**COMUNE DI PRIGNANO s/S
(MODENA)**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE IN LOCALITA' PIGNETO E MONTEBARANZONE DEL COMUNE DI PRIGNANO S/S TRAMITE PASTO VEICOLATO

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica relativa alla scuola dell'infanzia e primaria di Pigneto e scuola dell'infanzia di Montebaranzone, frazioni del Comune di Prignano sulla Secchia, attraverso la fornitura di pasti in multiporzione veicolati. Comprende l'esecuzione dei seguenti servizi attinenti alla refezione scolastica :
la produzione, il confezionamento e il trasporto dei pasti dal centro di cottura della ditta affidataria alle scuole indicate.

Relativamente al servizio di ristorazione della scuola primaria spetta all'impresa aggiudicataria anche la fornitura di tutto quanto necessario per il consumo del pasto (tovaglioli, tovagliette e materiale monouso idoneo in materiale biodegradabile).

Il pasto della scuola dell'infanzia è comprensivo della merenda.

L'appaltatore dovrà provvedere, con propria organizzazione, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto delle normative vigenti, alla preparazione dei pasti nel proprio centro di cottura e alla loro consegna.

Il numero dei pasti in "multiporzione" da fornire a titolo puramente indicativo è quantificato come segue:

Scuola e modalità	n. pasti due anni alunni e insegnanti
Infanzia Pigneto Via Carlo Alberto Dalla Chiesa frazione Pigneto Pasto multiporzione veicolato, comprensivo di merenda	7.600
Primaria Pigneto Via Carlo Alberto Dalla Chiesa frazione di Pigneto Pasto veicolato, comprensivo di materiale usa e getta	10.320
Infanzia Montebaranzone Via Nuova frazione di Montebaranzone Pasto multiporzione veicolato, comprensivo di merenda	6.800
TOTALI	24.720

Tale numero è presumibilmente determinato e potrà subire delle variazioni in aumento o in diminuzione sia in relazione alle adesioni giornaliere al servizio da parte degli alunni sia in

relazione all'ampliamento/diminuzione dei giorni di rientro pomeridiano secondo i moduli organizzati dalla scuola.

L'utenza è composta oltre che dagli alunni anche dal personale scolastico autorizzato al consumo del pasto e operante presso il plesso scolastico.

La ditta è tenuta ad effettuare il trasporto del pasto con idoneo mezzo.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è fissata dal 01/01/2022 e fino al 30/12/2023.

Qualora allo scadere del contratto l'Amministrazione Comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, la ditta aggiudicataria sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Il contratto decorre dalla stipula o in caso di motivata necessità di cominciare il servizio dalla data del verbale di consegna anticipata.

E' fatto salvo il diritto di recesso anticipato del Comune di Prignano qualora il servizio risultasse, a giudizio motivato del Comune stesso, eseguito in maniera non soddisfacente.

ART. 3 – IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo presunto per il periodo gennaio 2022 – dicembre 2023 risulta determinato in euro 148.320,00 oltre iva nella misura prevista per legge, calcolato per l'intera durata del contratto.

Si riserva inoltre la facoltà di prorogare, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.lgs. 50/2016, la durata del contratto per sei mesi limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente.

L'importo complessivo stimato dell'appalto, comprensivo della proroga è pari ad Euro 195.572,00 IVA esclusa.

L'importo a base d'asta è comprensivo di tutti i servizi e spese derivanti dal presente capitolato.

L'importo complessivo presunto è così determinato:

1. Numero dei pasti per tipologia di scuola;
2. Importo unitario dei pasti, definito sulla base di un'analisi dei costi effettuata su realtà limitrofe e similari per tipologia di fornitura;

in particolare :

- costo unitario a base di gara del pasto scuola primaria veicolato, senza merenda, con il necessario materiale usa e getta utilizzato dalla scuola primaria stimato in euro 6,00 iva esclusa;
- costo unitario a base di gara del pasto scuola dell'infanzia comprensivo di trasporto e di merenda scuola dell'infanzia stimato in euro 6,00 iva esclusa.

I costi della sicurezza da rischi da interferenze sono nulli.

