

CAPITOLATO DI GARA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI SEGNI

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'Amministrazione Comunale ha come obiettivo primario la promozione del territorio e la tutela della salute e per questi motivi ritiene indispensabile attuare un servizio di Mensa Scolastica di qualità che rappresenta un elemento fondamentale nella crescita degli alunni.

Il presente capitolato regola lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica ed intende promuovere la corretta alimentazione, la tutela del territorio, la qualità, sicurezza e tipicità alimentare oltre che l'impiego di prodotti a basso impatto ambientale, così come recentemente normato dall'art. 144 del D. Lgs. n. 50/2016.

Costituisce oggetto dell'appalto il servizio di refezione scolastica, per gli alunni e gli insegnanti aventi diritto al pasto, delle Scuole dell'Infanzia e Primarie del Comune di Segni, il cui elenco è riportato nell'allegato n.1 al presente Capitolato.

La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovrà avvenire nel centro cottura di proprietà comunale sito in Via Pacinotti (presso Scuola dell'infanzia Pacinotti) 00037 Segni.

Il quantitativo giornaliero previsto è di circa 310 pasti, l'Amministrazione Comunale si riserva a suo insindacabile giudizio la facoltà di apportare variazioni sul numero dei pasti. La Ditta aggiudicataria avrà la facoltà di preparare pasti per altri enti pubblici o privati, previa autorizzazione della Amministrazione Comunale ed a fronte di un corrispettivo sul prezzo applicato per ogni pasto, nelle percentuali concordate tra la Ditta aggiudicataria ed il Comune.

Art. 2

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto che sarà affidato avrà la durata di n. 5 anni , più un eventuale rinnovo di un ulteriore anno o comunque per il tempo necessario alla chiusura dell'anno scolastico. In pendenza dell'aggiudicazione del nuovo appalto per un periodo massimo di mesi 6, qualora l'amministrazione lo richiedesse, l'appaltatore ha l'obbligo di eseguire tutte le forniture che si rendessero necessarie alle stesse condizioni del contratto originario trattandosi di un servizio essenziale, di interesse pubblico/generale. Il Servizio Pubblica Istruzione del Comune, d'accordo con le Autorità Scolastiche, comunica annualmente all'appaltatore il calendario scolastico e, almeno sette giorni prima, la data di inizio del servizio di refezione.

Art. 3

TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, nonché dal personale autorizzato operante presso i plessi scolastici. Per l'individuazione dell'utenza si fa riferimento all'allegato 1). Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'entrata in vigore di riforme scolastiche, concordando comunque possibili variazioni con l'appaltatore.

Art. 4

IMPORTO CONTRATTUALE

L'importo del contratto sarà determinato dal valore ottenuto dal ribasso applicato sull'importo pro pasto a base d'asta moltiplicato per i pasti da erogare per tutta la durata del contratto.

Art. 5

IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

Il valore complessivo dell'appalto per 5 (cinque) anni è stimato in € 1.266.350,00 oltre IVA oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 2.355,00 L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando n. 58.900 pasti annuali da erogare. Il prezzo per pasto a base d'asta è di € 4,30 oltre IVA.

Art. 6

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La valutazione delle offerte avverrà secondo il criterio della offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.Lgs. 50/2016

La valutazione delle offerte avverrà secondo i seguenti criteri:

A) OFFERTA TECNICA (MAX 70 punti) così attribuiti:

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E PUNTEGGIO: MAX 70punti
●MODELLO OPERATIVO DI GESTIONE DEL SERVIZIO	
<ul style="list-style-type: none">●Modello operativo adottato per la gestione delle attività del centro cottura con descrizione di tutte le fasi (approvvigionamento-produzione) – MAX 8 PUNTI●Modello organizzativo previsto per il confezionamento dei pasti da destinarsi ai vari plessi scolastici – MAX 3 PUNTI●Piano di trasporto dei pasti con descrizione dei percorsi e monitoraggio della regolarità e tempestività delle consegne – MAX 6 PUNTI●Modalità di consegna e distribuzione dei pasti ai bambini nei diversi refettori – MAX 2 PUNTI●Modalità di preparazione e gestione delle diete speciali – MAX 4 PUNTI	MAX 23PUNTI
●QUALITA' DELL'OFFERTA ALIMENTARE PROPOSTA	
<ul style="list-style-type: none">●Proposta Alimentare di menù da utilizzare nel corso dell'appalto – MAX 7 PUNTI●Prodotti biologici, DOP, IGP e a KM ZERO (del territorio) offerti in più rispetto a quelli previsti dal Capitolato Speciale come obbligatori, privilegiando la qualità e varietà dei prodotti offerti – MAX 7PUNTI	MAX 14PUNTI
●RECUPERO DERRATE NON CONSUMATE	
<ul style="list-style-type: none">●Progetto per il recupero delle derrate alimentari non somministrate a mensa da destinarsi ad enti caritatevoli o altri scopi sociali – MAX 2 PUNTI	MAX 2 PUNTI
●MONITORAGGIO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO OFFERTO	
<ul style="list-style-type: none">●Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza – MAX 2 PUNTI●Sistema di Qualità adottato per il controllo continuo del servizio erogato – MAX 2 PUNTI●Sistema di <i>customer satisfaccione</i> comunicazione con le famiglie – MAX 2 PUNTI	MAX 6 PUNTI
●GESTIONE DELLE EMERGENZE	
<ul style="list-style-type: none">●Descrizione delle modalità operative, tempistiche di attivazione, preparazione e consegna dei pasti che l'organizzazione aziendale metterà in campo per fronteggiare un improvviso fuori uso del centro cottura comunale al fine di garantire comunque il servizio di ristorazione scolastica - MAX 3PUNTI●Descrizione delle dotazioni logistiche, tecnologiche e strumentali del centro cottura di emergenza a disposizione della ditta per l'intera durata dell'appalto, appositamente autorizzata con DIA Sanitaria intestata alla società partecipante (sono esclusi ipotesi di strutture mobili viaggianti,	MAX 6PUNTI

prefabbricati, ristoranti o strutture ancora da realizzare) - MAX 3PUNTI	
6) GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI PAGAMENTI E PRESENZA	
•Descrizione del sistema di gestione informatizzata del servizio utilizzato per la gestione delle iscrizioni, presenze, gestione pagamenti e comunicazione con l'utenza - MAX 3 PUNTI	MAX 3 PUNTI
7) PROGRAMMA DI PULIZIA E SANIFICAZIONE E MANUTENZIONI	
•Indicazione delle attività di pulizia e sanificazione previste per gli ambienti, attrezzature e macchinari - MAX 2 PUNTI •Descrizione del piano di manutenzione dei locali e attrezzature nel corso dell'appalto - MAX 1 PUNTI	MAX 3 PUNTI
8) PIANO DI FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE	
•Modalità di gestione del piano di formazione e aggiornamento del personale impiegato nell'appalto al fine di garantire livelli adeguati di qualità e regolare esecuzione del servizio - MAX 3PUNTI	MAX 3 PUNTI
9) PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	
•Descrizione dei progetti di educazione alimentare proposti per i bambini e gli insegnanti - MAX 5	MAX 5 PUNTI
10) RATING DI LEGALITA'	
Possesso della società dell'iscrizione al Rating di legalità dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato •Presenza iscrizione elenco delle imprese con Rating di Legalità con una stella = 2 PUNTI •Presenza iscrizione elenco delle imprese con Rating di Legalità con due o più stelle = 3 PUNTI	MAX 5 PUNTI

PUNTI

Per l'attribuzione dei punteggi dal 1) al 9) sarà adoperata la seguente scala di valori:

- Piena rispondenza coefficiente 1
- Media rispondenza coefficiente 0,8
- Sufficiente rispondenza coefficiente 0,6
- Insufficiente rispondenza coefficiente 0,4
- Scarsa rispondenza coefficiente 0,2
- Non rispondenza coefficiente 0,0

Per l'attribuzione del punteggio 10) sarà adoperata la valutazione on/off

Le ditte che non avranno ottenuto il punteggio **minimo di 35/70** nella valutazione dell'offerta tecnica, non verranno ammesse alle fasi successive della gara.

B) OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 punti) così attribuiti:

Punti 30 all'offerta con il prezzo più basso, alle altre offerte i punti saranno attribuiti in base alla seguente formula:

$$30 \times \frac{Pi}{Po}$$

Ove:

30 = punteggio massimo;

Pi = prezzo più basso offerto dalla ditta concorrente;

Po = prezzo offerto della ditta concorrente presa in considerazione.

Le imprese partecipanti dovranno illustrare in un progetto tecnico di massimo 50 pagine, carattere Times New Roman 11, una relazione dettagliata che riporti i seguenti argomenti per l'attribuzione dei relativi punteggi.

Il punteggio complessivo massimo attribuibile è pari a 100 punti. Il punteggio relativo a ciascuna offerta sarà determinato dalla somma dei punteggi ottenuti dei criteri sopra indicati. Risulterà aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto. In caso di offerte uguali, ovvero in caso di parità, si procederà all'aggiudicazione a favore della ditta che avrà ottenuto il punteggio tecnico più alto. In caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

Art. 7

SUBAPPALTO

E' ammesso il subappalto nelle forme e nei limiti indicati dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 8

LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune metterà a disposizione solo i locali del centro di cottura che dovranno essere utilizzati per le attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura. Le attrezzature, gli arredi e le stoviglie esistenti sono di proprietà dell'attuale Gestore del servizio. Il centro di cottura dovrà essere allestito a cura e spese dell'appaltatore.

Art. 9

SPESE, MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Sono a carico del Comune le spese inerenti il consumo di energia elettrica, acqua, gas, telefono del centro cottura e il riscaldamento di tutti i locali destinati al servizio mensa. La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi e dei locali adibiti a centro cottura è a carico dell'appaltatore, la manutenzione straordinaria è invece a carico del Comune.

Art. 10

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio da appaltare comprende le seguenti prestazioni ed attività:

- Fornitura e controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù approvati dai soggetti competenti;
- Rilievo giornaliero dei pasti che sarà trasmesso fra le ore 9,30 e le ore 10, al centro di cottura e all'Ufficio pubblica istruzione del Comune;
- Preparazione, dei pasti a legume freddo-caldo presso il centro cottura di proprietà comunale individuato all'art. 1 del presente Capitolato. Detta struttura, messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale, sarà concessa in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto;
- Confezionamento e trasporto dei pasti stessi dal centro cottura ai vari refettori scolastici con adeguati automezzi di trasporto in carico alla ditta aggiudicataria, e con idonei contenitori termici, aventi entrambi i requisiti e le necessarie autorizzazioni igienico sanitarie previste dalle normative vigenti in materia;
- Fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere di materiale cartoplastico, o riutilizzabili in plastica e/o Coccio a seconda di quanto contenuto nell'offerta tecnica, nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie a per consumare i pasti. Tutto il materiale dovrà essere di qualità conforme alle normative vigenti;
- Distribuzione dei pasti nelle scuole indicate nell'allegato n.1 del presente Capitolato, riassetto delle sedi di refezione, con le seguenti attività:

