

**COMUNE DI CASTRIGNANO DEI GRECI**

**Provincia di Lecce**

**Settore socio culturale**

**E-MAIL:** servizisociali.castrignano.greci@pec.rupar.puglia.it

 informagiovani@comune.castrignanodeigreci.le.it

**CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO relativo alla GESTIONE SERVIZIO MENSA SCUOLA** **DELL’INFANZIA STATALE DURATA: ANNI TRE**

anni scolastici **2018/2019-2019/2020-2020/2021**

**approvato con determina n. 80 del 24/07/2018**

**CIG:** 7579196665

**Articolo 1**

**Oggetto dell’appalto**

L’appalto ha per oggetto l’affidamento del servizio di mensa scolastica presso la scuola dell’infanzia, ed eventualmente anche primaria, comprensivo del servizio di provvista, cottura vivande, eventuale trasporto, distribuzione e scodellamento pasti, gestione, monitoraggio e rendicontazione del servizio di mensa scolastica, nonché la predisposizione, la sanificazione, la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti e la gestione dei rifiuti, il tutto nel rispetto della normativa prevista dal decreto legislativo n. 50/2016, in quanto richiamato, nonché dalle Linee di Indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica di cui alla Conferenza Unificata del 29/04/2010, pubblicate sulla G.U. del 11/06/2010 n. 134, secondo le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

Trattandosi di servizio pubblico il medesimo non potrà subire sospensioni e/o interruzioni.

Il periodo presumibile di esecuzione del servizio viene previsto da ottobre 2018 a giugno 2021.

Sarà ammesso a fruire della mensa anche il personale scolastico che per ragioni di servizio dovrà permanere nei plessi, come previsto dalle norme contrattuali vigenti.

Il plesso attualmente interessato dal servizio sarà il seguente:

|  |  |
| --- | --- |
| Denominazione plesso |  Pasti medi erogati |
| Scuola dell’infanzia “Sandro Pertini” | 55 ALUNNI + PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE |

Qualora si rende necessario avviare il servizio anche per gli alunni della scuola primaria, sarà facoltà di questo Ente richiedere l’attivazione di un altro refettorio presso la scuola primaria.

A tale effetto la ditta aggiudicataria riconosce al Comune di Castrignano dei Greci a titolo di rimborso spese forfettario per le utenze di luce, gas ed acqua e per l’uso della cucina l’importo complessivo di € 250,00 per anno scolastico, con compensazione del predetto importo sulle fatture relative ai pasti erogati presso la suddetta scuola.

La manutenzione ordinaria dei beni concessi in comodato sarà a carico della ditta aggiudicataria, quella straordinaria a carico del comune.

In caso di necessità e/o impossibilità di utilizzare il predetto centro cottura messo a disposizione del Comune, la ditta aggiudicataria dovrà comunque garantire il servizio di mensa scolastica con preparazione e veicolazione dei pasti da altro centro di cottura nella propria disponibilità.

**Centro di cottura alternativo e per le emergenze:** L’appaltatoreobbligatoriamente, dalla data di inizio del servizio e per tutta la durata dell’appalto, dovrà altresì avere in disponibilità, per gestire le emergenze, nel caso in cui il centro cottura non sia in grado di funzionare per guasto o altre sopravvenienze, un centro cottura alternativo debitamente certificato idoneo sotto il profilo igienico sanitario dell’ASL di competenza con eventuali relative autorizzazioni a norma di legge avente le caratteristiche di cui al bando di gara. Lo sporzionamento dei pasti dovrà avvenire in loco e la ditta aggiudicataria si impegna fornire tutte le attrezzature necessarie ed a norma di legge.

L’amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all’aggiudicatario l’estensione del complesso delle prestazioni oggetto dell’appalto. L’estensione potrà riguardare il numero complessivo dei pasti erogati, tipologia di utenza, punti o giorni di erogazione, ovvero turni di distribuzione. Le relative condizioni organizzative ed economiche rimangono le stesse del presente appalto.

**A tal proposito per l’a. s. 2018/2019, in considerazione dei lavori di ristrutturazione dell’immobile “ Sandro Pertini”, sede della scuola dell’infanzia, la ditta aggiudicataria dovrà disporre di apposito centro cottura per garantire il servizio di mensa con le modalità previste nel presente capitolato ossia preparazione dei pasti presso il centro cottura individuato dalla ditta e distribuzione degli stessi presso la sede scolastica interessata al servizio.**

**Articolo 2**

**Durata dell’appalto**

L’appalto coprirà gli anni scolastici 2018/2019-2019/2020-2020/2021. L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di prorogare il contratto, ai sensi dell’art. 106, comma 11 del D. Lgs n. 50/2016, previo avviso da comunicarsi per iscritto alla ditta almeno 15 giorni prima della scadenza del termine. La ditta è impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle condizioni del contratto, nessuna esclusa.