Non sono presenti prestazioni secondarie.

L'ente si riserva, ai sensi dell'art. 106 del Codice, la facoltà nel corso dello svolgimento contrattuale, di modificare l'importo, in aumento o diminuzione, in relazione all'aumento o al decremento degli utenti e/o a una diversa organizzazione dei servizi previsti.

La ditta affidataria non potrà pretendere indennizzi di sorta qualora il numero dei pasti risulti inferiore a quelli indicati così come non potrà rifiutarsi di provvedere alla fornitura maggiore alle stesse condizioni di cui al presente capitolato.

ART. 4 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Per la preparazione giornaliera dei pasti la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare una struttura (centro di produzione) di proprietà o in comodato d'uso o in locazione, debitamente attrezzata ed in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie.

I pasti devono essere preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo, sistema legato alla preparazione, cottura e distribuzione immediata dei pasti, non sono consentite preparazioni anticipate né l'utilizzo di cibi precotti.

Il pasto dovrà pervenire alla scuola con temperature adeguate e idonee secondo le normative vigenti in materia. Il pasto dovrà pervenire in condizioni tali da garantire l'igiene e la salubrità del prodotto fornito secondo le normative vigenti ed in particolare il Regolamento Europeo 852/2004.

La ditta affidataria dovrà provvedere direttamente ai generi alimentari e quant'altro necessario, nonché al personale occorrente, a mezzo di propri operatori adeguatamente preparati, per i quali garantirà l'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalle leggi di previdenza e assistenza. I pasti dovranno essere trasportati in contenitori termici idonei e tali da assicurarne la conservazione, secondo quanto disposto dalle normative vigenti in materia. I materiali usa e getta per lo scodellamento del pasto della scuola primaria di Pigneto dovranno essere forniti dall'impresa aggiudicataria e dovranno essere in materiale biodegradabile. La ditta aggiudicatrice dovrà favorire per tutto il materiale a perdere cartaceo e per i cartari in genere l'utilizzo di carta al 100% riciclata PCF secondo gli standard internazionali riconosciuti (FSC, BLAUE ENGEL o equivalenti).

Il servizio sarà articolato nel seguente modo:

1. Preparazione pasti presso un centro di produzione in disponibilità della ditta aggiudicataria. I pasti, dopo la loro preparazione, devono essere sigillati in appositi contenitori, in modo da assicurare durante il trasporto, sino alla sede di distribuzione, la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali. Contenitori e modalità di confezionamento devono inoltre assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore ai 65°C al momento della consegna al personale incaricato della distribuzione. I pasti dovranno essere forniti in contenitori "multiporzioni".

2. Il trasporto dal centro di produzione ai vari plessi scolastici di consumo, dovrà essere effettuato con personale, mezzi ed attrezzature adeguate e idonee e nel rispetto di tutte le norme igienico – sanitarie previste dalle vigenti norme e dalle prescrizioni che possono essere richieste dai competenti organi dell'azienda USL. Il trasporto dovrà avvenire con un numero di mezzi adeguato al fine di rispettare l'orario fissato per il consumo e per garantire il mantenimento delle qualità organolettiche dei pasti. Le spese di carburante per la conduzione del mezzo, nonché gli oneri per la manutenzione straordinaria e ordinaria dello stesso, sono a carico dell'impresa aggiudicataria. L'impresa dovrà garantire, provvedendo settimanalmente alla sanificazione ed al mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria del veicolo.

3. Per la preparazione dei pasti la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle indicazioni fornite dal Servizio S.I.A.N. – in particolare alle "diete alimentari" e alla "Qualità delle materie prime per la ristorazione scolastica"

4. Per l'intero ciclo dalla produzione alla distribuzione dei pasti si richiama il documento "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato in G.U. n. 134 del 11 giugno 2010 e linee strategiche per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Emilia Romagna. La preparazione dei pasti deve rispondere a quanto previsto dalla vigente legislazione comunitaria, nazionale, regionale ed essere in linea con quanto indicato nel presente capitolato.

