



COMUNE DI FANO
Provincia di Pesaro e Urbino
Settore 7° Servizi Educativi – Cultura e Turismo

ALLEGATO “B”

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE *nei nidi comunali, nelle scuole infanzia comunali e statali e scuole primarie site nel territorio del Comune di Fano, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011, per tre anni, dal 1 gennaio 2021 al 31 dicembre 2023, con opzione per ulteriori 19 mesi fino 31.07.2025, per un totale di 55 mesi.*

INDICE

ART. 1	OGGETTO DELL'APPALTO
ART. 2	VALORE STIMATO DELL'APPALTO
ART. 3	VARIAZIONE DEL NUMERO E TIPOLOGIA DI UTENTI
ART. 4	CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO
ART. 5	CONDIZIONI GENERALI
ART. 6	PERIODO DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO
ART. 7	CRITERI AMBIENTALI
ART. 8	DURATA DELL'APPALTO
ART. 9	RINNOVO DELL'APPALTO
ART. 10	PREZZI DEL SERVIZIO
ART. 11	REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO - PARAMETRI
ART. 12	FATTURAZIONE DEI CORRISPETTIVI E PAGAMENTI
ART. 13	ANTICIPAZIONE DEL PREZZO
ART. 14	RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE
ART. 15	ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO
ART. 16	OBBLIGHI VERSO I DIPENDENTI
ART. 17	CLAUSOLA SOCIALE ED ALTRE CONDIZIONI DI ESECUZIONE
ART. 18	CONTROLLI
ART. 19	AUTOCONTROLLO
ART. 20	IMBALLAGGI
ART. 21	INFORMAZIONE AGLI UTENTI
ART. 22	SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DI SERVIZIO
ART. 23	RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
ART. 24	GARANZIA DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 25	OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELLA DITTA
ART. 26	PIANO DELLA SICUREZZA
ART. 27	RINTRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI
ART. 28	PENALITÀ
ART. 29	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 30	DIVIETO DI CESSIONE
ART. 31	SUBAPPALTO

ART. 32	TRASPARENZA
ART. 33	TRATTAMENTO DATI PERSONALI
ART. 34	TUTELA DELLA PRIVACY
ART. 35	DOMICILIO LEGALE
ART. 36	CONTROVERSIE
ART. 37	SPESE CONTRATTUALI
ART. 38	RINVIO

Articolo 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha lo scopo di affidare la preparazione dei pasti prodotti in legame “freddo – caldo” nelle cucine presenti all’interno delle strutture comunali per l’infanzia secondo le modalità dettagliatamente specificate nell’articolo 4 del presente capitolato.

Tali pasti sono destinati ai bambini ed al personale scolastico.

Presso ogni cucina deve essere presente almeno un cuoco inquadrato nel corrispondente livello professionale per almeno 6 ore giornaliere. Il servizio di distribuzione, dove richiesto, deve avere un rapporto con l'utenza di almeno 1/35 o 1 per sezione.

E’ facoltà della ditta programmare il numero, la dislocazione e gli orari del rimanente personale con la propria autonomia organizzativa. Tali dati, che devono comunque essere indicati nel progetto da presentare relativamente al criterio “ Modalità Organizzative”, del Disciplinare di gara, non potranno essere modificati nel corso di validità dell’appalto se non con esplicita approvazione del Comune.

Le strutture interessate sono descritte negli **ALLEGATI D ed E.**

Il servizio comprende anche le attività, da realizzare con proprio personale, di ricevimento, predisposizione carrelli, lavaggio stoviglie e riordino nei TERMINALI DI CONSUMO così indicati nell'**ALLEGATO F.**

Il servizio comprende inoltre il trasporto nelle strutture incluse nell’elenco, prive di cucina. L’affidatario, previa intesa con il Comune, potrà variare i collegamenti fra cucine e scuole prive di cucina.

Per ogni cucina è allegata una planimetria/layout contenente la disposizione di arredi ed attrezzature nonché il loro elenco (**ALLEGATI D ed E.**).

Il numero giornaliero massimo teorico di pasti suddiviso per bambini e adulti è indicato nell'**ALLEGATO F.**

Il numero presunto di pasti annuo tenuto conto delle assenze di bambini e adulti è stimato nella seguente tabella :

Tabella 1

Tipologia pasti	Numero presunto annuo totale pasti
	Pasti prodotti e consumati all'interno della struttura
Bambini 0-3 anni	n. 17.305
Bambini 3-6 anni	n. 55.059
Utenti scuola primaria	n. 86.567
Utenti centro disabili (CTL)	n. 0
Adulti	n. 20.795
Centri estivi	n. 2300
	Totale n. 182.026
	Pasti veicolati presso i terminali di consumo
Bambini 0-3 anni (raccordi)	n. 7.411
Bambini 3-6 anni	n. 108.587
Utenti scuola primaria	n. 12.755
Utenti centro disabili (CTL)	n. 5.204
Adulti	n. 23.578
Centri Estivi	n. 1.100
	Totale n. 158.635
	Totale complessivo n. 340.661

il prezzo del pasto ha due tipologie:

- 1) **nido 0-3 anni (inclusi raccordi) (totale presunto 24.716)**
- 2) **infanzia 3-6 anni + primaria+ tutte le altre tipologie indicate (totale presunto 315.945)**

I prezzi andranno formulati per le tipologie di pasto indicate nel modello per l'offerta economica con riferimento alle grammature previste nelle tabella dietetiche. I pasti destinati ai lattanti, per i quali non

è previsto uno specifico menù, andranno confezionati sulla base delle diete predisposte dai pediatri e andrà indicato lo stesso prezzo che verrà formulato per il pasto dei bambini 0-3 anni.

I pasti prodotti in base a diete speciali verranno pagati allo stesso prezzo della corrispondente tipologia.

Saranno pagati solo i pasti effettivamente erogati.

Il quantitativo annuo effettivo dei pasti consumati è subordinato al calendario scolastico definito annualmente, al numero degli iscritti al servizio, o ad altre cause e circostanze (come ad esempio le assenze per malattia).

Articolo 2 – VALORE STIMATO DELL'APPALTO

Il valore dell'appalto è stato calcolato quale importo presunto ottenuto moltiplicando il prezzo unitario a pasto per le quantità presunte di pasti prodotti nel periodo di durata dell'appalto, in riferimento ai singoli fattori produttivi che compongono il costo del servizio (materie prime, manodopera, costi generali), per un importo pari a Euro 5.346.873,00 oltre ad oneri per la sicurezza ed IVA come da seguente prospetto:

Il valore complessivo del presente appalto per tutto il periodo di decorrenza (1° gennaio 2021 – 31 dicembre 2023)) viene stimato in via indicativa in euro 5.346.873,00 oltre ad oneri di sicurezza non soggetti a ribasso e ad IVA (da applicarsi nella misura del 4%) come da tabella seguente:

Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023	Tre anni
Imponibile 1.782.291,00	Imponibile 1.782.291,00	Imponibile 1.782.291,00	Imponibile 5.346.873,00
Costi sicurezza 8.000,00	Costi sicurezza 8.000,00	Costi sicurezza 8.000,00	Costi sicurezza 24.000,00
Totale 1.790.291,00	Totale 1.790.291,00	Totale 1.790.291,00	Totale 5.370.873,00
Iva al 4% 71.611,64	Iva al 4% 71.611,64	Iva al 4% 71.611,64	Iva al 4% 214.834,92
Totale 1.861.902,64	Totale 1.861.902,64	Totale 1.861.902,64	Totale 5.585.707,92

Il valore complessivo del presente appalto per tutto il periodo di decorrenza (1° gennaio 2021 – 31 dicembre 2023)) viene pertanto stimato in via indicativa **in euro 5.346.873,00** oltre ad oneri di sicurezza non soggetti a ribasso e ad IVA (da applicarsi nella misura del 4%).