Antecedentemente all’inizio del servizio, sarà redatto un verbale tra il Responsabile del contratto del Comune e quello della ditta appaltatrice sulla consegna e gestione dei locali, delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali.

Alla scadenza del contratto la ditta appaltatrice si impegna a riconsegnare all’Amministrazione Comunale i locali con impianti ed attrezzature ed arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli di cui all’inventario iniziale. Tali beni devono essere consegnati all’Amministrazione Comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all’utilizzo durante la gestione.

**Articolo 3**

**Importo a base d’asta**

**L’importo dell’appalto** è di € 91.575,00 (€ novantunocinquecentosettantacinque/00) IVA esclusa, di cui € 990,00 IVA esclusa per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Tale importo è stato quantificato sulla base dei consumi registrati nell’ultimo anno scolastico (€ 3,70 x n. 7.500 pasti annui x n. 3 anni = n. 24.750). Detto importo si intende comunque non impegnativo, resta facoltà dell’Amministrazione comunale aumentare o diminuire i pasti a seconda delle esigenze contingenti o del numero dei partecipanti (sarà il numero degli iscritti al servizio).

**Il prezzo unitario a base di gara** per ogni singolo pasto è quantificato in €. 3,70 di cui € 0,040 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso + IVA.

L’offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso praticato sul prezzo a base d’asta per singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni relative al servizio di ristorazione scolastica e di riscossione e gestione dei proventi del servizio e correlati, poste a carico dell’impresa dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l’impresa proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio.

La ditta verrà individuata sulla base dell’offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai

criteri individuati dal bando di gara e descritti nel presente capitolato d’appalto.

La ditta è tenuta a dar corso all’appalto anche in pendenza di formale sottoscrizione del contratto.

La ditta aggiudicataria dovrà contestualmente all’attivazione del servizio, presentare la SCIA (segnalazione certificata di inizio attività) al SUAP comunale in modalità telematica.

In concomitanza con la fine dell’anno scolastico 2020/2021 l’appalto scadrà in pieno diritto senza bisogno di disdetta.

Il costo del pasto rimarrà invariato per l’intera durata dell'appalto. Il Comune di Castrignano dei Greci si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria una proroga del servizio, nel caso in cui per motivi straordinari l’Ente non riuscisse a definire in tempo utile un nuovo contratto.

È fatto salvo il diritto del Comune di Castrignano dei Greci di sopprimereil servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno, o indennità comunque denominata.

**Articolo 4**

**Funzionamento del servizio di mensa**

Il servizio mensa deve essere assicurato dall’appaltatore tutti i giorni dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi previsti dal calendario scolastico, i giorni di chiusura per vacanze, i giorni di eventuale sospensione dell'attività scolastica dovuta a cause di forza maggiore, che saranno comunicati tempestivamente dal Comune all'appaltatore.

I pasti da somministrare nelle scuole, dovranno essere prodotti nel rispetto delle allegate tabelle dietetiche e delle tabelle merceologiche fornite dalla ASL, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione – Lecce – per ognuno degli anni scolastici, distinto per alunni delle scuole d’infanzia e primaria. Le tabelle dietetiche allegate al presente bando sono riferite all’anno 2014/2015, tutt’ora in corso di validità, le quali potranno subire variazioni nel corso di ogni anno scolastico. L’utilizzo delle alternative, previste a pie di pagina, deve essere comunicato al Comune che provvederà ad informare la Asl. Sarà cura del comune comunicare le tabelle dietetiche ed i menu da utilizzare in ognuno degli anni scolastici. Il Comune conformemente a quanto previsto dalla legge, senza alcuna maggiorazione del prezzo, promuove l’impiego di alcuni prodotti biologici di uso quotidiano. L’Impresa aggiudicataria pertanto dovrà comprovare in qualsiasi momento la tracciabilità dei prodotti utilizzati mediante idonea documentazione che dovrà essere conservata per tutta la durata del contratto.

L’elenco e le caratteristiche dei prodotti alimentari utilizzati dovranno dettagliatamente risultare

indicati nell’offerta tecnica, compatibilmente con le tabelle merceologiche fornite dalla ASL. Non è consentito l’uso di cibi precotti e precotti surgelati.

Le quantità da somministrare giornalmente sono quelle indicate nelle predette tabelle dietetiche, dove sono riportati i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione a crudo e al netto degli scarti di lavorazione.

L’impresa aggiudicataria dovrà fornire al proprio personale formazione adeguata e strumenti idonei (bilance) per la porzionatura a peso o a volume degli alimenti cotti e il menu deve essere a disposizione dei genitori nell’atrio della scuola oltreché nella cucina e/o nel terminale di distribuzione.

La stessa, per eccezionali e comprovate esigenze, potrà chiedere al Comune l’autorizzazione alla fornitura di un menu di emergenza o al cambio di alcuni prodotti mancanti per motivi atmosferici.