La ditta aggiudicataria deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2004 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché a quanto previsto da tutta la normativa comunitaria (pacchetto igiene) e nazionale vigente e di interesse specifico. La ditta deve disporre di un sistema efficiente

di gestione dei flussi materiale e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo. La ditta deve individuare un responsabile dell'applicazione delle procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP (Analisi dei Pericoli e punti critici di controllo).

Tutti i prodotti utilizzati per la produzione dei pasti scolastici devono rispettare tutte le normative previste in materia igienico-sanitaria e di sicurezza della più aggiornata legislazione vigente.

Giornalmente le singole sedi di consumo comunicheranno di norma entro le ore 9,30 il numero preciso dei pasti da fornire, suddivisi per tipologia. Entro lo stesso orario le scuole preciseranno altresì i pasti speciali da fornire.

ART. 5 CARATTERISTICHE

Il pasto dovrà essere costituito da un pranzo composto da:

- Un primo piatto, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- Un secondo piatto, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- Un contorno adeguato al secondo piatto, crudo o cotto, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- Frutta fresca di stagione, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- Pane non addizionato di grassi (strutto, oli vegetali, burro), con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;

Il menù degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia deve comprendere anche la merenda pomeridiana, secondo le prescrizioni dietologiche dell'Azienda USL Servizio Unità di Nutrizione.

La ditta provvederà ad acquistare autonomamente le materie prime occorrenti per la preparazione dei pasti, che dovranno essere conformi: al piano dietetico base stabilito dal S.I.A.N, alle vigenti norme per la qualità delle materie prime per la ristorazione scolastica e alle linee guida di indirizzo nazionale e regionali per la ristorazione scolastica e loro eventuali aggiornamenti o modifiche.

Il Comune promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica (certificate ai sensi del Regolamento n. 834/2007), a lotta integrata, tipici (che hanno ottenuto dall'UE un riconoscimento e sono identificati precisamente come DOP e IGP ai sensi del regolamento CE 510/2006 oppure STG, specialità Tradizionale Garantita secondo il regolamento CE n. 509/2006), tradizionali e a denominazione protetta, a Km 0 e/o a filiera corta e provenienti dal mercato equo e solidale.

Le modalità di cottura dovranno essere quelle indicate da piano dietetico di base dell'Azienda USL. Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo; in ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere alla normativa vigente.

Nella preparazione dei pasti scolastici la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle indicazioni deliberate dalla Giunta Regionale Emilia Romagna con atto n. 71 del 26/04/2012 "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo" con particolare riferimento all'allegato 1 Standard nutrizionali ristorazione scolastica.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriali.

I pasti giornalieri della ristorazione scolastica sono regolati da menù stagionali (autunno-inverno e primavera –estate). La programmazione dei menù dovrà essere consegnata all'ufficio istruzione prima dell'inizio dell'anno scolastico. E' facoltà del comune di Prignano richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità , previa valutazione del competente Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione (SIAN). I menù sono articolati sulla base del grado di scuola.

Costituiscono linee guida per la predisposizione dei pasti e dei menù i principi e gli orientamenti contenuti nei seguenti documenti:

- Linee guida per l'educazione alimentare, Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca (Miur) 2011);
- Linee guida per una Sana Alimentazione Italiana, Inran (Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti) e Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 2003;
- Legge regionale Emilia Romagna n. 29/2002 “ Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva;
- Linee guida di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica- Ministero della salute anno 2010;
-
- Legge regionale Emilia Romagna 1/2000 art. 17 comma 1 lettera e);
- Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna- Regione Emilia Romagna-collana contributo n. 56/ 2009;
- Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo, approvate con deliberazione della Giunta Regione Emilia Romagna n. 418/2012;
- delibera di Giunta Regione Emilia Romagna 426/2006;
- Il valore nutrizionale ed educativo della ristorazione scolastica, documento elaborato dal servizio sanitario regionale- azienda Unità Sanitaria Locale di Modena- dipartimento di sanità, servizio igiene degli alimenti e della nutrizione U.O. Nutrizione;

La ditta aggiudicataria dovrà garantire l'utilizzo di generi alimentari di prima qualità, nello scrupoloso rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti in materia. La ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo.