Il valore complessivo stimato per l'opzione degli **eventuali ulteriori 19 mesi** (fino al 31.07.2025) è pari ad **euro 3.029.894,00** oltre ad oneri per la sicurezza (euro 12.600) ed IVA al 4%.

Il valore complessivo stimato per l'opzione degli **eventuali ulteriori 6 mesi di proroga** è pari ad **euro 1.070.000,00** oltre ad oneri per la sicurezza (euro 4.000) ed IVA al 4%.

L'importo complessivo dell'appalto, calcolato ai sensi dell'applicazione dell'art. 35, comma 5, del codice dei contratti – D.Lgs. 50/2016- è pertanto di **euro 9.446.737,00** oltre ad oneri per la sicurezza per complessivi **euro 40.600** e quindi per un totale di **euro 9.487.337,00** soggetto ad IVA .

La scomposizione del **prezzo su base annua** risulta la seguente:

Importo annuo a base d'asta soggetto a ribasso	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	Importo complessivo	IVA 4%	Totale con IVA
€ 1.782.291,00	€ 8.000,00	€ 1.790.291,00	€ 71.611,64	€ 1.861.902,64

La spesa complessiva annua viene stimata, in base alla quantità di pasti presunti di cui alla tabella 1 dell'art.1 , secondo il calcolo seguente :

	N. pasti presunti	Prezzo base d'asta euro	Totale euro
Nido 0-3 inclusi Raccordi	24.716	5.00	123.580,00
Infanzia+Primaria+Adulti+altro	315.945	5.25	1.658.711,00

		Totale base d'asta annuale	1.782.291,00
		Costi sicurezza	8.000,00
		Totale	1.790.291,00
		IVA 4%	71.611,64
		Totale complessivo	1.861.902,64

Articolo. 3 - VARIAZIONI DEL NUMERO E TIPOLOGIA DI UTENTI

Il valore del contratto sarà definito sulla base del prezzo unitario a pasto offerto moltiplicato per il numero presunto di pasti indicato. Vista l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, l'Amministrazione Comunale non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere erogati e l'Appaltatore non potrà richiedere alcun compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi presi a riferimento per la quantificazione del valore del presente contratto risultino superiori od inferiori a quelli effettivi. La fornitura dei pasti nelle scuole dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata. Nel corso della durata contrattuale, riduzioni o aumenti del servizio sono comunque fin d'ora consentiti e accettati qualora dipendenti da eventi estranei alla volontà dell'Amministrazione Comunale (es. autorità scolastiche, Regione, Stato, AUSL, etc.) o in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica di moduli e orari, ecc.) o per cause di forza maggiore. Al verificarsi di tali ipotesi l'Amministrazione Comunale non dovrà corrispondere alcun compenso e/o indennizzo all'Appaltatore e il costo del singolo pasto resterà invariato. L'impresa appaltatrice è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso di modifiche della tipologia di utenza o nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare in misura del 20% il numero di utenti dei servizi.

Articolo 4 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio consiste :

A) Nella fornitura delle derrate alimentari e preparazione di pasti prodotti in legame "freddo-caldo".

Nello specifico è prevista la somministrazione di primo piatto, secondo piatto con contorno, frutta di stagione e pane secondo i menù di cui all'**allegato G.**

Presso i Nidi, i Raccordi e le Scuole dell'Infanzia è richiesta la fornitura della frutta fresca a metà mattina come spuntino.

Nel menù del Nido è compresa anche la merenda.

Presso i Nidi e Raccordi è prevista la fornitura di acqua minerale unicamente in vetro.

I pasti (per bambini e adulti) debbono essere preparati come da menù e grammature nette indicati nell'apposita tabella dietetica approvata dal competente Servizio dell'ASUR di FANO (**ALLEGATO G.**).

Il menù (**ALLEGATO G**) potrà subire annualmente variazioni in base alle indicazioni che verranno fornite dall'ASUR o comunque a modifiche decise dal Comune ed approvate dall'ASUR.

Per i bambini dei nidi di età fra 3 e 12 mesi possono essere richiesti alimenti diversi da quelli descritti nel menù.

ALIMENTI

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

Gli alimenti dovranno inoltre essere conformi alle seguenti norme di carattere generale:

riportare la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;

riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);

possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;

nel caso di utilizzo di surgelati, non sono ammessi prodotti che abbiano subito uno scongelamento, anche parziale, nella fase di detenzione; lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in armadio frigorifero;

non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti;
non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
La Ditta è tenuta a presentare, all'inizio del servizio e dietro specifica richiesta dell'Amministrazione Comunale, le certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino anche la rintracciabilità.
Potranno essere inseriti ulteriori prodotti non previsti nell'**ALLEGATO G**, nel qual caso tale inserimento dovrà essere preventivamente concordato ed autorizzato dall'Amministrazione Comunale.
Dovranno essere messe a disposizione le schede tecniche di tutti i prodotti in uso.

Produzione degli alimenti e delle bevande

Dovranno essere utilizzate le seguenti materie prime **biologiche** ai sensi del regolamento C.E. 834/2007 e regolamenti attuativi: confettura, cereali, farina, frutta fresca, latte, legumi, olio extravergine di oliva, pasta, passata di pomodoro, uova, verdura fresca, surgelati (bieta, minestrone, piselli, spinaci) succhi di frutta, yogurt.

La carne bovina deve provenire per almeno il 50% in peso da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e relativi regolamenti attuativi;

La carne avicola deve provenire per almeno il 50% in peso da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e relativi regolamenti attuativi;

I prodotti lattiero caseari devono provenire per almeno il 30% in peso da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e relativi regolamenti attuativi.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono provenire per almeno il 30%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council, Friend of the Sea o equivalenti).

Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto” né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando il “calendario di stagionalità” come previsto nell'**ALLEGATO N** del capitolato.

E' ammessa la sostituzione di prodotti da agricoltura biologica con altri della stessa provenienza e/o convenzionali in caso di difficoltà di approvvigionamento. Di tale variazione deve essere dato tempestivo avviso al competente Servizio refezione del Comune.

Verifiche:

L'offerente allega in fase di offerta l'elenco delle derrate alimentari e dei relativi produttori e le seguenti certificazioni:

- **Certificazione di produzione biologica (regolamenti CE N.834/2007 e N.889/2008 della Commissione)** rilasciata da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di:

- **Certificazione di produzione biologica** (regolamenti CE N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi) rilasciata da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

- **Certificato di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council), Friend of the Sea o equivalenti.**

Verranno effettuate verifiche anche in situ. Esse sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, quali ad esempio i commissari mensa

anche secondo quanto previsto dal Regolamento del Comune, anche senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Eventuali variazioni del menù, per cause di forza maggiore, dovranno essere preventivamente concordate con il competente Servizio refezione.

Rimane nella esclusiva facoltà dell'appaltatore organizzare l'approvvigionamento delle materie prime tenendo conto della capienza dei locali dispensa annessi alle cucine come individuati nelle planimetrie allegate.

PASTI

I pasti devono essere preparati e cucinati nella giornata destinata al consumo ed essere pronti rispettivamente per le ore 11,00 nei nidi e raccordi, per le ore 12,00/12,15 nelle scuole per l'infanzia, per le ore 12,30 nelle scuole primarie.

I pasti debbono essere serviti negli orari concordati con la struttura servita, in modo tale da mantenere la temperatura e da dare il tempo adeguato al consumo del pasto, anche al fine di evitare sprechi alimentari.

Verifiche: visite *ad hoc* e, attraverso i questionari da far compilare quadrimestralmente, rilevazione degli eventi nei quali viene offerto cibo non al giusto punto di cottura e di altri eventuali disservizi.