Pasto tipo della giornata:

-PRIMO PIATTO

-SECONDO PIATTO

-CONTORNO

-PANE

-FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Presso ogni plesso scolastico dovrà essere garantita una quantità sufficiente di olio, aceto, sale iodato ad uso quotidiano ed ogni altro condimento consentito ed utile per il consumo dei pasti.

Relativamente alle caratteristiche organolettiche minime che dovranno avere i generi alimentari, sarà obbligatorio per la ditta aggiudicataria l’utilizzo di prodotti conformi a quanto previsto dalle tabelle merceologiche per la ristorazione scolastica redatte dall’ASL e allegate al presente capitolato.

L’appaltatore si impegna a preparare diete speciali richieste dall’utenza. Tutte le diete fornite devono essere simili al menù in uso. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Dieta speciale: necessita di certificazione medica ed è riservata a bambini o adulti (insegnanti) che hanno bisogno di un’alimentazione mirata a prevenire e/o curare particolari patologie (malattia celiaca, intolleranze, allergie, ecc.).

Dieta etico-religiosa: può essere richiesta, per iscritto dalla famiglia interessata.

Dieta vegetariana o dettata da altri motivi filosofici: è necessario un colloquio con il Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione dell’Asl a fine di valutarne la congruità per non incorrere in carenze nutrizionali. La fonte ufficiale è il paragrafo 7 delle Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute edite nell’anno 2010.

Le richieste delle diete speciali dovranno essere presentate direttamente all’impresa aggiudicataria accompagnate da apposita certificazione sanitaria contenente gli adattamenti personalizzati stilati da un nutrizionista della ditta aggiudicataria. In tal caso tale documentazione dovrà essere trasmessa al Comune che la trasmette ASL.

La preparazione dei pasti deve effettuarsi presso la struttura della sede della scuola statale dell’infanzia di via Michelangelo dotata di attrezzatura, di mobili e di suppellettili di proprietà comunale, specificamente destinati allo scopo.

L’appaltatore deve avere la disponibilità a qualsiasi titolo, per inagibilità anche temporanea delle cucine comunali, di un Centro di Cottura autorizzato dall’A.S.L. per la produzione e la preparazione di pasti veicolati, con una capacità produttiva adeguata alla fornitura e localizzato entro una distanza di percorrenza massima non superiore a venti (20) minuti dal Comune di Castrignano dei Greci. All’uopo non sono ammessi e ritenuti validi centri di cottura presso, mense aziendali, strutture sanitarie, alberghiere, ecc.; la distanza-tempo va considerata applicando il criterio di calcolo della distanza “il più rapida” sul sito www.viamichelin.it.

Per la preparazione ed il confezionamento dei pasti, l'appaltatore utilizzerà in comodato gratuito tutti i beni comunali.

Se le attrezzature, i beni e gli oggetti di proprietà comunale, indicati al precedente comma non sono sufficienti per il regolare espletamento del servizio, l'appaltatore provvederà ad integrarli con

attrezzature ed altri beni ed oggetti di sua proprietà al fine di assicurare l’efficienza e l’efficacia del

servizio stesso.

Al fine di ridurre l’utilizzo di prodotti usa e getta la ditta aggiudicataria dovrà fornire:

- Lavastoviglie;

- Stoviglie necessarie per il consumo del pasto: piatti e bicchieri in melanina, conformi alla normativa vigente, da abbinare con posate in acciaio inox;

-Tovagliato monouso biodegradabile e compostabile;

- Prodotti di pulizia di stoviglie e pentole con prodotti detergenti a basso impatto ambientale;

- Prodotti di pulizia e disinfezione dei locali, con prodotti biodegradabili e compatibili.

Il servizio deve essere espletato dalla ditta aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma

organizzativa, secondo quanto definito dal presente Capitolato, e dalle migliorie proposte in sede di

offerta.

**Articolo 5**

**Autorizzazioni**

La ditta aggiudicataria deve essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla

legge per la prestazione dei servizi oggetto dell’appalto.

**Articolo 6**

**Orario di consumazione e distribuzione dei pasti**

La consumazione dei pasti da parte degli utenti della scuola, nei giorni stabiliti dall’articolo

4, deve effettuarsi, di norma, dalle 12.30 alle ore 13,30 circa.