- ricevimento dei pasti e il controllo della merce al momento dell'arrivo nel refettorio;
- predisposizione dei refettori e dei tavoli per i pasti;
- distribuzione dei pasti;
- sgombero dei tavoli;
- pulizia dei refettori e dei locali accessori, con personale e con materiale di pulizia a carico della ditta aggiudicataria;
- pulizia delle stoviglie e dei contenitori sporchi utilizzati nei refettori scolastici;
- conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori;
- Fornitura di menù compatibili con le scelte religiose delle comunità presenti sul territorio. In tale ipotesi sono applicabili i menù e le tabelle dietetiche previste per l'utenza scolastica tutta, con le opportune sostituzioni;
- Fornitura di diete speciali per utenti scolastici portatori di patologie con definito vincolo dietetico;
- Fornitura di eventuali pasti alternativi;
- Fornitura di un servizio informatizzato di identificazione e di rilevazione delle presenze giornaliere degli utenti, tale da rendere possibile l'erogazione dei pasti agevolando il lavoro di verifica del competente Ufficio Comunale.

Art. 11

VEICOLAZIONE DEI PASTI

Il trasporto dei pasti, va effettuato con mezzi e contenitori idonei, adibiti esclusivamente a tale uso, in grado di garantire il mantenimento delle temperature. L'appaltatore provvede ad ottenere l'attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati. Il trasporto dei pasti dal centro cottura ai terminali di consumo, deve avvenire in modo tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza. L'appaltatore provvede periodicamente alla sanificazione dei mezzi.

Art. 12

MENÙ, VARIAZIONI, DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, comprendente un primo ed un secondo piatto, un contorno, pane e frutta, è regolato dal menù, che dovrà essere vidimato dalla competente ASL per territorio. Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, fatti salvi i progetti di recupero delle derrate alimentari non somministrate a mensa da destinarsi ad enti caritatevoli o ad altri scopi sociali. La programmazione dei menù nei locali mensa delle scuole deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica o altro mezzo idoneo, che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene e che verranno pubblicati sul sito istituzionale del Comune di Segni. Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro. L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi: a) guasto di uno o più impianti; b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica; c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

L'appaltatore si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione del certificato medico all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune. L'appaltatore si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico - religioso.

Art. 13

ALIMENTI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, l'appaltatore è tenuto a osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate.

In particolare i prodotti da utilizzare durante lo svolgimento del servizio dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- Avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- Avere la 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 è prevista, modalità di conservazione, istruzioni per l'uso degli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero e lotto);
- Possedere imballaggi integri e idonei senza alcun segno di deterioramento;
- Per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione;
- Il pane deve essere fresco di produzione giornaliera.

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

Art. 14

INTRODUZIONE MIRATA DI PRODOTTI BIOLOGICI

I prodotti biologici, specificatamente richiesti, oltre a quelli che la Ditta aggiudicataria vorrà dichiarare in sede di offerta, sono:

- Frutta e verdura
- Passata/pelati di pomodoro
- Uova
- Latte

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, l'appaltatore dovrà:

- Fornire immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale;
- Fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.

Art. 15

TUTELA E GARANZIA DELL'IGIENE E QUALITÀ DEL PRODOTTO

All'appaltatore compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla normativa vigente. L'appaltatore individua ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure. L'appaltatore dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del proprio personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni. L'appaltatore si impegna a trasmettere all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune copia dei risultati delle campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati.

Art. 16

PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

Ogni attività inerente lo svolgimento del servizio dovrà essere compiuta da personale dipendente dall'appaltatore. L'organico dovrà essere tale, sia per qualifica posseduta che per entità numerica, da garantire un servizio efficiente ed efficace. L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio, presenta all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune l'elenco nominativo del personale operativo che sarà impiegato con indicazione degli orari, delle mansioni espletate (es. cuoco, aiuto-cuoco, addetto alla distribuzione, ausiliari autisti ecc.) e del tipo di rapporto contrattuale; ogni variazione che riguardi il personale va sempre comunicata all'ufficio Pubblica Istruzione.

Art. 17

DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di un'esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di ristorazione. Il Direttore coordina tutto il personale operante, sovrintende il funzionamento del servizio, mantiene i rapporti con l'ufficio Pubblica Istruzione del Comune e con l'ASL.