Nelle scuole primarie Corridoni e Montesi è previsto il doppio turno mensa.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi avanzati all'interno della scuola, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. Non è ammessa la somministrazione di cibo bruciato, ossidato, poco cotto, neppure parzialmente.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata tutti i giorni (dal lunedì al venerdì) così come individuati dal calendario scolastico.

Il giorno esatto di inizio e termine del servizio verrà comunicato dal settore Servizi Educativi del Comune entro il 1° settembre di ogni anno.

Le quantità dei pasti saranno comunicate giornalmente dal personale scolastico entro le ore 9,30 in base alle effettive presenze.

La ditta incaricata si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario predisposto dall'Amministrazione Comunale, sulla base delle indicazioni delle Dirigenze scolastiche, di seguito indicativamente specificato:

SCUOLE	INIZIO	TERMINE
Scuole dell'Infanzia	da calendario scolastico (II° quindicina di settembre)	da calendario scolastico (fine giugno)
Scuole Primarie	da calendario scolastico (II° quindicina di settembre)	da calendario scolastico (metà giugno)
Asili Nido e Raccordi	I quindicina di settembre	Fine giugno
ALTRE UTENZE	INIZIO	TERMINE
Centri Ricreativi Estivi (CRE)	Inizio mese di luglio per cinque settimane	agosto 1° settimana
Centro Tempo libero per soggetti diversamente abili (CTL)	Inizio I° quindicina di settembre	Fine agosto

I pasti veicolati nelle strutture prive di cucina indicate nell' **ALLEGATO F** debbono pervenire alle scuole di destinazione entro gli orari sopra indicati e non deve decorrere più di 1 ora dal momento della loro collocazione nei contenitori termici al momento della apertura dei contenitori per la predisposizione dei carrelli di portata da avviare alla immediata somministrazione.

I primi piatti (pasta o riso, minestra in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o

brodo così come per gli altri condimenti. L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi per i quali la ditta deve fornire l'occorrente per il condimento : olio, sale e limone.

E' ammessa l'aggiunta di una minima quantità di olio a crudo, a pasta e/o riso dopo la cottura, al momento del confezionamento.

Nel menù dovrà essere garantita la somministrazione durante la settimana di almeno tre tipologie di frutta diversa tra quelle definite dal menù.

I pasti devono essere consegnati ai singoli plessi scolastici con automezzi coibentati, utilizzati esclusivamente per il trasporto di derrate alimentari nel rispetto delle vigenti normative e disposizioni di legge in materia igienico - sanitaria. Debbono essere utilizzati contenitori in grado di conservare la temperatura per i cibi caldi ad un livello non inferiore a 65° e per i cibi freddi ad un livello non superiore a 6° in conformità alla normativa vigente in materia. Le vasche contenenti il cibo debbono essere dotate di un apposito coperchio in acciaio inox (del tipo GASTRONORM). All'esterno di ogni contenitore dovrà essere indicato il cibo in esso contenuto.

Per gli altri alimenti il trasporto deve avvenire mantenendo le temperature ottimali di conservazione. I contenitori e gli automezzi dedicati al loro trasporto vanno sanificati giornalmente.

I pasti forniti ad ogni plesso devono essere accompagnati dalla documentazione prevista ai sensi del sistema HACCP.

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 6
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

Verifica: dichiarazione di impegno sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta offerente con allegate le seguenti informazioni relative ai mezzi di trasporto a basso impatto ambientale: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

B) Nella preparazione di : un dolce al mese per ogni sezione per festeggiare i compleanni dei bambini o altra occasione, un dolce per ogni sezione in occasione della festività del Carnevale. Il costo di tali preparazioni è compreso nel prezzo unitario del pasto.

C) Nella preparazione "una tantum" di menù particolari in occasioni straordinarie che coinvolgano altri utenti, quali ad esempio la festa di fine anno scolastico con la presenza dei genitori o altre giornate a tema.

D) L'aggiudicatario per la pulizia ordinaria o straordinaria deve utilizzare detergenti con il marchio di qualità ecologica Ecolabel o conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi pertinenti nell'ultima versione adottata. Nei lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati detergenti muniti di marchio europeo di qualità ecologica Ecolabel UE o di altre etichette ambientali conformi alla ISO 14024 o devono essere usati detergenti conformi ai pertinenti Criteri Ambientali Minimi, ove adottati, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

La ditta è vincolata al programma di pulizie che verrà formulato in sede di offerta. Tale attività è prevista anche nelle strutture denominate TERMINALE DI CONSUMO.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

E) L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verifica: dichiarazione di impegno del legale rappresentante a effettuare una corretta gestione dei rifiuti

indicando quali saranno le modalità di organizzazione della stessa. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

F) Nella continua rispondenza alle norme igienico sanitarie delle cucine adottando allo scopo uno specifico Piano di Autocontrollo del Ciclo dei Prodotti Alimentari (sistema HACCP) previsto dai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 in materia di prodotti alimentari.

G) Nella fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio (il cui contenuto va concordato con il Comune) in occasione di gite o altre iniziative analoghe.

H) Nella fornitura di diete personalizzate richieste dagli utenti e validate dal Comune sia per ragioni etico - religiose che per intolleranze alimentari per utenti affetti da patologie attestate dai competenti Servizi Sanitari. Sono a carico della ditta le spese inerenti all'acquisto delle derrate alimentari di qualunque marca, non previste dal presente Capitolato e/o allegati, necessarie alla predisposizione delle diete speciali.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione contrassegnata dal cognome e nome del bambino, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla somministrazione.

I pasti prodotti in base a diete speciali verranno pagati allo stesso prezzo del pasto ordinario.

I) Nella fornitura della biancheria al proprio personale nonché della eventuale teleria occorrente per le attività di cucina, provvedendo, qualora necessario, anche al loro lavaggio al di fuori dei locali scolastici.

Le tovaglie, ove usate, devono essere oleo ed idrorepellenti, plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Verifiche: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

I prodotti in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti a etichette ambientali conformi alla ISO 14024.

L) Ogni cuoco, al solo fine di coordinare i propri compiti con le attività didattiche della scuola, è tenuto a partecipare per non oltre 12 ore (15 ore per le cucine da cui dipendono i TERMINALI DI CONSUMO) nel corso dell'anno agli incontri con il personale scolastico o comunale e con i Comitati mensa. Ogni eventuale problematica andrà affrontata con il Responsabile previsto dall'articolo 16 del presente Capitolato.

M) Le modalità organizzative del servizio formulate dalla ditta in sede di gara costituiranno parametro di riferimento per valutare la qualità giornaliera del servizio. Eventuali difformità e scostamenti che a giudizio del Comune pregiudicassero la qualità del servizio saranno sanzionate ai sensi del successivo articolo 29.

Articolo 5 - CONDIZIONI GENERALI

La ditta aggiudicataria usufruirà presso ogni sede indicata nell' **ALLEGATO F** di locali idonei, in base alle norme vigenti, allo svolgimento dei servizi previsti dal presente appalto.

Le attrezzature, i materiali e la stoviglieria di cucine e mense non inclusi nell' **ALLEGATO E** saranno elencati in un apposito inventario che verrà sottoscritto prima dell'inizio del servizio da entrambi i contraenti.

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche (ad esempio i pranzi al sacco) potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432:2002

Verifica: per la verifica delle posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili saranno effettuati controlli in fase di esecuzione del contratto.