**Articolo 7**

**Prescrizioni nella preparazione, versamento, confezionamento**

**e distribuzione dei pasti**

Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti, alla preparazione e, al

confezionamento ed alla distribuzione dei pasti, deve rispettare le seguenti prescrizioni tassative:

a) lavare accuratamente le mani, non portare anelli, bracciali e simili ed indossare i guanti

monouso;

b) indossare camice e copricapo sempre puliti;

c) portare visibilmente un cartellino di riconoscimento con fotografia, cognome e nome;

d) impiegare attrezzi ed utensili idonei;

e) impiegare attrezzi ed utensili a parte per la preparazione di pasti destinati a utenti con

intolleranze alimentari, evitando ogni sorta di contaminazione con altri prodotti che non siano

quelli prescritti nelle diete personalizzate;

f) vigilare e controllare affinché, al momento della distribuzione, ogni dieta personalizzata giunga

allo specifico destinatario;

g) confezionare i pasti delle diete speciali e trasportarli in confezioni monoporzione personalizzate,

idonee a mantenere le temperature previste dalla normativa vigente;

h) imbandire le tavole disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, il pane con ciascuna forma

intera contenuta in sacchetti per alimenti, posate, bicchieri e piatti in melanina e brocche con acqua;

i) aggiungere alle vivande l’olio, l’aceto, il sale ed i condimenti in genere direttamente nei

contenitori delle vivande stesse, prima del loro versamento nei piatti;

j) versare le vivande nei piatti;

k) versare le vivande del secondo piatto ad avvenuta consumazione del primo piatto;

l) sbucciare e porzionare la frutta, accuratamente lavata con amuchina o bicarbonato, dopo la

consumazione del secondo piatto, a cura della ditta;

m) sbarazzare e pulire quotidianamente la sala mensa, i locali cucina e annessi con rimozione dei

rifiuti derivanti dal servizio, il loro trasporto e deposito negli appositi contenitori per lo

smaltimento differenziato;

o) i mezzi di trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di

alimenti. Per tali mezzi la Ditta dovrà essere in possesso dell’attestazione di idoneità rilasciata

dall’Autorità sanitaria competente. È fatto obbligo di provvedere alla pulizia quotidiana e alla

sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non

derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati;

p) E’ tassativamente vietato il trasporto contestuale di alimenti non destinati al servizio oggetto del

presente appalto.

**Articolo 8**

**Quantità dei pasti giornalieri**

1 - La quantità dei pasti giornalieri verrà rilevata dall’appaltatore.

2 - Gli adulti che hanno diritto ad usufruire del pasto presso la mensa scolastica (insegnanti, personale non docente, etc.) non corrisponderanno alcun importo. Il costo del pasto per il personale ASL e per le porzioni assaggio dei componenti della commissione mensa e del personale del Comune per i controlli, sarà a carico della ditta aggiudicataria. Il costo del pasto per il rimanente personale adulto è a carico dell’Amministrazione Comunale. A tal fine si precisa che il Comune provvederà a richiedere l’eventuale rimborso ai competenti Enti.

**Articolo 9**

**Campionatura rappresentativa del pasto**

1 - La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione

rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute variazioni.

2 - Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori sterili, muniti dell’etichetta

recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in

congelatore per 72 ore a temperatura non superiore a -18° C.

3 - I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate,

sino al martedì successivo.

4 - Detti campioni saranno a disposizione delle competenti Autorità nel caso dovessero

verificarsi episodi di intossicazione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei

soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari.

**Articolo 10**

**Requisiti delle derrate e degli alimenti impiegati nel servizio mensa**

1 - Le derrate, gli alimenti e qualunque ingrediente impiegato nel servizio di mensa devono

possedere requisiti conformi alle **prescrizioni allegate alle tabelle nutrizionali** **redatte a cura del**

**competente ufficio territoriale SIAN** e a quelli previsti dalle disposizioni di **legge nazionali e regionali** che qui si intendono integralmente richiamate e riportate.

**Articolo 11**

**Manipolazione e cottura degli alimenti**

1 - Per tutte le operazioni che riguardano l’intero ciclo di manipolazione e cottura degli

alimenti, dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, si richiamano le tabelle merceologiche per la ristorazione scolastica redatte dall’ASL e allegate al presente capitolato. Dette

operazioni devono effettuarsi secondo tecniche e in condizioni che garantiscano elevati livelli di qualità nutrizionali, di gusto e di igiene.

2 - È obbligatorio l’uso di mascherine e di guanti monouso durante:

a) la preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalate, ortaggi crudi;

b) la manipolazione delle carni crude e delle verdure e la preparazione delle porzioni delle

carni cotte, nonché durante l’immissione del cibo nei contenitori termici ed al versamento nei piatti.

3 - La conservazione, anteriormente alla distribuzione, dei piatti freddi, quali prosciutti,

formaggi, insalate, ortaggi crudi, deve avvenire ad una temperatura compresa tra l° e 4° C in

conformità al D.P.R. 26.3.1980 n. 327.