L'Amministrazione comunale, in attuazione delle normative vigenti, promuove e privilegia l'impiego nella ristorazione scolastica di materie prime quali: prodotti biologici, a lotta integrata, DOP, IGP e tradizionali, prodotti a filiera corta locale, prodotti del commercio equosolidale.

E' tassativamente vietato l'uso di materie prime contenenti organismi geneticamente modificati (OGM). I prodotti utilizzati devono garantire, tramite apposite certificazioni, l'assenza di organismi geneticamente modificati, in riferimento a quanto dispone il Regolamento CE n. 641/2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n. 1829/2003) e Regolamento CE n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM ed in generale a quanto dispone tutta la normativa vigente in materia o che entrerà in vigore durante il periodo del contratto.

E' assolutamente vietato utilizzare:

- carne al sangue;
- cibi fritti;
- dado da brodo;
- conservanti ed additivi chimici;
- verdura, carne e pesce semilavorati o precotti;
- residui dei cibi preparati nei giorni precedenti.

A richiesta dell'Amministrazione l'impresa aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati nonché l'elenco delle ditte fornitrici e subfornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi.

L'impresa dovrà attenersi al Regolamento CE 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto nonché alle norme UNI in materia.

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le responsabilità relative al servizio oggetto del presente appalto. Sarà obbligo del gestore adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni nel rispetto delle normative vigenti in materia.

L'impresa aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibile all'Amministrazione comunale idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, diete conformi ad esigenze etico religiose. La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte dell'impresa aggiudicataria per opera di un dietista. Nel caso di utenti affetti da patologie croniche dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio.

Nel caso di utenti portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio. Le diete speciali dovranno essere fornite, alle stesse condizioni economiche, in singole vaschette monoporzionamento termo-sigillate contrassegnate con nome e cognome dell'utente cui è destinata, contenute a loro volta in contenitori termici.

L'impresa aggiudicataria deve provvedere, alle stesse condizioni economiche, alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano, da una verdura fresca o cotta e da una porzione di carne magra ai ferri o prosciutto cotto o formaggio fresco, nonché da un frutto.

Relativamente alle diete o servizi speciali di cui sopra, dovrà essere utilizzato necessariamente materiale a perdere monouso biodegradabile.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di alterazioni o infezioni alimentari, il fornitore, allo scopo di consentire verifiche in caso di controlli, reclami od altro, dovrà prelevare giornalmente un pasto campione di peso non inferiore a 100 gr di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali dovrà essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati dovranno essere regolarmente conservati per almeno 7 giorni.

Nell'ambito dell'esecuzione del servizio la Ditta si conforma, inoltre, alle norme di legislazione in materia ambientale.

ART. 6 MODALITA' TRASPORTO PASTI NEI REFETTORI

Per quanto concerne le norme in materia di trasporto, si fa espresso riferimento alla normativa vigente per tutta la durata dell'appalto.

I pasti dovranno essere forniti in contenitori "multi porzione" e trasportati in contenitori idonei che ne assicurino la conservazione secondo quanto disposto dalla vigente normativa in materia. Il Comune di Prignano si riserva la facoltà durante il periodo scolastico, per un tempo limitato, la possibilità di richiedere il confezionamento dei pasti in monoporzionamento, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione. Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di legge. La ditta aggiudicataria deve effettuare il trasporto dei pasti prodotti dai centri di produzione ai vari plessi scolastici o locali di consumo con mezzi di trasporto idonei e conformi a quanto disposto dalla vigente legislazione in materia. Deve essere favorito e privilegiato l'utilizzo di mezzi di trasporto ecologici (metano, elettrici, Euro 5). Il trasporto deve prevedere un'organizzazione tale da rispettare l'orario fissato per il consumo e il pasto nella sua completezza dovrà giungere al

momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. I pasti dovranno essere trasportati con mezzi muniti di idonea attestazione, in idonei contenitori chiusi ermeticamente, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente. Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici per garantire il mantenimento dell'idonea temperatura prevista dalla legge e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno. Le consegne dei pasti dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.