Sono a carico della ditta le spese per :

- fornitura di tovaglioli e tovagliato monouso anche nelle sedi dove non è previsto il servizio di distribuzione;
- fornitura delle divise e dei DPI a tutti gli operatori coinvolti nel servizio;
- fornitura, in caso di necessità per malfunzionamento delle lavastoviglie in dotazione presso tutti i plessi scolastici o impossibilità del loro utilizzo (mancanza di acqua, elettricità, ecc.), di piatti, posate e bicchieri monouso;
- fornitura di materiali e detergenti per la pulizia delle cucine e refettori scolastici ove sono presenti propri operatori ;
- pulizia, sanificazione e lavaggio dei locali cucine e relativi annessi, delle attrezzature, delle stoviglie di cucina e delle stoviglie dei refettori adiacenti alle cucine (interni) nonché la pulizia, la sanificazione e i lavaggi presso i terminali e le sale refettorio ove sono presenti propri operatori provvedendo a tali funzioni anche prima dell'avvio delle attività scolastiche;
- derattizzazione e disinfestazioni sporadiche di cucine e Terminali di distribuzione;
- oneri relativi allo smaltimento di eventuali oli esausti da cottura;
- l'ordinaria manutenzione e/o sostituzione di attrezzature, materiali e stoviglieria di cucine e mense, inclusi negli appositi inventari che verranno consegnati ad inizio attività, deteriorati per propria responsabilità;
- eventuali attrezzature/materiali indispensabili all'espletamento dei servizi previsti dall'appalto non presenti fra quelle messe a disposizione dall'appaltatore (incluse le caraffe in acciaio inox da lt 1 dotate di coperchio per l'eventuale uso dell'acqua dell'acquedotto comunale);
- assicurare con la propria organizzazione e spesa il regolare svolgimento dei servizi in eventuali occasioni di assenza per giustificati motivi delle 5 unità lavorative (cuochi e operatori) dipendenti dal Comune di Fano.

Sono a carico del Comune le spese per :

- tinteggiature dei locali di cucina, servizi igienici annessi e dispensa;
- rimpiatto di attrezzature, materiali e stoviglieria qualora il danno sia cagionato dagli utenti della mensa o quando non sia più idonea sotto il profilo igienico o quando il Comune lo ritenga opportuno;
- manutenzione straordinaria o sostituzione di arredi ed attrezzature a causa del loro naturale deterioramento;
- acquisto di nuovi arredi od attrezzature quando si renda necessario per adempiere alle normative o prescrizioni igienico sanitarie o sia ritenuto opportuno per il miglioramento del servizio;
- ordinaria e straordinaria manutenzione dei locali e degli impianti funzionali alle attività di cucina (impianti idrici, elettrici, energetici, sanitari, estrazione dei fumi);
- utenze (acqua, energia elettrica, gas, telefono);
- taxa smaltimento rifiuti;
- analisi di controllo su alimenti crudi e cibi confezionati per il monitoraggio della qualità del servizio.

Qualora per motivi imprevedibili una cucina non sia in grado di fornire i pasti previsti dal menù sarà compito della ditta assicurare la fornitura di pasti alternativi rispettando per quanto possibile il menù previsto dalle tabelle dietetiche. In tale caso verrà corrisposto il medesimo prezzo indicato in sede di offerta.

La ditta sarà responsabile del buon uso, della buona conduzione e conservazione dei locali, degli impianti, arredi, attrezzature e di quant'altro di proprietà del Comune e si impegna a restituire i beni consegnati nelle medesime condizioni in cui li riceve, salvo il normale deterioramento derivante dall'uso. A tale proposito alla conclusione dell'appalto sarà redatto un nuovo inventario.

La produzione e la somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata da un numero di persone tali da garantire un servizio veloce ed in modi e tempi tale da non pregiudicare le caratteristiche organolettiche del pasto.

La Ditta aggiudicataria deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio; in caso di sciopero del personale deve darne comunicazione al Comune in un termine non inferiore a tre giorni dalla data dello sciopero. In accordo con il Comune verranno stabilite le modalità operative alternative per assicurare il servizio.

Articolo 6 - PERIODO DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

La fornitura dei pasti deve essere effettuata tutti i giorni (dal lunedì al venerdì) così come individuati dal calendario scolastico o dall'organizzazione del Comune. Il giorno esatto di inizio e termine del servizio verrà comunicato dal Settore Servizi Educativi del Comune entro il 1° settembre.

Le quantità dei pasti sarà comunicata giornalmente dal personale scolastico entro le ore 9,30 in base alle effettive presenze.

Articolo 7 - CRITERI AMBIENTALI

L'Impresa appaltatrice deve eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente, attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale certificato.

Il presente appalto osserva i criteri minimi ambientali di base:

1. produzione degli alimenti e bevande
2. requisiti dei prodotti in carta-tessuto
3. requisiti degli imballaggi
4. pulizie dei locali
5. consumi energetici con riferimento all'installazione di nuove attrezzature/apparecchi ai sensi di quanto previsto dall'articolo "interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria" del presente capitolato
6. trasporti
7. informazione agli utenti

Articolo 8 - DURATA

La durata dell'appalto è di tre anni, decorrenti dalla data di stipula del contratto, ovvero, se precedente, dalla data di attivazione del servizio risultante dal verbale di consegna del servizio sotto riserva di legge, presuntivamente dal 1 gennaio 2021 **al 31 dicembre 2023**.

E' facoltà della stazione appaltante procedere in via d'urgenza alla esecuzione del contratto ai sensi dell'articolo 32, comma 8 e comma 13 del Codice.

Articolo 9- RINNOVO

Ove ricorrano i presupposti di legge, l'Amministrazione contraente si riserva la facoltà, qualora lo ritenga opportuno e conveniente, di rinnovare per n. 19 (diciannove) mesi e quindi fino al 31/07/2025, il contratto di appalto, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche (art. 35, co. 4 del Codice).

La facoltà di cui sopra sarà esercitata sulla base di una valutazione discrezionale dell'Amministrazione comunale, ponderata in relazione alla convenienza economica ed alla capacità e professionalità dimostrate dall'Impresa appaltatrice nel corso dell'esecuzione del contratto.

Qualora il Comune ritenga di non rinnovare il contratto, alla scadenza è ammessa la proroga tecnica per un periodo non superiore a 6 mesi, che si renda necessaria al solo scopo di avviare o completare la nuova procedura selettiva del contraente (art. 106 co. 11 del Codice). La decorrenza iniziale dell'appalto sarà prorogata ove entro la stessa data non sia stata effettuata l'aggiudicazione definitiva, senza che l'appaltatore possa trarre argomento per chiedere alcun genere di rimborso, compenso o indennizzo.

Articolo 10 - PREZZI DEL SERVIZIO

L'Amministrazione comunale corrisponderà euro 5,00 iva esclusa per i pasti forniti al nido 0-3 anni e euro 5,25 iva esclusa per i pasti forniti ai refettori a servizio delle Scuole Infanzia, Primarie e ai soggetti autorizzati quali insegnanti ecc....

Tali prezzi sono calcolati applicando a ciascun pasto prodotto secondo le previsioni contrattuali la percentuale di ribasso offerta ai fini dell'aggiudicazione. Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione contraente all'Impresa appaltatrice, tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Articolo 11 - REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO – PARAMETRI

I prezzi di cui all'offerta aggiudicata rimarranno fermi per tutto il primo anno di durata del contratto. A partire dal secondo anno del contratto la Stazione Appaltante e l'Appaltatore potranno contrattare, per il periodo residuo, un aggiornamento dei prezzi non superiore al tasso di variazione media dei prezzi al consumo registrato, dall'indice ISTAT per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI), pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, calcolato sui 12 mesi precedenti a quello in cui viene presentata la richiesta. Tali revisioni nei limiti di cui all'articolo 106 D.lgs 50/2016, saranno operate sulla base di istruttoria condotta dal Responsabile Unico del Procedimento al quale dovrà essere rivolta l'istanza da parte dell'Appaltatore e saranno riconosciute a partire dal ricevimento della richiesta di revisione, con riferimento agli ordini dei pasti non ancora effettuati

Articolo 12 - FATTURAZIONE DEI CORRISPETTIVI E PAGAMENTI

Il Comune provvederà al pagamento dei soli effettivamente consumati dai bambini, dal personale scolastico autorizzato e dalle altre categorie di fruitori previste dal presente appalto.

