003.

Si applicano inoltre, per quanto compatibili, tutte le restanti disposizioni dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 25 - Assicurazioni

L'appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto, dovrà essere in possesso con primario assicuratore (e mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto) un'adeguata copertura assicurativa, contro i rischi di:

- 1. Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi** (tra cui il Comune di Vigolzone) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro e prevedere tra le altre condizioni anche l'estensione a:
 - danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
 - danni arrecati a terzi da dipendenti, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore - che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- 2. Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO):** per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'appaltatore si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a € 1.500.000,00 per persona, e prevedere, tra le altre condizioni l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", e la "Clausola di Buona Fede INAIL". L'operatività o meno delle coperture assicurative tutte, e/o l'eventuale approvazione espressa o tacita della Stazione Appaltante sull'assicuratore prescelto dall'appaltatore o sulle polizze presentate – di cui si invierà copia al Servizio Pubblica Istruzione - non esonerano l'Appaltatore stesso dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o

in parte - dalle suddette coperture assicurative. L'Amministrazione Comunale sarà ritenuta indenne dei danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle coperture assicurative stipulate dall'appaltatore.

Ogni documento comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia all'Amministrazione Comunale a semplice richiesta e comunque prima dell'aggiudicazione definitiva.

Art. 26 - Obblighi Normativi

La Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e le altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela dei lavoratori.

Dovrà altresì garantire l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dalla L. 123/2007 e D.lgs. 81/2008, successive modifiche ed integrazioni.

La Ditta 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 le cucine, nonché per i refettori scolastici, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004.

Dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nella formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002. L'aggiudicataria dovrà presentare al competente sportello unico territoriale la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia.

TITOLO VIII PERSONALE

Art. 27 - Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta regolarmente autorizzato. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità, deve essere adeguatamente formato ed istruito in merito alla gestione del Manuale di Autocontrollo e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale e deve essere dotato di vestiario completo, nonché di copricapo. La Ditta è tenuta a fornire camici di colore diverso per le operazioni di pulizia.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dalla Ditta.

Art. 28 - Organico addetti

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica.

Il rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio, non potrà comunque essere inferiore alla seguente dotazione settimanale:

VIGOLZONE

<i>Utenza scolastica + utenza nido</i>	<i>cuoca liv. 3</i>	<i>aiuto cuoca liv. 6S</i>	<i>addetto mensa liv. 6S</i>
lunedì	7.00	2.00	3.50
martedì	8.00	3.00	4.00
mercoledì	6.00	0.00	0.00
giovedì	7.00	2.00	3.50

venerdì	6.00	0.00	0.00
	34.00	7.00	11.40

<i>Solo utenza nido</i>	<i>cuoca liv. 4</i>
lunedì	4.00
martedì	4.00
mercoledì	4.00
giovedì	4.00
venerdì	4.00
	20.00

Tutto il personale impiegato per il servizio deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

E' fatto obbligo alla Ditta di segnalare al Comune quei fatti e circostanze che, rilevati dal personale addetto all'espletamento del proprio compito, possono influire negativamente sul regolare svolgimento del servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva, nel rispetto delle normative vigenti e con l'adeguata copertura assicurativa, la facoltà d'inserire *altro personale* (tirocinanti, volontari) a condizione che il medesimo non determini sostituzione di personale dipendente dell'appaltatore in relazione agli standard sopra indicati.

Art. 29 - Formazione e addestramento

La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente. A tal fine, all'inizio di ogni anno scolastico, la Ditta dovrà inviare una comunicazione formale avente ad oggetto il piano formativo del personale dipendente, nonché le date ed i luoghi dove si terranno i seminari.

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati.

Art. 30 - Applicazioni contrattuali

La Ditta deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali.

I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Art. 31 – Clausola sociale

L'appaltatore subentrante deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante. In particolare sarà garantito il mantenimento dell'anzianità maturata nonché il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici, così come previsti dal contratto nazionale di lavoro.

TITOLO IX RIFIUTI

Art. 32 - Rifiuti

Tutti i residui alimentari devono essere smaltiti mediante raccolta differenziata dei rifiuti seguendo le disposizioni impartite dall'Amministrazione Comunale.

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

Le spese inerenti smaltimento dei rifiuti sono a carico del Comune.

Qualora si verificassero, nella sede dei refettori, otturazione degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta.

TITOLO X

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 33 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo alla Ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia, garantendo ai propri dipendenti quanto previsto dalle norme generali per l'igiene del lavoro.

Art. 34 - Divieti

E' fatto divieto al personale della Ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato.

Art. 35 - Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

La Ditta deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

La Ditta deve osservare e far osservare al suo personale o da eventuali suoi subappaltatori tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune di Vigolzone dei quali verrà idoneamente informato.

Art. 36 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La Ditta deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura e di distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 37 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati.