La ditta aggiudicataria dovrà elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole scuole (Infanzia di Pigneto, Primaria di Pigneto e Infanzia di Montebaranzone) in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Gli alimenti devono essere trasportati in conformità a quanto previsto dal Reg. (CE) 852/2004, con particolare riferimento all'allegato 1, cap. IV.

ART. 7 SOPRALLUOGO

I concorrenti non dovranno effettuare sopralluogo.

ART. 8 SISTEMA H.A.C.C.P

Il fornitore dovrà osservare tutte le disposizioni d'igiene pubblica, sia in vigore, sia che vengano emanate durante la durata del contratto, nonché le disposizioni particolari del S.I.A.N. Ufficio Nutrizione competente per territorio.

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni legislative vigenti, concernente l'igiene dei prodotti alimentari (H.A.C.C.P.) in tutte le fasi del servizio: approvvigionamento, stoccaggio, preparazione pasti, trasporto e consegna.

L'impresa deve attenersi a tutta la normativa vigente in materia, ed in particolare a quanto previsto dal Reg.CE n. 852/2004 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari.

ART.9 - PERSONALE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere attraverso propri operatori qualificati e/o con comprovata esperienza nel settore, nonché in numero sufficiente a garantire un servizio ottimale. Il gestore si impegna comunque a garantire le prestazioni anche in caso di assenza temporanea di uno degli operatori, sostituendoli con altri di eguale livello di professionalità e facendosi altresì carico delle sostituzioni per ferie, congedi straordinari, ecc. Il gestore si obbliga ad applicare nei confronti del personale dipendente tutte quelle norme contenute nei contratti collettivi di lavoro di categoria, nonché ad osservare le disposizioni di legge vigenti in tema di assicurazioni obbligatorie e lavorative sollevando il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità verso gli istituti previdenziali. Il gestore sarà altresì responsabile per ogni danno a persona o cose provocato nello svolgimento o in dipendenza del servizio, esonerando da ogni responsabilità l'Amministrazione comunale. La ditta dovrà altresì individuare un responsabile dei servizi per gli aspetti gestionali ed organizzativi degli stessi.

Il personale adibito all'esecuzione dei servizi dovrà osservare tutte le procedure igieniche disposte dalle normative vigenti ed in particolare quelle previste dal sistema di autocontrollo HACCP, finalizzate ad evitare rischi di contaminazione e possibili tossinfezioni alimentari.

La ditta appaltatrice dovrà avvalersi anche della consulenza regolare di un dietista e/o nutrizionista.

La ditta dovrà garantire che il proprio personale impiegato:

- Sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- Tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- Segnali subito al responsabile comunale eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio.

ART.10 - CONTROLLO

Il Comune avrà ampia facoltà di controllo, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, per il tramite dei propri responsabili a tutela del rispetto degli estremi contrattuali e del buon andamento dei servizi.

Il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto nei casi previsti dalla legislazione vigente, nei casi previsti dal codice civile, nonché nei seguenti casi:

- ripetute e gravi inosservanze di norme legislative e regolamentari in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- gravi e reiterate violazioni delle clausole contrattuali che compromettano la regolarità della fornitura;
- grave negligenza. La Ditta sarà considerata gravemente negligente qualora cumulasse, nel corso della durata del contratto rilievi sulla qualità del servizio, ai quali non faccia seguito tempestivamente un miglioramento qualitativo del servizio.

ART.11 SUBAPPALTO

E' ammesso il subappalto nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto secondo le disposizioni contenute nell'art.105 D.Lgs. 50/2016 purchè l'impresa lo comunichi espressamente nella documentazione di gara, previa autorizzazione del Comune di Prignano.

ART.12 CORRISPETTIVO E PAGAMENTI

La fattura mensile dovrà esporre il numero dei pasti effettivamente consumati distinti per utenti delle varie scuole. Il pagamento delle forniture avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture.

Il prezzo indicato nell'offerta si intende comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Il prezzo contrattuale si intende fisso ed invariabile.