I pasti verranno pagati secondo il regime quantitativo di cui alle previsioni contrattuali, in base alle ordinazioni effettive così come acquisite dal sistema gestionale in uso o comunque formalmente comunicate agli Uffici preposti dell'Amministrazione comunale.

Entro il giorno 5 di ogni mese l'Impresa appaltatrice dovrà inviare al Comune un elenco dei servizi resi, nel quale dovranno essere indicati i pasti complessivamente erogati, suddivisi per tipologia di utenza.

Il RUP, entro i successivi 15 (quindici) giorni, dopo aver verificato la correttezza dei dati forniti, provvederà ad autorizzare l'emissione della fattura elettronica per l'importo, al netto della ritenuta dello 0,5% prevista dall'art 30, comma 5-bis del Codice.

Le fatture saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento delle stesse. Eventuali contestazioni relative agli importi fatturato determineranno una sospensione del termine di pagamento fino alla risoluzione in contraddittorio delle stesse.

Le fatture, dovranno obbligatoriamente contenere:

- a) il Codice Identificativo Gara (C.I.G.)
- b) l'impegno di spesa;
- c) il Codice Univoco Ufficio (CU): UFUD0S.

Le fatture inoltre riporteranno le modalità di pagamento, comprensive del codice IBAN.

In caso di RTI le fatture dovranno essere emesse dalla capogruppo.

L'Amministrazione contraente potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, a mezzo di ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra o mediante incameramento della cauzione.

Al termine della durata del contratto, come pure in caso di rinnovo del servizio, in sede di riconsegna dei locali e delle attrezzature da parte dell'Impresa Appaltatrice, l'Amministrazione si riserva di sospendere gli ultimi pagamenti dovuti alla stessa, nel caso vi fossero documentate contestazioni sui servizi resi o sullo stato delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

Alle fatture dovrà essere allegato il prospetto dei pasti consumati per ogni singola scuola suddiviso fra bambini e adulti.

Articolo 13 - ANTICIPAZIONE DEL PREZZO

Ricorrendone i presupposti, l'Amministrazione comunale provvederà all'anticipazione del prezzo di cui al comma 18) dell'art. 35 del D. Lgs 50/2016, corrispondendo all'inizio di ciascun anno scolastico, l'importo pari al 20% del valore annuo stimato dell'appalto.

Articolo 14 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunicherà all'Impresa appaltatrice in sede di avvio del rapporto contrattuale, il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto. Tutti i rapporti, le comunicazioni, le contestazioni, la reportistica dovranno essere riferiti e/o inviati al Responsabile del Procedimento, come individuato dall'Amministrazione comunale o a suo delegato.

Il Responsabile ed il Direttore dell'esecuzione eserciteranno direttamente tutti i poteri, controlli, ispezioni e le prerogative di cui al presente capitolato, costituendo, altresì, organo di impulso procedimentale in caso di competenza di altro organo all'adozione del provvedimento finale, operando direttamente o attraverso propri delegati.

Articolo 15 - ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

La consegna del servizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge e l'impresa aggiudicataria dovrà avviare il servizio, su richiesta della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.Lgs. 50/2016. In tal caso, la data in cui la consegna avviene dovrà farsi risultare da specifico verbale sottoscritto dal Responsabile del procedimento del Comune e dal Legale rappresentante dell'Operatore economico aggiudicatario.

Articolo 16- OBBLIGHI VERSO I DIPENDENTI

Il personale necessario all'espletamento del servizio a norma del presente appalto, ad esclusione di quello addetto al trasporto dei pasti, deve essere alle dipendenze della ditta che dovrà assicurare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal Contratto collettivo di lavoro e accordi integrativi territoriali applicabili alla categoria della ristorazione collettiva nella località in cui si svolgono le prestazioni.

La ditta si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro

scadenza e fino alla loro sostituzione.

La ditta dovrà sostenere tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali di tutto il personale impiegato previsti dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi previsti.

La ditta dovrà dar prova, nei modi previsti dalla legge, prima dell'inizio del servizio ed ogni qual volta venga richiesto, dell'avvenuto adempimento di tali obblighi ed oneri.

La ditta aggiudicataria si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel Contratto collettivo nazionale di categoria e negli accordi integrativi dello stesso, anche se la ditta non risultasse aderente alle Associazioni stipulanti o recedesse da esse ed indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione della impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, nonché delle norme previste per la tutela della sicurezza dei lavoratori.

Il mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria dei minimi salariali e delle altre clausole o Contratti collettivi richiamati, nonché delle norme relative agli oneri riguardanti la previdenza e l'assistenza dei prestatori di lavoro e di quelle relative alla sicurezza, potrà comportare la risoluzione del contratto stipulato.

Qualora la ditta risulti inadempiente con il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali e con il pagamento delle retribuzioni correnti dovute in favore del personale addetto al servizio e delle disposizioni degli Istituti previdenziali per contributi e premi obbligatori, il Comune procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà alla ditta il termine massimo di 20 giorni entro il quale dovrà procedere alla regolarizzazione della sua posizione.

Il pagamento del corrispettivo sarà nuovamente effettuato ad avvenuta regolarizzazione comprovata da idonea documentazione.

La ditta non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento di danni o riconoscimento di interessi per detta sospensione dei pagamenti dei corrispettivi.

Qualora la ditta non adempia entro il termine suddetto, il Comune, previa diffida ad adempiere, procederà alla risoluzione del contratto per colpa dell'appaltatore e destinerà gli importi non liquidati al soddisfacimento dei crediti vantati a norma di legge, di contratto ed accordi collettivi, dal personale e dagli Istituti previdenziali.

La ditta è responsabile dell'osservanza delle norme suddette anche da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro rispettivi dipendenti.

Entro 10 giorni dall'inizio del servizio la ditta è tenuta a comunicare per iscritto i nominativi delle persone impiegate, le rispettive qualifiche ed il numero delle ore giornaliere che ciascuno deve espletare nel servizio. Uguale comunicazione sarà effettuata nel caso di variazione del personale impiegato, entro 10 giorni da ciascuna variazione.

Il personale dovrà recare in servizio **un cartellino** ben visibile con indicazione delle generalità, fotografia dell'operatore, ditta di appartenenza, numero di matricola.

Entro 30 giorni dall'inizio del servizio la ditta dovrà produrre copia della comunicazione consegnata ai lavoratori, ai sensi dell'articolo 1 del D.Lgs. 26 maggio 1997, n.152, sulle condizioni applicabili al rapporto di lavoro.

La ditta, su motivata richiesta del Comune, ha l'obbligo di sostituire il personale ritenuto dal Comune non idoneo al servizio senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli stabiliti.

E' onere della ditta dotare il proprio personale di idonee e decorose divise da lavoro, come pure controllare che tutte le norme igieniche vengano rigorosamente rispettate.

La Ditta dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di sicurezza e igiene, incluso idoneo copricapo da indossare durante le ore di servizio.

Sarà cura ed onere della Ditta dare precise disposizioni al proprio personale circa l'abbigliamento da indossare durante il servizio.

La Ditta è anche tenuta a fornire camici di colore diverso da indossare per le operazioni di pulizia.

Alla Ditta è richiesto inoltre di mettere a disposizione dei componenti del Comitato Mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copricalzari) in caso di effettuazione di sopralluoghi.

La ditta, per il proprio personale, solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni infortuni, norme igienico - sanitarie e responsabilità verso terzi.

Su richiesta del Comune la ditta dovrà esibire prova dell'adempimento di quanto prescritto.