4 - Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite osservando le seguenti

modalità:

a) in ogni fase preparatoria devono essere evitate le contaminazioni crociate;

b) tutti i prodotti congelati e/o surgelati devono essere scongelati in frigorifero o in celle

frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C e vanno comunque osservate le specifiche prescrizioni del singolo prodotto;

c) la preparazione delle porzioni delle carni crude deve essere effettuata nello stesso giorno

del consumo da parte degli utenti.

d) la carne tritata deve essere macinata nella stessa giornata in cui viene utilizzata;

e) il formaggio da condimento deve essere grattugiato nello stesso giorno dell’impiego;

f) le verdure devono essere accuratamente lavate e tagliate nelle ore immediatamente

antecedenti al consumo;

g) la frutta deve essere accuratamente lavata con bicarbonato o amuchina la stessa mattina in

cui viene distribuita;

h) la preparazione delle porzioni dei salumi e dei formaggi deve essere effettuata nello stesso

giorno del consumo da parte degli utenti;

i) la porzionatura e distribuzione degli alimenti deve avvenire con utensili che abbiano la capacità di garantire la porzione idonea con una sola presa o in un numero prestabilito di pezzi già porzioni;

j) i legumi secchi, prima della cottura, devono essere posti a bagno per 24 ore con almeno due

cambi di acqua;

5 **-** Per la cottura dei cibi devono essere impiegate solo pentole in acciaio inox o in vetro pirex.

**Articolo 12**

**Disposizioni igienico-sanitarie**

 Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie da osservare nell’espletamento del servizio

di mensa, oggetto dell’appalto, si fa riferimento alle leggi che regolano la materia, che qui si

intendono integralmente richiamate e riportate, ed alle norme di questo capitolato.

**Articolo 13**

**Controlli ed ispezioni**

Al Comune di Castrignano dei Greci è riservata la facoltà insindacabile di effettuare, anche senza

preavviso, avvalendosi dei propri funzionari, di esperti, e/o del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

dell’Azienda Unità Sanitaria Locale, ispezioni e controlli del servizio di refezione, compresi i mezzi

adibiti al trasporto, per accertare il rispetto rigoroso delle prescrizioni igienico-sanitarie e del presente capitolato.

Se per le ispezioni ed i controlli sia stata chiesta la presenza del personale dell’appaltatore

addetto al servizio di refezione, l’assenza di questo è considerata tacito consenso alle contestazioni

eventualmente mosse.

Nel corso delle ispezioni e dei controlli di cui al comma precedente, possono effettuarsi prelievi di

campioni, da sottoporre ad analisi ed accertamenti, ai sensi di legge ed in contraddittorio col personale dell’appaltatore addetto all’espletamento del servizio previsto dal presente capitolato.

La commissione mensa, appositamente costituita e regolamentata, può effettuare visite alla struttura in cui si espleta il servizio mensa.

Al fine di garantire un controllo continuo delle attività oggetto del presente capitolato, l’impresa appaltatrice dovrà disporre la scheda di gradimento pasti/scheda degli scarti, con frequenza mensile, da trasmettere con frequenza mensile alla Commissione mensa e al Sian.

**Articolo 14**

**Personale – clausola sociale di assorbimento**

Impegno al riassorbimento prioritario del personale (clausola sociale ex art.50 c.1 del D.Lgs. n. 50/2016) già impiegato presso l’attuale soggetto gestore previa verifica di compatibilità con la propria organizzazione d’impresa. I soggetti partecipanti devono dichiarare, in sede di partecipazione, di accettare le condizioni particolari di esecuzione della prestazione per l’ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari. In particolare, l’impegno ad assorbire prioritariamente il personale impiegato dal soggetto gestore uscente, compatibilmente con la propria organizzazione di impresa agli stessi patti e condizioni, salvaguardando la retribuzione in godimento e l’anzianità di servizio.

**Articolo 15**

**Disposizioni in materia di sicurezza**

È fatto obbligo alla ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi

strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di “tutela della salute e della sicurezza dei

lavoratori” (D. Lgs. 09/04/2008, n. 81 e successive integrazioni).

La ditta deve, alla data di inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui

all’art. 28 del D. Lgs. 81/2008 e s. m. i., tenendolo a disposizione.

La ditta, almeno una settimana prima dell’inizio del servizio, dovrà fornire Comune la copia dei certificati di idoneità alla mansione dei propri dipendenti, operanti nell’ambito

del presente appalto, rilasciata dal medico competente aziendale. Ogni qual volta sarà impiegato

nell’ambito dell’appalto un nuovo lavoratore, copia del suddetto certificato dovrà essere inviato alla

stazione appaltante prima dell’inizio del servizio.

**Articolo 16**

**Referenti della sicurezza**

La ditta deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del

Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest’ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

**Articolo 17**

**DUVRI (art. 26 del D. Lgs. N. 81/2008)**

La ditta, nello svolgimento del servizio, deve attenersi alle prescrizioni indicate nel

Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, elaborato ai sensi dell’art. 26 del D. Lgs.

81/2008 e s. m. i. dalla stazione appaltante, e compilato per quanto di propria competenza.

**Articolo 18**

**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 presente capitolato, con particolare riferimento all’utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

**Articolo 19**

**Norme generali per l’igiene del lavoro**

La ditta ha l’obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente

capitolato quanto previsto dal D.P.R. 305/56 e successive modificazioni ed integrazioni.