Art. 18

OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO E CLAUSOLA SOCIALE EX. ART.50 D. LGS. N. 50/2016

L'appaltatore si obbliga a retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria, ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurativi e similari. L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia ed in particolare alle norme di cui al D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii. L'impresa appaltatrice sarà obbligata ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016 a rilevare il personale assunto dall'impresa uscente secondo quanto previsto dal C.C.N.L. di categoria in materia di "passaggi diretti ed immediati".

Art. 19

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione e dell'appaltatore quale, ad esempio, l'interruzione totale di energia, il verificarsi di calamità naturali gravi. In caso di sciopero del personale dell'appaltatore tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero.

Art. 20

VERIFICHE, PENALI E ASSICURAZIONE

L'Amministrazione Comunale potrà procedere al controllo del rispetto della qualità ed igienicità del prodotto e di quant'altro utilizzato nella conduzione del servizio. E' facoltà della dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato, ed in modo specifico controlli di rispondenza e di qualità per i prodotti ed i generi alimentari utilizzati attraverso i competenti organi sanitari. La Ditta aggiudicataria è obbligata a fornire al personale del Comune di Segni, all'uopo incaricato, ed ai componenti della Commissione Mensa tutta la collaborazione necessaria, consentendo l'espletamento della attività di controllo, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa. Qualora al controllo qualitativo e quantitativo il servizio dovesse risultare non conforme al Capitolato o al Contratto, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere tempestivamente ad eliminare le disfunzioni rilevate. Eventuali contestazioni sollevate dal personale incaricato avverranno in contraddittorio con il responsabile della ditta

appaltatrice. L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla gestione per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 10 (dieci) giorni dalla data di comunicazione il gestore non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale potrà applicare le seguenti sanzioni: da € 150,00 ad € 300,00

- Non corrispondenza delle grammature previste: Penale di € 200,00 per ogni giorno di non corrispondenza rilevata;
- Non corrispondenza delle temperature previste: penale di € 200,00 per ogni giorno di non corrispondenza rilevata;
- Fornitura con cariche microbiche elevate: penale di € 350,00 per ciascun episodio rilevato;
- Mancato rispetto della dotazione del personale e degli orari di presenza: penale di € 200,00 per ogni giorno di inadempienza rilevata;
- Mancata osservanza delle modalità di preparazione dei pasti: penale di € 250,00 per ogni giorno di inosservanza rilevato;
- Derrate non conformi alla tipologia ed alla qualità indicate nelle tabelle merceologiche: penale €. 150,00 per ogni giorno di erogazione non conforme;

Le sanzioni di cui sopra o la violazione degli obblighi contrattuali sarà contestata alla Ditta appaltatrice per iscritto, anche a mezzo pec, con l'indicazione della violazione, della penalità applicabile e con l'invito a far pervenire, entro 10 (dieci) giorni naturali e consecutivi dalla ricezione, eventuali giustificazioni a discarico. La giustificazione presentata entro il termine sopra indicato, potrà essere accolta con la revoca della contestazione oppure respinta con motivazione e con la comminazione della penale, ad insindacabile giudizio del responsabile del procedimento del Comune. In caso di mancata presentazione, da parte della Ditta appaltatrice della giustificazione entro il predetto termine, decade la possibilità di revoca e sarà applicata la penalità senza ulteriori comunicazioni. L'importo relativo alle penali irrogate sarà trattenuto sul primo pagamento utile successivo. La Ditta sarà in ogni caso tenuta al risarcimento dell'eventuale maggior danno provocato dagli inadempimenti contestati.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi, la ditta appaltatrice dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria compagnia, che preveda l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti del Comune di Segni, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio, con particolare riferimento a quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate o per ogni altro danno, anche se ivi non menzionato.