Sono comprese nel prezzo unitario di aggiudicazione del pasto tutte le spese, nessuna esclusa, espresse e non espresse relative:

- Preparazione dei pasti;
- Merende per la scuola dell'infanzia;
- Confezionamento dei pasti destinati alla refezione nei plessi scolastici;
- Trasporto dei pasti dal centro di produzione ai vari plessi scolastici di consumo;
- Fornitura di tovaglioli, tovaglette piatti e bicchieri usa e getta per la scuola primaria.

ART.13 INFORMAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire agli utenti materiale informativo relativo all'esatta composizione dei menù. Il costo del materiale informativo si intende compreso nel prezzo del pasto.

L'impresa dovrà collaborare per la realizzazione di un programma di educazione alimentare indirizzato agli utenti dei servizi in oggetto che può comprendere attività di sensibilizzazione, laboratori di educazione alimentare

ART. 14 STIPULA DEL CONTRATTO

Il Comune, dopo la presa d'atto del risultato di gara, procederà alla stipula del contratto con l'Impresa aggiudicataria con la quale verrà regolamentato il servizio secondo quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto e dall'offerta presentata dall'aggiudicatario.

Si provvederà alla stipula del contratto nei tempi di legge e in ogni caso, l'aggiudicatario è tenuto ad iniziare il servizio, anche nelle more della stipula del contratto, in data 01 gennaio 2022.

ART. 15 GARANZIA

A garanzia di tutte le obbligazioni contrattuali e del presente capitolato, l'Impresa aggiudicataria dovrà prestare cauzione definitiva per un importo pari al 10% del valore contrattuale al netto di iva. La cauzione sarà prestata in uno dei modi stabiliti dalla legge.

La cauzione definitiva dovrà avere validità corrispondente alla durata del contratto e sarà svincolata al momento in cui tutte le obbligazioni contrattuali garantite saranno state adempiute.

La predetta garanzia opera per tutta la durata del contratto e, comunque, sino alla completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal predetto contratto; pertanto, la garanzia sarà svincolata, previa deduzione di eventuali crediti del Comune verso la ditta aggiudicataria a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali e decorsi detti termini.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'Aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dal Comune.

Qualora la ditta dovesse disdettare il contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi, a titolo di penale, su tutto il deposito cauzionale definitivo, verrà inoltre addebitata alla Ditta la maggior spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altre ditte concorrenti a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

Art. 16 ASSICURAZIONI

E' a carico dell'appaltatore ogni responsabilità, sia civile che penale derivante allo stesso ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

La ditta affidataria risponderà di eventuali danni, a persone e/o a cose, cagionati a terzi in relazione dello svolgimento di tutte le attività che formano oggetto della fornitura, tenendo al riguardo indenne l'Amministrazione Comunale da ogni eventuale richiesta di danni o pretesa risarcitoria da chiunque avanzata in relazione all'esecuzione dell'appalto.

La ditta affidataria è tenuta a stipulare, con una primaria compagnia di assicurazione, idoneo contratto di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (Rct) comprensivo della copertura assicurativa della responsabilità civile verso prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (Rco).

La descrizione del rischio assicurato dal suindicato contratto dovrà recare espresso riferimento alla copertura dei rischi derivanti dall'esecuzione dell'appalto con tutte le attività e servizi che ne formano parte, nessuna esclusa.

ART. 17 ESERCIZIO DEL DIRITTO DI SCIOPERO

In caso di sciopero dei propri dipendenti, l'impresa si impegna, in riferimento alle prestazioni di cui al presente capitolato, a rispettare le prescrizioni e modalità stabilite dal regolamento comunale relativo alla tutela erogativa dei servizi pubblici essenziali in caso di esercizio del diritto di sciopero, in particolare per quanto attiene i termini di preavviso e le modalità di informazione all'utenza.

Qualora la comunicazione da parte dell'impresa avvenga dopo il termine delle 48 ore antecedenti l'inizio dello sciopero, verrà applicata una penale pari al 50% del costo dei pasti non forniti

calcolata su un numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di procedere all'acquisto, a totale carico dell'impresa appaltatrice, di alimenti alternativi al pasto non fornito.