**Articolo 20**

**Impiego di energia**

L’impiego di energia elettrica, da parte del personale della ditta o comunque da essa gestito

deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando; in particolare per

quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della ditta.

**Articolo 21**

**Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

La ditta deve predisporre e far affiggere i cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all’interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Sono pure a carico della ditta i presidi sanitari previsti dal D.M. 388/2003.

**Articolo 22**

**Piano di evacuazione**

La ditta dovrà attenersi alle vigenti disposizioni del piano di evacuazione vigente presso la

struttura scolastica e coordinarsi con il responsabile della gestione dell’emergenza.

**Articolo 23**

**Norme di sicurezza nell’uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di

mascherine, guanti ed indumenti speciali, quando l’utilizzo di tali indumenti/dispositivi di protezione è consigliato dalle schede di sicurezza, e deve in ogni caso attenersi strettamente alle disposizioni

riportate sulle suddette schede.

Una copia delle schede di sicurezza di ciascuna sostanza chimica (prodotti di pulizia ecc.)

utilizzata deve essere conservata sul luogo di lavoro, per poter essere consultata dai soccorritori in caso di incidente.

**Articolo 24**

**Pulizia di impianti e attrezzature**

Al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti, le attrezzature e stoviglie presenti nella

cucina e nel refettorio devono essere deterse e disinfettate a cura della ditta.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del

quadro generale devono essere disinseriti.

**Articolo 25**

**Assicurazioni**

1 - Per i danni, di qualsiasi natura ed entità, derivanti agli utenti del servizio mensa

dall’assunzione dei pasti, imputabili alla qualità degli alimenti impiegati, alla loro preparazione,

confezionamento, trasporto e distribuzione, risponde esclusivamente la ditta appaltatrice, che solleva il Comune di Castrignano dei Greci da ogni responsabilità in merito.

2 - Per evitare danni, la ditta dovrà porre ogni diligenza nell’uso dei beni di proprietà

Comunale.

3 - L’appaltatore è obbligato al risarcimento dei danni causati ai beni di proprietà comunale di

cui comma 2 per negligenza, incuria, dolo o colpa grave dell’appaltatore stesso e del suo personale.

4 - A tali fini l’appaltatore dovrà stipulare adeguata polizza assicurativa. La polizza dovrà

prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all’appaltatore, a

qualsiasi titolo o destinazione, per danni conseguenti ad incendio e furto e comunque per danni a

qualsiasi titolo causati dallo stesso appaltatore; dovranno essere altresì assicurati i danni alle cose

nell’ambito di esecuzione di lavori e i danni a tutte le cose sulle quali si eseguono i lavori stessi.

La polizza assicurativa prestata dall’appaltatore a copertura dei rischi suddetti, dovrà prevedere apposita polizza assicurativa per la responsabilità civile o penale verso terzi con un massimale non inferiore ad € 2.500.000,00- (euroduemilioniecinquecentomila/00) per sinistro a persone ed € 250.000,00- (euroduecentocinquantamila/00) per incidente a cose, per un totale complessivo quindi di € 2.750.000,00- (euroduemilionisettecentocinquantamila/00), con una validità non inferiore alla durata dell’appalto.

Il Comune di Castrignano dei Greci è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dalla ditta durante l’esecuzione del servizio.

Prima della stipula del contratto e comunque prima dell’inizio del servizio, la ditta aggiudicatrice

dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative al Comune.

**Articolo 26**

**Cessione del contratto e subappalto**

All’appaltatore è fatto divieto di cedere il contratto, pena la risoluzione del contratto stesso ed il

risarcimento dei danni subiti dall’ Amministrazione Comunale. Non è consentito il subappalto.

**Articolo 27**

**Interruzione del servizio di mensa e variazione dei menù in casi di emergenza**

1 - In caso di sciopero del personale addetto al servizio mensa o di altri eventi che per

qualsiasi motivo possano influire sul suo normale espletamento, il Comune di Castrignano dei Greci e la ditta devono, di norma, darsi comunicazione con preavviso di almeno 48 ore, salvo i casi di forza maggiore.

2 - Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del

controllo dell’appaltatore e del Comune di Castrignano dei Greci, che essi non possano evitare con la normale diligenza ed il buonsenso:

-guasto di uno o più impianti per la realizzazione del pasto previsto;

-interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione

dell’energia elettrica;

-derrate con caratteristiche igieniche non conformi (da documentare per iscritto);

-avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

**Articolo 28**

**Controlli e penali**

1. L’Appaltatore si impegna ad accettare le attività di controllo da parte dei soggetti

preposti dall’Amministrazione Comunale.

2. Nel caso in cui si dovesse rilevare che l'andamento del servizio convenzionato non è conforme a

quanto stabilito dal presente capitolato d'oneri, l'Amministrazione stessa contesta l'inadempienza alla ditta assegnando alla medesima un termine massimo di 15 gg. per fornire le proprie giustificazioni.