L'importo del massimale di detta polizza non dovrà essere inferiore ad € 1.500.000,00

Art. 21

TIPOLOGIE DI CONTROLLO DA PARTE DELLA AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione potrà incaricare i competente organi tecnico-sanitari al fine di valutare il rispetto di ogni aspetto del presente Capitolato con particolare riferimento alla qualità della merce, alla corrispondenza tra la merce offerta e quella fornita, al processo di cottura degli alimenti, alle modalità di distribuzione dei pasti e a quant'altro disciplinato dal presente capitolato.

Art. 22

TIPOLOGIE DI CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione si avvale inoltre, per i controlli sul servizio di refezione scolastica, di una Commissione Mensa la cui composizione e relative competenze sono specificatamente regolamentate in un Disciplinare approvato con Deliberazione di Giunta Comunale.

Art. 23

CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI ALIMENTARI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la Ditta aggiudicataria dovrà giornalmente prelevare un campione di alimenti componenti il pranzo. Sulla campionatura dovrà essere apposta apposita etichetta con la

descrizione del contenuto, la data e l'orario del prelievo. I campioni dovranno essere conservati a cura della Ditta aggiudicataria ad una temperatura compresa fra 0°C e + 4°C per le 72 ore successive.

Art. 24

CORRISPETTIVI E REVISIONI

Spetta all'appaltatore, a compenso di tutti gli oneri previsti nel presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti durante il mese. L'Appaltatore presenta mensilmente fatture elettroniche posticipate, accompagnate da una distinta dalla quale risulti il numero dei pasti erogati. L'erogazione del corrispettivo avverrà con i termini e le modalità stabiliti dalla normativa vigente. E' previsto annualmente, a partire dal secondo anno, l'adeguamento ISTAT del prezzo a pasto in base all'indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (F.O.I.). Il Comune di Segni provvederà a liquidare quanto dovuto, entro 60 gg dall'acquisizione della documentazione al protocollo dell'Ente, fatta salva l'acquisizione del DURC con esito positivo.

L'appaltatore, a pena di nullità assoluta del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari nel rispetto di quanto disposto dall'art. 3, comma 1, della legge 13 agosto 2010 n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia".

Art. 25

ADEMPIMENTI PER LA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto viene stipulato entro sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva, salvo il maggior termine occorrente per l'acquisizione della documentazione necessaria e per i prescritti controlli. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico dell'appaltatore.

Art. 26

CAUZIONE DEFINITIVA

Prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore deve costituire a favore del Comune e per tutta la durata dell'appalto una garanzia fidejussoria ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria. La cauzione è versata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dall'eventuale risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'affidamento a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. Qualora l'Amministrazione comunale si rivalga sulla cauzione, per qualsiasi motivo, l'appaltatore è tenuto a reintegrarla entro trenta giorni. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La cauzione resterà vincolata fino alla avvenuta definizione di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e l'appaltatore, sempre che alla prima non competeva il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

Art. 27

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di grave inadempimento dell'impresa alle obbligazioni di contratto, ovvero nei casi in cui l'esecuzione del contratto ritardi rispetto alle previsioni contrattuali, l'Amministrazione dovrà assegnare, mediante lettera raccomandata A.R. o pec, un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per adempiere.

Nei casi di risoluzione del contratto, la comunicazione della decisione assunta dalla stazione appaltante è fatta all'esecutore

con raccomandata A/R o pec.

Art.28

OBBLIGHI TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

L'impresa appaltatrice assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136 del 18/08/2010 ed in particolare si obbliga a rispettare le prescrizioni dell'art. 3 della legge citata, con indicazione degli estremi identificativi del conto corrente dedicato e della persona operante sul predetto conto. Qualora le relative al presente affidamento vengano eseguite senza avvalersi di banche o delle Società Poste italiane s.p.a. il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Art. 29

CONTROVERSIE

Le controversie che sorgeranno nel corso dell'esecuzione del contratto saranno devolute alla competenza del Tribunale Ordinario – Foro di Velletri.