Formazione del personale

La società aggiudicataria deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

Verifica: l'aggiudicatario, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà presentare il programma di formazione del personale eseguito o da eseguire entro i primi sei mesi di decorrenza contrattuale, con l'indicazione di: ore di formazione (minimo 16), docenti dei corsi con sintetico profilo curriculare, modalità di valutazione dell'apprendimento dei partecipanti, dati dei partecipanti, test di verifica effettuati e risultati conseguiti. L'impresa appaltatrice dovrà verificare i contenuti formativi impartiti al personale già operante nella precedente gestione al fine di adeguare i propri interventi formativi. Per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale destinato alla commessa, deve essere presentata analoga documentazione entro 60 giorni dall'immissione in servizio.

La ditta dovrà nominare un Responsabile quale rappresentante in loco cui il Comune potrà far capo per ogni eventuale necessità.

L'Ente appaltante – Comune di Fano- mette a disposizione **tre unità di personale dipendente** a tempo indeterminato ed a tempo pieno (2 cuochi, categoria B del contratto dipendenti Enti locali) presso le cucine delle scuole Quadrifoglio e Gaggia oltre ad **una unità di personale**, sempre a tempo pieno e a tempo indeterminato (operatori, categoria A), presso la cucina di Poderino. Eventuale spostamento di detto personale è possibile solo con accordo fra il Comune e la Ditta incaricata.

Articolo 17-CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Articolo 18 - CONTROLLI

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di effettuare controlli sulla qualità e sulla provenienza delle materie prime utilizzate, sulla qualità e consistenza dei pasti serviti, sull'igiene delle cucine, dei contenitori termici e dei mezzi di trasporto ed in generale sulle modalità di funzionamento del servizio anche incaricando personale specializzato per la verifica degli aspetti tecnicamente complessi. Il personale scolastico comunale è autorizzato ad effettuare controlli quotidiani sulla consistenza dei pasti, e sul riordino delle cucine e dei locali adibiti a terminale di consumo.

La ditta consente, anche senza preavviso, l'accesso agli incaricati del Comune per finalità di controllo presso le cucine.

Potranno essere effettuati controlli, concordandone le modalità con il Comune e con la Ditta, anche da parte dei rappresentanti dei genitori facenti parte dei Comitati Mensa.

I soggetti sopra indicati inoltreranno eventuali rilievi al responsabile servizio refezione del Comune.

In caso di inosservanza delle clausole contrattuali, il referente comunale contesta le difformità al responsabile della ditta. Le contestazioni sono formulate in forma scritta e possono essere contro dedotte entro 7 giorni dal ricevimento. Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, il Comune avvia il procedimento sanzionatorio previsto all'articolo 14.

La ditta dovrà inoltre trasmettere al Comune prima della firma del contratto la seguente documentazione :

- elenco dei fornitori;

- elenco del personale;
- identificazione dei responsabili delle analisi di laboratorio previste al successivo articolo 9.

Articolo 19 - AUTOCONTROLLO

La ditta dovrà essere dotata del Piano di Autocontrollo del ciclo dei prodotti alimentari ai sensi dei Regolamenti CE 852/2004 e 253/2004 in materia di prodotti alimentari.

La ditta dovrà comunque effettuare i seguenti controlli con le frequenze indicate :

- A)attrezzature da cucina = 9 tamponi mensili (uno per cucina) per rilevare i seguenti parametri : carica batterica a 30°; coliformi fecali; streptococchi fecali od enterococchi; salmonella; Listeria monocytogenes;
- B)primi piatti, pietanze, contorni = 9 analisi mensili (una per cucina) per rilevare : carica batterica a 30°; coliformi totali; Escherichia coli; salmonella; clostridi solfito riduttori; Staphilococcus aureus.

Le risultanze dei controlli debitamente certificate, dovranno essere inviate mensilmente.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, sarà cura della ditta prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e conservarlo ad una temperatura non superiore a +4° e tenerlo a disposizione per 48 ore.

Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata. Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Articolo 20 - IMBALLAGGI

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Verifica:

Descrizione del tipo di imballaggio con indicazione delle norme tecniche indicate nel criterio, a cui è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

Per il contenuto di riciclato è conforme:

- Etichetta ecologica di Tipo II (autodichiarazione ambientale) conforme alla norma ISO 14021 che dimostri il rispetto del criterio.
- Etichetta ecologica di Tipo I (Ecolabel UE o equivalente)
- Certificazione di prodotto indipendente, accreditata da Accredia, come ReMade in Italy®, Plastica Seconda vita o equivalenti che attestino il contenuto di riciclato.

Articolo 21- INFORMAZIONE AGLI UTENTI

La società aggiudicataria deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti

- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Verifica: l'offerente allega all'offerta tecnica il Piano di Informazione agli Utenti, quale parte integrante dell'offerta, sottoscritto dal legale rappresentante. Il piano deve indicare: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Articolo 22 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Sono consentite in via straordinaria interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

-Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa appaltatrice, dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, l'Impresa appaltatrice è tenuta a dare congrua informazione all'Amministrazione comunale, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra l'Impresa appaltatrice e l'Amministrazione comunale, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20% e la cui composizione dovrà essere concordata con l'Amministrazione comunale. In mancanza di comunicazione sarà applicata una penale pari al 3 (tre) per cento dell'importo del mese di riferimento.

-Interruzione temporanea del servizio su comunicazione dell'Amministrazione comunale. In caso di interruzione temporanea dell'attività, l'Amministrazione comunale dovrà darne comunicazione all'Impresa appaltatrice, con un preavviso di almeno 2 giorni lavorativi. In questo caso l'Amministrazione comunale non riconoscerà all'Impresa appaltatrice alcun indennizzo. Nel caso in cui non ne abbia dato comunicazione all'Impresa appaltatrice entro i termini prefissati, l'Amministrazione comunale riconoscerà all'Impresa appaltatrice un equo indennizzo non superiore comunque al 25% del valore medio del servizio giornaliero e per ogni giorno di interruzione. -Interruzione temporanea del servizio per guasti. Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture, tali da non consentire lo svolgimento del servizio medesimo. Si intende per "temporanea" un'interruzione limitata ad un periodo massimo di 2 giorni continuativi. Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate tra l'Impresa appaltatrice e l'Amministrazione comunale, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi. L'Impresa dovrà fornire idonea documentazione circa le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, fatte salve le eventuali verifiche che l'Amministrazione comunale vorrà disporre. In mancanza di idonea documentazione sarà applicata una penale pari al 25% del valore medio del servizio giornaliero e per ogni giorno di interruzione. In caso di situazioni di emergenza protratte per un periodo superiore a 2 giorni continuativi, l'Impresa appaltatrice dovrà avvalersi di cucine proprie o nella propria disponibilità, previa informazione e consenso dell'Amministrazione comunale. In questo caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto.

-Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore. Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse, anche in relazione all'ubicazione dei centri refezionali. Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto. Nei casi di forza maggiore, l'Impresa appaltatrice dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi. Resta salva altresì la responsabilità dell'esecutore del servizio per interruzioni dovute a cause a lui imputabili. In tali ipotesi sarà applicata la penale pari al 25% del valore medio del servizio giornaliero e per ogni giorno di interruzione, fino, nei casi gravi o per episodi ripetuti, alla risoluzione del contratto.

Articolo 23 - RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Ai sensi dell'art 109 del D.lgs. n. 50/2016, l'Amministrazione comunale può recedere dal contratto, per sopraggiunti motivi di interesse pubblico, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Impresa appaltatrice delle spese sostenute e del mancato guadagno.