TITOLO XI

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 38 - Diritto di controllo del Comune

L'Amministrazione Comunale ovvero i componenti della Commissione Mensa potranno effettuare controlli e prelievi, senza preavviso, per verificare la corrispondenza quali/quantitativa dei pasti alle

tabelle dietetiche ed altre norme igienico-sanitarie, eventualmente richiedendo l'intervento del servizio competente dell'Ausl.

In particolare i controlli consisteranno:

- nella verifica delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato,
- nel prelievo di cibi e bevande per sottoporli ad analisi chimiche e/o microbiologiche,
- nelle verifiche delle condizioni igieniche dei locali, attrezzature e personale addetto alla mensa,
- nella verifica del rispetto del menù in ordine alla sua composizione quali/quantitativa.

I controlli verranno effettuati in contraddittorio con il personale in servizio della ditta appaltatrice e ogni rilievo dovrà venire contestato per iscritto.

Art. 39 – Commissione mensa

La Commissione Mensa, costituita per ogni ordine scolastico, verifica la qualità del servizio di ristorazione (preparazione e somministrazione pasti) mediante assaggio dei pasti serviti direttamente presso i locali adibiti a mensa.

Art. 40 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta provvederà a conservare, alla temperatura tra 0° e 4° C per 72 ore, un campione di almeno 150 gr. del pasto completo del giorno, in appositi sacchetti sterili. Tali sacchetti dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati nel caso si verifichino casi di intossicazione, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

Art. 41 - Modalità di segnalazione dei rilievi e di applicazione delle penali

Prima di procedere all'applicazione delle penali l'Ufficio comunale preposto contesta all'Appaltatore i rilievi inerenti alle non conformità al servizio.

Le contestazioni, le diffide ad adempiere e le penali applicate sono comunicate mediante e-mail.

L'Appaltatore ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre cinque giorni dal ricevimento della contestazione: se entro il predetto termine l'Appaltatore non fornisce alcuna giustificazione, ovvero qualora la stessa non fosse ritenuta accoglibile ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale nella persona del responsabile competente, vengono applicate le penali previste dal presente capitolato.

Le penali vengono rimosse dal Comune trattenendo direttamente dalle fatture in pagamento relative alla fornitura dei pasti, la somma stabilita, ovvero attingendo dalla cauzione definitiva.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 30% del totale del contratto.

Qualora gli inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno della Ditta.

TITOLO XII PENALI

Art. 42 - Penali previste per il servizio di fornitura, preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

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

Tipologia	Motivazione	Importo penale
-----------	-------------	----------------

Standard merceologici	Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche	€ 500,00
	Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	€ 500,00
	Etichettatura non conforme alla vigente normativa	€ 500,00
	Mancata fornitura/somministrazione prodotto biologico	€ 500,00
	Mancata fornitura/somministrazione prodotto da sistemi di produzione integrata (qualora offerto in sede di gara)	€ 500,00
	Mancata fornitura/somministrazione prodotto mercato equo e solidale (qualora offerto in sede di gara)	€ 500,00
	Mancata fornitura/somministrazione prodotto derivanti da pesca sostenibile (qualora offerto in sede di gara)	€ 500,00
Quantità	Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati. La Ditta è comunque obbligata a consegnare entro 30 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menù in vigore; l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di un'ulteriore penale di € 1.000,00 (mille/00)	€ 1.000,00
	Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ciascun plesso scolastico	€ 2.000,00
	Totale mancata consegna di una portata, presso ciascun plesso scolastico	€ 1.000,00
	Mancata consegna di diete speciali personalizzate	€ 500,00
	Mancata consegna di materiale d'uso necessario all'effettuazione del servizio	€ 500,00
	Mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione	€ 500,00
	Sostituzione non autorizzata di una o più pietanze	€ 500,00
	Somministrazione di menù non autorizzato	€ 1.000,00
<i>Igienico – sanitari</i>	Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici	€ 1.000,00
	Rinvenimento di parassiti	€ 1.000,00
	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 1.000,00
	Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 1.000,00
	Inadeguata igiene degli automezzi	€ 600,00
	Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 1.000,00
	Fornitura di pasti chimicamente contaminati	€ 2.000,00
	Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il refettorio	€ 1.000,00
	Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	€ 1.000,00
	Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	€ 1.000,00
	Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale operante presso le cucine	€ 1.000,00
	Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti	€ 1.000,00
	Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei	€ 1.000,00

	refettori	
Tempistica	Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto	€ 500,00
	Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente	€ 500,00
Personale	Mancato rispetto degli standard di cui all'art. 30 del presente Capitolato Speciale d'Appalto	€ 600,00
Offerta migliorativa	Mancato rispetto di quanto offerto in sede di gara (applicabile ad ogni singola offerta non realizzata)	€ 800,00
Altro	In ogni altro caso di inadempimento o violazione contrattuale non contemplati nell'elencazione precedente, il Comune può diffidare l'Appaltatore ad adempiere nel tempo utile stabilito insindacabilmente e a far cessare la violazione. Nel caso in cui l'Appaltatore si adegui alla diffida, il Comune può comunque applicare una penale da € 500,00 a € 1.000,00 a seconda della gravità e della recidività. In caso di mancata ottemperanza alla diffida il Comune, oltre ad applicare la sanzione da € 2.000,00 a € 3.000,00, ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.	