ART. 18 PENALITA'

Il servizio dovrà essere sempre garantito anche in occasione di maltempo od altre cause o circostanze. Salvo più gravi e diverse sanzioni previste dalle norme di legge e dal presente capitolato la committenza, a tutela delle norme applicabili in materia, applicherà le seguenti penalità detraendole direttamente dal primo pagamento utile:

1. per ogni violazione di quanto stabilito dal menù : euro 200,00;
2. per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto euro 350,00;
3. Ritardo nella consegna dei pasti rispetto all'orario previsto superiore a 15 minuti: euro 100,00;
4. per le deficienze qualitative nei pasti erogati : euro 375,00;
5. per ogni mancata erogazione o somministrazione dei pasti legati a diete speciali : euro 425,00;
6. per ogni inadempienza nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali non previste nei precedenti commi, la penale sarà rapportata, in ragione della gravità, all'importo delle prestazioni mensili.

L'applicazione della penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza da parte del Responsabile del procedimento. A tale comunicazione l'appaltatore avrà facoltà di presentare le proprie contro deduzioni entro e non oltre 5 giorni dalla notifica della contestazione stessa.

ART. 19 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

La ditta appaltatrice, per quanto concerne il trattamento dei dati personali, identificativi, sensibili degli utenti o di terzi in genere, dei quali dovesse venire a conoscenza nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, dovrà uniformarsi a quanto previsto dal Regolamento Europeo n. 679/2016.

Informativa sulla privacy ai sensi del Regolamento Europeo n. 379/2016:

Il Regolamento Europeo n. 679/2016 garantisce che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto dei diritti, delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli interessati, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali. Il trattamento dei dati che si intende effettuare, pertanto, sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti delle imprese partecipanti alla gara ed in particolare della riservatezza dei dati di ognuna. Ai sensi del Regolamento citato, si informa che:

- 1) il trattamento ha le seguenti finalità: acquisizione delle informazioni necessarie alla valutazione dell'idoneità morale e tecnico finanziaria dell'impresa ai fini della partecipazione alla gara oggetto della presente procedura di aggiudicazione. In particolare il trattamento sarà connesso all'eventuale instaurazione di rapporti contrattuali con questa amministrazione e per il tempo a ciò necessario.
- 2) Il trattamento potrà comportare operazioni relative anche a dati sensibili, per i quali è individuata rilevante finalità di interesse pubblico nel rispetto di quanto previsto dal citato Regolamento.
- 3) Il trattamento degli stessi verrà effettuato manualmente e/o attraverso strumenti automatizzati con logiche correlate alle finalità di cui al precedente punti 1 e comunque, in modo da garantire la sicurezza e riservatezza dei dati.
- 4) Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria per il conseguimento delle finalità di cui sopra; il loro mancato, parziale o inesatto conferimento avrà come conseguenza l'impossibilità di dar corso all'offerta.

5) I dati verranno comunicati e pubblicati in applicazione delle norme in materia di appalti pubblici.

6) In relazione al trattamento la ditta potrà esercitare i diritti di cui al Regolamento Europeo n. 679/2016 avendo come riferimento il Responsabile del trattamento degli stessi per il Comune. Il titolare del trattamento è il Comune di Prignano s/S con sede in Via Allegretti 216- 41048 Prignano s/S.

ART. 20 NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa espressamente riferimento a quanto previsto nel disciplinare di gara, nelle norme e nelle disposizioni del codice civile, nonché alle norme speciali vigenti in materia di pubblici servizi.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di rivedere il presente capitolato per sopraggiunti fatti, valutazioni o per ovviare ad inconvenienti riscontrati durante l'espletamento dei servizi, a tutela dell'efficienza e della qualità dei servizi pubblici attivati. Il presente capitolato ha validità anche in regime di aggiudicazione provvisoria del servizio.

ART.21 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n.136 e successive modifiche.

ART. 22 DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si farà riferimento alla normativa vigente in materia.

Nulla dovrà essere chiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione di nuove normative in materia.

ART. 23 SPESE

Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, sono ad unico ed esclusivo carico dell'impresa aggiudicataria.

ART. 24 - CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto, non risolte in via amministrativa, è competente il foro di Modena