Articolo 24 - GARANZIA DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'Appaltatore per la sottoscrizione del contratto è obbligato a costituire una garanzia definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione secondo le modalità previste dall'art. 93, commi 2 e 3 del d. lgs. n. 50/2016. La

garanzia deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del C.C. nonchè l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante. L'importo della cauzione è pari al 10% dell'importo contrattuale fatti salvi gli eventuali incrementi previsti dall'art. 103 del d. lgs. n. 50/2016 e le eventuali riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 del d. lgs. n. 50/2016 per le garanzie provvisorie. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonchè a garanzia del rimborso di somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore. La Stazione Appaltante ha diritto inoltre di valersi della cauzione altresì nei casi espressamente previsti dal comma 2 dell'art. 103 del d. lgs. n. 50/2016. La Stazione Appaltante può richiedere il reintegro della garanzia se questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo ancora da corrispondere. La garanzia viene progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, fino al limite massimo dell'80% dell'importo iniziale garantito. L'ammontare residuo permane fino all'emissione del certificato di regolare esecuzione, a fronte del quale la garanzia cessa di avere effetto. Lo svincolo è automatico, con la sola condizione della preventiva consegna al garante da parte dell'Appaltatore, di documento attestante l'avvenuta esecuzione (es. stato di avanzamento, certificati di regolare esecuzione anche a cadenza periodica in caso di forniture o servizi continuativi e ripetuti...). In ragione della tipologia del servizio, che si esaurisce con l'esecuzione delle singole prestazioni, non si ritiene di richiedere la costituzione di cauzione o garanzia fideiussoria per la rata di saldo di cui al comma 6 dell'art. 103 del d. lgs. n. 50/2016.

Articolo 25 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELLA DITTA

La gestione dei servizi oggetto del presente capitolato viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

La ditta si intende espressamente obbligata a tenere sollevato il Comune da ogni danno, diretto ed indiretto, causato ai suoi dipendenti od ai suoi beni, mobili ed immobili, derivanti da comportamenti di terzi estranei all'organico scolastico, nonchè da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti e derrate alimentari. Il Comune ed i suoi obbligati saranno così esenti da ogni azione, sia in via giudiziale, che stragiudiziale, da chiunque intentata.

La ditta risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati direttamente o da ditte subappaltatrici nell'espletamento dei servizi, nonchè degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

La ditta si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e dagli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici ed inorganici.

E' inoltre a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi.

Essa è tenuta a stipulare ed a mantenere efficace per tutta la durata dell'appalto (non potendo opporre all'Amministrazione comunale e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) una polizza di responsabilità civile a copertura dei danni cagionati a terzi per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica / giuridica) che presti la propria opera per conto dello stesso nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio, con le seguenti caratteristiche minime:

- Sezione RCT massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00.
- Sezione RCO massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00.

La polizza dovrà prevedere le seguenti estensioni di garanzia:

- danni a cose/enti di terzi da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute, con un massimale non inferiore ad € 500.000,00;
- responsabilità civile conduzione ed uso di beni non di proprietà;
- danni a cose di terzi detenute e/o in consegna o custodia all'assicurato a qualsiasi titolo con un massimale non inferiore ad € 250.000,00;
- danni a cose nell'ambito di esecuzione dei lavori;

– i danni a locali, arredi, impianti, attrezzature e strutture in genere;
– danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte e somministrate ai fruitori del servizio di ristorazione ed imputabili a:

1. vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
2. cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi;

3. contaminazione dolosa dei prodotti preparati, trattati e somministrati per fatto dei propri dipendenti ed operatori e/o di terzi che intervengano a qualsiasi titolo nella filiera della preparazione, trattamento, distribuzione. Le estensioni di cui ai precedenti punti 1. e 2.

Dovranno essere prestate con un massimale non inferiore ad € 2.000.000,00 e l'estensione di cui al precedente punto 3. dovrà essere prestata con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00.

Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta, la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico dell'Impresa appaltatrice. Eventuali scoperte o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere poste o considerate a carico dell'Amministrazione comunale né del danneggiato. L'Impresa aggiudicataria è comunque responsabile dei danni arrecati, nell'espletamento del servizio al patrimonio del Comune, a causa di imperizia e/o incapacità del personale, cattivo funzionamento dei macchinari, nonché all'utilizzo di materiale non idoneo, nulla escluso. *L'inefficacia del contratto assicurativo non potrà in alcun modo essere opposta all'Amministrazione comunale e non costituirà esimente dell'Impresa esecutrice per le responsabilità ad essa imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente. L'Impresa è tenuta a documentare al Servizio comunale competente, prima dell'avvio del servizio e comunque in sede di stipula del contratto, l'adempimento di tali obblighi assicurativi.*

Copia di tutte le polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovranno essere consegnate prima della stipula del contratto. L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione Comunale sull'assicuratore prescelto dall'Appaltatore, 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, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia. Ad ogni scadenza anniversaria delle polizze sopra richiamate è fatto obbligo all'Appaltatore di produrre idonea documentazione atta a confermare il rinnovo della copertura assicurativa.

La ditta, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti (ed a quelli di eventuali subappaltatori) tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante il periodo dell'appalto, comprese le ordinanze e regolamenti del Comune e dell'ASUR di Fano. Si impegna anche a rispettare il **Codice etico** per le aziende di ristorazione collettiva di cui al D.Lgs.231/2001.

Per tutta la durata del servizio la ditta deve rispettare pienamente la normativa vigente, in particolare quella riguardante la sicurezza dei lavoratori (D.Lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni).

Articolo 26 - PIANO DI SICUREZZA AI SENSI DEL D.LGS. 81/2008 (e successive modifiche ed integrazioni)

La ditta è obbligata ad osservare e far osservare a tutto il personale alle proprie dipendenze o di imprese subappaltatrici, tutte le vigenti norme di carattere generale e le prescrizioni relative alla tutela della salute e prevenzione dei rischi sui luoghi di lavoro.

La ditta è tenuta a redigere il Piano di sicurezza relativo ai rischi della propria attività, così come previsto dal D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Il Piano di sicurezza dovrà essere consegnato in copia dalla ditta prima dell'inizio del servizio.

La ditta dovrà inoltre consegnare, entro la data sopra indicata, il Documento di Valutazione dei rischi della propria attività e nominare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

Articolo 27 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi dell'art. 3 della legge n. 136/2010, l'Appaltatore si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari relativamente al presente appalto, per cui tutte le transazioni relative al presente appalto dovranno essere effettuate utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali accessi Capitolato speciale d'appalto

Marzo 2020 11/79 Comune di Bologna presso banche o presso la società Poste Italiane Spa, dedicati anche non in via esclusiva, esclusivamente tramite bonifico bancario o postale ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. A tal fine, l'Appaltatore si impegna a comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'Appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010, ne dà immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia in cui ha sede la Stazione Appaltante. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione di diritto del contratto. Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'esecuzione del servizio potrà essere sospeso da parte del l'Appaltatore. Qualora quest'ultimo si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da parte dell'Amministrazione Comunale. Trattandosi di appalto di servizi con prestazioni continuative, in cui la verifica di conformità deve essere compiuta in corso di esecuzione del contratto, non trova applicazione la ritenuta prevista dall'art. 4, comma 3, DPR 207/2010.

Articolo 28 -PENALITÀ

E' prevista in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle seguenti penalità :

- a)** non disponibilità dei campioni giornalieri dei piatti previsti in menù = penale pari a EURO 250,00 per ogni campione mancante;
- b)** ritardo nell'avvio del servizio = penalità di Euro 10.000,00 per ogni giorno di ritardo, salvo ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione Comunale; decorsi 5 giorni senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, è facoltà del Comune risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla ditta quale penale;
- c)** fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menù: penale da EURO 100,00 a EURO 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- d)** fornitura dei pasti incompleta intendendosi per tale la mancanza di pane, frutta , condimenti ed in genere tutto ciò che è a corredo dei pasti ai sensi del presente capitolato : penale da EURO 100,00 a EURO 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- e)** violazione degli orari concordati per la consegna dei pasti alle singole destinazioni, fatti salvi i casi di forza maggiore: penale da EURO 500,00 a EURO 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- f)** fornitura di cibi o pietanze non corrispondenti ai requisiti di qualità espressi nell'offerta; utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato e dagli allegati relativamente alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto ed ai contenitori utilizzati a tale fine: penale da EURO 500,00 a EURO 10.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità ;
- g)** variazioni al menù non concordate previamente con il Comune: penale da EURO 100,00 a EURO 1.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- h)** consegna di diete speciali sbagliate: penale da EURO 500,00 a EURO 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità.

Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente alla ditta anche per fatto addebitabile a eventuali imprese subappaltatrici.

Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto il referente del Comune potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da EURO 100,00 ad EURO 5.000,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.

L'applicazione della sanzione è preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte del referente del Comune.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà di cui al successivo articolo 15.

Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a 5.000,00 EURO e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre di queste infrazioni nell'arco di un quadrimestre scolastico.

Articolo 29 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, possono essere, in particolare, causa di risoluzione contrattuale per inadempimento le seguenti fattispecie:

- a)** fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b)** messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta;
- c)** impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti professionali di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente e del presente capitolato;
- d)** gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico – sanitaria, di sicurezza e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide del Comune che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio;
- e)** gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche degli alimenti;
- f)** mancata osservanza del sistema di autocontrollo;
- g)** 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della ditta;
- h)** errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza derivante da colpa grave o dolo degli operatori della ditta;
- i)** inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- l)** interruzione non motivata del servizio;
- m)** gravi disservizi nella consegna dei pasti alle strutture prive di cucina;
- n)** violazioni delle prescrizioni in materia di subappalto;
- o)** violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- p)** violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- q)** cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione;
- r)** inosservanza degli impegni assunti in sede di gara di appalto relativamente al "fattore qualità".

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto da parte del Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione del Referente, a mezzo di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tale caso, alla ditta non spetta alcun indennizzo e il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la ditta ha l'obbligo di continuare comunque il servizio se ciò venga richiesto dal Comune, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.

Alla ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Articolo 30 - DIVIETO DI CESSIONE

Il contratto non può essere ceduto in tutto o in parte, direttamente o indirettamente, senza il consenso e la formale approvazione del Comune, pena la risoluzione del contratto stesso e il risarcimento di tutte le spese e i danni subiti dalla stazione appaltante.

Non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal Comune, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Il Comune non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione circa la modifica di ragione sociale.

Articolo 31- SUBAPPALTO

E' vietato il subappalto del servizio di preparazione, produzione e somministrazione dei pasti; sono subappaltabili tutte le altre attività e i servizi connessi al corretto espletamento del Servizio richiesto, ovvero gli interventi di manutenzione ordinaria, di disinfestazione e di derattizzazione, oltre all'esecuzione dei piani di analisi chimica/microbiologica e di veicolazione pasti e derrate.

Le ditte incaricate del servizio di trasporto dovranno produrre la certificazione attestante che i mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti sono idonei allo scopo e rispondenti a tutte le norme di legge in materia.

Il sub appalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi ed agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti del Comune di quanto subappaltato.

Il subappalto è ammesso con le modalità di cui all'Art.105 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e comunque nel limite del 40% dell'importo contrattuale complessivo. L'Impresa aggiudicataria sarà comunque responsabile nei confronti del Comune per le azioni, i fatti, le omissioni o la negligenza manifestate dai subappaltatori. Ove l'Impresa intendesse subappaltare tutte o alcune delle prestazioni oggetto di contratto, dovrà farlo conformemente a quanto previsto dalla legislazione vigente e dovrà manifestare detta volontà in sede di offerta tramite dichiarazione espressa delle parti del contratto che intende subappaltare.

In ogni caso, il subappalto dovrà essere richiesto e autorizzato dal Responsabile del Procedimento, il quale può respingere la richiesta a motivo della mancanza del possesso dei requisiti necessari da parte del prestatore di quelle parti di contratto per le quali l'appaltatore richiede il subappalto.

Articolo 32 - TRASPARENZA

L'appaltatore espressamente ed irrevocabilmente :

- dichiara che non vi è stata mediazione o altra opera di terzi per la conclusione del contratto;
- dichiara di non avere corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno, direttamente o attraverso terzi, ivi comprese le imprese collegate o controllate, somme di denaro o altra utilità a titolo di intermediazione o simili, comunque volte a facilitare la conclusione del contratto;
- si obbliga a non versare ad alcuno, a nessun titolo, somme di denaro o altra utilità finalizzate a facilitare e/o a rendere meno onerosa l'esecuzione e/o la gestione dell'appalto rispetto agli obblighi con esso assunti, né a compiere azioni comunque volte agli stessi fini.

Qualora non risulti conforme al vero anche una sola delle dichiarazioni rese ai sensi del precedente comma, ovvero l'appaltatore non rispetti gli impegni e gli obblighi ivi assunti per tutta la durata del contratto, lo stesso si intende risolto di diritto ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 del Cod. Civ., per fatto e per colpa dell'appaltatore, che è conseguentemente tenuto al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione.

Articolo 33 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, i dati forniti dalle Imprese in occasione della partecipazione alla gara di cui al presente capitolato saranno raccolti presso l'Amministrazione comunale per le finalità di gestione della gara (con la possibilità di essere comunicati ai soggetti pubblici competenti, per le finalità di controllo previste dall'art. 71 del T.U. 445/2000) e, per quanto riguarda l'aggiudicatario, saranno trattenuti anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale, per le finalità del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio pena l'esclusione dalla gara.

Articolo 34 - TUTELA DELLA PRIVACY

La Ditta appaltatrice, nel presentare l'offerta, si impegna ad accettare in caso di aggiudicazione la nomina quale responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio e a rispettare la normativa specifica in materia di tutela della privacy prevista dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e dal D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. Il trattamento potrà riguardare anche dati sensibili riferiti agli utenti del servizio.

Articolo 35 - DOMICILIO LEGALE

Per gli effetti del presente appalto la ditta aggiudicataria elegge il proprio domicilio legale presso la Casa Comunale di Fano.

A tale domicilio si intendono ritualmente effettuate tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini e ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto.

Articolo 36 - CONTROVERSIE

Per le eventuali controversie che possano insorgere nell'interpretazione ed esecuzione del presente appalto, qualora queste non possano essere risolte con spirito di amichevole accordo, è competente il Foro di Pesaro.

Articolo 37 - SPESE CONTRATTUALI

Il contratto verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa e firmato digitalmente .

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del presente contratto.

Rientrano in tali oneri l'imposta di bollo per la stesura del contratto, quietanze, diritti di segreteria, spese di registrazione a norma di legge e qualsiasi altra imposta e tassa secondo le leggi vigenti. L'I.V.A. s'intende a carico della Stazione Appaltante. L'Appaltatore sarà inoltre tenuto a rimborsare, ai sensi di quanto disposto dall'art. 216, comma 11 del d. lgs. n. 50/2016 e dalla normativa da questo richiamata, alla Stazione Appaltante, entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva, le spese per le pubblicazioni del bando e dell'avviso di aggiudicazione di gara sulla GURI e sui giornali.

Articolo 38 – RINVIO

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti pubblici di servizi al D.Lgs. n. 50/2016, normative speciali relative allo specifico servizio oggetto dell'appalto (igiene, alimentazione...) al Codice Civile e alle norme presenti nell'ordinamento giuridico.

ALLEGATI:

Allegato C modello offerta

Allegato D planimetrie cucine

Allegato E attrezzature cucine

Allegato F stima presenze

Allegato G menù e grammature

Allegato H tabelle merceologiche

Allegato I cucine, plessi, indirizzi

Allegato L servizio trasporto

Allegato M elenco personale

Allegato N calendario stagionalità

Allegato O criteri basso impatto ambientale

Allegato P DUVRI