TITOLO XIII PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 43 - Prezzo del pasto

Nei prezzi unitari dei pasti si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta tutti i servizi comprese le derrate, la veicolazione e la somministrazione dei pasti, le prestazioni del personale, gli interventi di pulizia ordinaria e straordinaria, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, nonché di tutti gli elementi contenuti nell'offerta tecnico-qualitativa.

Art. 44 – aggiornamento prezzi

A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, sulla base dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, (FOI) pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto.

La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

Art. 45 - Pagamenti

La Ditta deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ogni pasto.

Le fatture emesse dalla Ditta saranno pagate, con il sistema split payment, entro 30 giorni dalla data di inoltro, mediante il sistema d'interscambio, fatta salva l'acquisizione dell'attestazione di regolarità contributiva, nonché quanto stabilito dalle norme finanziarie in materia di rispetto del "pareggio di bilancio" ovvero che l'Amministrazione Comunale disconosca la sua regolarità e proceda conseguentemente a contestazioni.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Art. 46 – Tracciabilità finanziaria

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., l'Aggiudicatario si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D.lgs. sopra indicato.

Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati al Comune di Vigolzone, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'Aggiudicatario si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice identificativo di gara) assegnato dall'ANAC, salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della Legge 136/2010.

L'Aggiudicatario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010; l'Aggiudicatario si impegna ad esibire, a semplice richiesta del Comune la documentazione a comprova del rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.

L'Aggiudicatario si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente il Comune e la prefettura - ufficio territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della Legge 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

TITOLO XIV CONTRATTO E CAUSE DI RISOLUZIONE

Art. 47 – Contratto

Tutte le spese inerenti stipula e registrazione del contratto sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 48 - Clausola risolutiva espressa

Ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato all'ultimo comma dell'art. 45, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura processuale a carico della Ditta;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta;
- c) impiego di personale non dipendente dalla Ditta;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata implementazione del sistema di autocontrollo (Reg. CEE 852/2004);
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge in materia di personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;

- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) difformità nella realizzazione di quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal committente;
- m) mancata realizzazione, entro un anno (12 mesi) dal termine di scadenza indicato, anche solo di uno dei progetti presentati nell'ambito dell'offerta tecnica, che hanno determinato l'assegnazione di un punteggio, salvo precedenti accordi in caso di diminuzione dell'importo contrattuale;
- n) violazione, per quanto applicabili ai contraenti della Pubblica Amministrazione, degli obblighi di comportamento di cui al DPR 62/2013 (recante "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici") e di cui ai Codici di comportamento dei dipendenti pubblici adottato dal Comune di Vigolzone e disponibili nell'apposita sezione Amministrazione Trasparente del sito internet istituzionale;
- o) nel caso di assunzione, da parte dell'Aggiudicatario, di unità di personale già impiegato dalla ditta cessante in misura inferiore a quanto dichiarato in sede di gara e/o per la mancata applicazione di quanto dichiarato sul personale attualmente impiegato.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Art. 49 - Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 dalla sua ricezione per l'adempimento: raggiunto detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 50 - Recesso

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento per sopravvenuti motivi di pubblico interesse ai sensi dell'art. 1373 del c.c., con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari da comunicarsi alla ditta aggiudicataria con PEC o lettera raccomandata a/r, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare alcuna indennità o risarcimento.

In caso di recesso, la Ditta avrà diritto al pagamento delle sole prestazioni regolarmente eseguite fino al momento della revoca.

Si precisa che è fatto assoluto divieto all'Appaltatore di recedere dal contratto per qualsiasi motivo e dare disdetta prima della scadenza contrattualmente prevista.

TITOLO XV CONTROVERSIE

Art. 51 - Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato, sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente di Piacenza.

TITOLO XVI NORME FINALI

Art. 52 - Trattamento dei dati personali.

La Ditta si impegnerà a custodire e non divulgare notizie ed informazioni di cui possa venire eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti e il Comune, e ciò in applicazione del Regolamento UE del Parlamento Europeo e del Consiglio 2016/679.

Art. 53 - Richiamo alla legge ed altre norme

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la Ditta avrà l'obbligo di far osservare tutte le disposizioni derivanti dal Codice Civile, dalle fonti normative vigenti in materia o che potessero venire emanati nel corso dello svolgimento del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze sindacali).

Il Comune, dal canto suo, notificherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze o altri provvedimenti che comportino variazioni dello stato iniziale.

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

allegato A) planimetria locale cucina di Vigolzone;

allegato B) elenco attrezzature esistenti presso cucina di Vigolzone.

Tabella grammature predisposta dall'Azienda Usl di Piacenza.