Trascorso inutilmente tale termine o qualora, ricevute le giustificazioni, l'Amministrazione non le ritenesse valide, richiama la ditta al rispetto degli obblighi sanciti e nei casi più gravi, procede ad una formale diffida fissando un termine entro il quale la stessa deve adeguarsi agli impegni assunti. Trascorso tale ulteriore termine senza esito positivo, è facoltà dell’Amministrazione di ritenere risolto di diritto il rapporto convenzionale ai sensi dell’art. 1456 C.C. senza il riconoscimento di indennizzo alcuno a favore della ditta aggiudicataria, salvo il pagamento del corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite.

3. La risoluzione del contratto comporta l’incameramento della cauzione da parte del Comune

salvo il risarcimento del maggior danno eventualmente subito dal medesimo, con eventuale rivalsa

anche sui crediti derivanti dal presente capitolato.

4. Il contratto è risolto, con semplice dichiarazione di parte, a mezzo lettera raccomandata con

ricevuta di ritorno e o pec, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale danno nei seguenti casi:

a) mancato adempimento degli obblighi contrattuali;

b) grave inadempienza della ditta tale da compromettere il buon risultato della gestione del servizio

appaltato;

c) non conformità della gestione relativamente a quanto previsto dalle leggi, regolamenti, dal

presente capitolato e dalle clausole contrattuali;

5*.* le determinazioni di ordine cautelativo possono essere adottate dall’Amministrazione senza

alcuna formalità. In nessun caso la ditta può ritenersi esonerata dall’esecuzione degli obblighi che

derivano dal presente contratto.

6. In caso di mancata osservanza delle obbligazioni previste dal contratto l’Amministrazione

potrà applicare una penale che va da euro 300,00 ad euro 3.000,00, secondo la gravità dell’infrazione. Alla seconda inosservanza, la penale potrà essere raddoppiata.

Per il pagamento di penali, l’Amministrazione Comunale può rivalersi mediante trattenute sui crediti dell’appaltatore con ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi decurtazione del totale fatture, in mancanza di crediti, sul deposito cauzionale , che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

**Articolo 29**

**Recesso**

L’Amministrazione ha diritto di recedere unilateralmente dal contratto, in qualsiasi momento,

con un preavviso di almeno 90 giorni da comunicarsi all’Appaltatore mediante posta certificata nei

sottoelencati casi:

- giusta causa;

- mutamenti di carattere organizzativo, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo,

accorpamento o soppressione o trasferimento di strutture e/o attività.

Si conviene che per giusta causa si intendono, a titolo meramente esemplificativo e non

esaustivo, casi come i seguenti:

- qualora l’appaltatore perda i requisiti minimi richiesti dal bando e dal capitolato di gara relativi

alla procedura ad evidenza pubblica attraverso la quale è stato scelto l’appaltatore medesimo ovvero

qualora l’appaltatore non sia più in possesso delle necessarie iscrizioni e/o autorizzazioni per

l’esercizio delle attività oggetto di contratto;

- qualora taluno dei componenti l’organo di amministrazione o l’amministratore delegato o il

direttore generale o il responsabile tecnico dell’appaltatore siano condannati, con sentenza passata in giudicato per delitti contro la pubblica amministrazione, l’ordine pubblico, la fede pubblica o il

patrimonio ovvero siano assoggettati alle misure preventive previste dalla normativa antimafia;

- qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi;

- qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate

dall’appaltatore nel corso della procedura di gara;

- ogni altra fattispecie che faccia venir meno il rapporto di fiducia sottostante il contratto.

In caso di recesso, l’appaltatore ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché

correttamente eseguiti, secondo il corrispettivo e le condizioni previste in contratto, rinunciando

espressamente a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore

compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall’articolo 1671 del codice

civile.

**Articolo 31**

**Risoluzione del contratto**

Oltre a quanto previsto dall’articolo 1453 del codice civile (risolubilità del contratto per

inadempimento) la risoluzione opera di diritto, ai sensi dell’articolo 1456 del codice civile (clausola

risolutiva espressa) nei seguenti casi:

- in caso di frode dell’appaltatore o collusione con personale appartenente all’organizzazione

dell’Amministrazione comunale o terzi;

- in caso di gravi inadempimenti contrattuali, tali da giustificare l’immediata risoluzione del

contratto quali, a titolo esemplificativo: inosservanza delle norme igienico-sanitarie, inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, compreso utilizzo di personale privo di requisiti, mancata applicazione al personale del contratto collettivo di lavoro, gravi danni arrecati ai beni immobili e mobili di proprietà dell’Amministrazione comunale e riconducibili alle attività

dell’appaltatore;

- in caso di accertata inadeguatezza e/o inaffidabilità dell’appaltatore;

- contegno abituale scorretto verso il personale comunale e/o gli utenti del servizio;

- cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona,

di diritti ed obblighi contrattuali;

- in tutti gli altri casi espressamente previsti dal presente capitolato.

È nella facoltà dell’Amministrazione comunale di risolvere il contratto di diritto, ai sensi

dell’art. 1456 del c.c., anche qualora nel corso dell’esecuzione del contratto siano applicate con le

modalità previste dal presente capitolato, non meno di 3 penalità come previste all’art. 29.

Nei casi suddetti l’appaltatore incorre nell’immediata perdita del deposito cauzionale, oltre al

completo risarcimento di tutti i danni diretti o indiretti che l’Amministrazione Comunale dovrà nel caso sopportare, anche in relazione all’affidamento del contratto ad altro soggetto, per il rimanente periodo contrattuale.

Al verificarsi delle sopraelencate ipotesi la risoluzione si verifica di diritto quando

l’Amministrazione comunale determini di valersi della clausola risolutiva e comunichi tale volontà in

forma scritta alla ditta appaltatrice.

**Articolo 32**

**Foro competente**

Per ogni controversia inerente al presente atto è competente il Foro di Lecce.

**Articolo 33**

**Modificazioni della natura della ditta appaltatrice**

La ditta appaltatrice si obbliga a comunicare tempestivamente all’Amministrazione Comunale

ogni modificazione che interverrà negli assetti proprietari, nella struttura d'impresa e negli organismi

tecnici ed esecutivi della stessa dalla data di aggiudicazione sino alla definitiva esecuzione del contratto di appalto.

**Articolo 34**

**Corrispettivo dell’appalto – modalità di pagamento – revisione del corrispettivo**

Il corrispettivo dell’appalto sarà liquidato mensilmente all’appaltatore su presentazione di fattura e sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 30 giorni dalla data del ricevimento della fattura stessa, inviata al protocollo generale della stazione appaltante, relativa al servizio effettuato nel mese precedente e corredata della distinta dei pasti somministrati al plesso/i scolastici.

Grava sull’appaltatore la raccolta dei dati sulle presenze nominative mensili degli alunni della scuola /e oggetto di appalto e il riscontro con i buoni pasto ritirati giornalmente dagli utenti che dovranno essere consegnati mensilmente all’ufficio competente per le verifiche del caso., entro il cinque del mese successivo a quello di fatturazione.

Nella fattura mensile deve essere riportato il numero di buoni utilizzati nel mese che dovrà corrispondere al numero di buoni restituiti. In caso di differenza tra buoni fatturati e restituiti, avrà valenza il numero dei buoni restituiti. Al momento della consegna l’Ufficio preposto provvederà al rilascio di apposita ricevuta.

Con il suddetto corrispettivo l’appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

Qualora nel corso dell’appalto le componenti essenziali del costo subiscano variazioni in termini di aumento o diminuzione, a decorrere dal secondo anno di servizio alla stipula del contratto, il prezzo potrà essere adeguato alla inflazione effettiva (rilevabile dall’ indice Istat FOI) riferite all’anno precedente.

**Articolo 35**

**Cauzione definitiva**

La Ditta aggiudicataria, a garanzia delle obbligazioni assunte dovrà costituire la cauzione

definitiva ai sensi, nei modi e nei termini previsti dall’art.103 del D. Lgs. n. 50/2016, da vincolarsi per

tutto il periodo dell’appalto. Tale cauzione sarà svincolata a norma di legge, alla risoluzione di tutti i

rapporti. Il Comune potrà avvalersi sulla cauzione, in caso di comunicazione di penalità prevista dal

presente capitolato. In tal caso, a pena decadenza, la cauzione dovrà essere integrata entro i termini che saranno comunicati.

La cauzione dovrà essere stipulata con primaria società assicuratrice o con istituto bancario e

dovrà prevedere espressamente la operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

**Articolo 36**

**Spese contrattuali**

Tutte le spese, di imposte e tasse, di stipulazione, di scritturazione, di bolli e di registrazione

connesse all’appalto del servizio di refezione, nessuna eccettuata, sono a carico esclusivo

dell’appaltatore.

**Articolo 37**

**Domicilio**

L’appaltatore potrà eleggere domicilio legale in Castrignano dei Greci., inoltre dovrà individuare un responsabile tecnico, reperibile in loco, per tutta la durata del contratto.

**Articolo 38**

**Riservatezza - consenso trattamento dati**

L’Appaltatore ha l’obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in

possesso o a conoscenza e di non divulgarli in alcun modo ed in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all’esecuzione del contratto.

L’Appaltatore è responsabile per l’esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e

collaboratori degli obblighi di segretezza sopra citati.

L’appaltatore si impegna a rispettare quanto previsto dal D. Lgs. 30.06.2003 n° 196 e s.m.i. in

tema di protezione di dati personali.

**Articolo 39**

**Disposizioni finali**

Per quanto non specificatamente previsto dal presente capitolato si rimanda alle norme del

Codice Civile, alla legislazione italiana e comunitaria in materia di appalti ed a quelle in vigore per le

Pubbliche Amministrazioni.