

CAPITOLATO D'ONERI PER APPALTO SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL
COMUNE DI MONTALCINO

C.I.G. _____

**ART.1
NATURA DELL'INCARICO**

Il Comune di Montalcino conferisce in appalto la gestione del servizio ristorazione scolastica per le scuole e gli asili nido del Comune di Montalcino secondo le modalità e gli obblighi previsti nel presente Capitolato.

**ART.2
OGGETTO DELL'APPALTO**

Il servizio mensa sarà svolto con le seguenti condizioni e modalità. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a sue spese, con propria organizzazione, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie in materia alla preparazione dei pasti per i servizi di ristorazione collettiva (D.P.R. 327/1980; Reg. CE 178/2002; Regg. CE 852-853-854-882/2004) per un numero medio di pasti stimato, sulla base della pregressa esperienza, in circa 40.000/45.000 pasti annuali.

L'Appaltatore si impegna a fornire i pasti ai dipendenti dell'Ente (c.ca 650 annuali) nei giorni di martedì e giovedì alle ore 13:45, in locali idonei alla consumazione del pasto, utilizzando mezzi e contenitori idonei al trasporto, qualora se ne ravvisasse la necessità ed eventualmente anche fornendo il servizio con modalità di monoporzione.

Il numero dei pasti è presuntivo e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza della popolazione scolastica e per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

La presenza giornaliera degli utenti (alunni, docenti e personale dipendente dell'Ente) sarà precisata ogni giorno dal ritiro dei buoni mensa, che deve essere svolto dalla Ditta. Resta comunque evidente che a fine mese i buoni ritirati dovranno coincidere col numero delle reali presenze degli alunni a mensa. Per la verifica delle presenze e ritiro dei buoni pasto sarà chiesta la collaborazione al personale scolastico. Saranno pagati solo il numero dei pasti risultanti dai buoni mensa ritirati dalla Ditta. (in tal caso dobbiamo fornire buoni anche ai bambini dichiarati esenti e a chi è in possesso della L. 104/2002).

Il Comune concede all'Appaltatore i locali destinati alla mensa scolastica, ubicati nei relativi plessi scolastici, nonché le relative attrezzature, conformi alle vigenti disposizioni di igiene e di sicurezza e del tutto adeguati alle necessità del servizio.

L'Appaltatore garantisce, inoltre, la disponibilità di un centro cottura d'emergenza situato entro la distanza massima di km 50 da Montalcino Capoluogo.

La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno dal verbale di consegna e relativo inventario firmato dalle parti prima dell'inizio dell'appalto. La sostituzione dello stoviglie durevole in dotazione (bicchieri, piatti e posate), quando usurato, dovrà essere sostituito con spesa a carico della Ditta. Lo stoviglie di nuova dotazione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni in materia di MOCA (materiali ed oggetti a contatto alimentare di cui a: DM 21/03/1973, Reg. CE 1935/2004, 2023/2006 e D. Lgs. 29/2017.

ART.3 MODALITA' DELLE FORNITURE

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente ai menù, grammature comprese, allegati al presente Capitolato e saranno composti da primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta o yogurt o dessert.

Con preavviso di tre giorni il Comune potrà chiedere, ove lo ritenga opportuno, la sostituzione del pasto previsto dal menù con un pasto dietetico o a sacco.

L'uso delle stoviglie in plastica è consentito solo in situazioni eccezionali e non prevedibili o programmabili (quali l'interruzione della erogazione dell'acqua di rete o il malfunzionamento del lavastoviglie). La Ditta dovrà attenersi alle disposizioni vigenti e, in specie, al rispetto di quanto disposto dalla Legge Regione Toscana 25/1998, art. 4, comma 3. In particolare l'impiego di materiale plastico sarà ammesso, in deroga alle richiamate norme, solo nei seguenti casi:

- per guasti documentati alla lavastoviglie in dotazione;
- per interruzione del servizio di acquedotto;
- per iniziative collaterali al normale servizio mensa (es. feste scolastiche che si tengano al di fuori del normale orario di lavoro degli addetti alla mensa oppure al di fuori della struttura scolastica).

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere:

- 1) all'approvvigionamento, a proprio nome, assumendo tutte le responsabilità presso i fornitori per il pagamento e verso il Comune per la qualità dei generi alimentari, che dovranno essere di prima qualità e corrispondenti alle caratteristiche normative e merceologiche come da quanto indicato nei documenti tecnici allegati, ai quali si rimanda;
- 2) alla produzione (preparazione e cottura) dei pasti secondo il menù predisposto, presso il centro di cottura delle singole scuole, l'eventuale veicolazione (quando prevista) e la finale somministrazione;
- 3) alla apparecchiatura dei tavoli con normali stoviglie in porcellana e vetro e con posateria in acciaio e carrelli portavivande in dotazione del plesso; i tovaglioli di carta necessari al servizio dovranno essere forniti dalla Ditta;
- 4) allo sporzionamento/distribuzione dei pasti con personale di sala in numero sufficiente a garantire in tempi brevi l'espletamento del servizio ai tavoli;
- 5) al ritiro dei piatti, bicchieri, delle posate e dei vassoi usati (sbarazzo), provvedendo infine alla sanificazione dei medesimi, oltre al riordino e sanificazione dei tavoli e sedie utilizzati dagli utenti in corso di consumazione;
- 6) al mantenimento in efficienza di tutti gli impianti, avendo cura della pulizia di tutte le attrezzature, degli arredi e dei locali del refettorio, fornendo tutti i materiali di pulizia necessari ed idonei per il rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e per il corretto funzionamento delle attrezzature.

Relativamente alle derrate previste dal progetto "paniere Magico", di seguito riportate, già previsto nel menù allegato, si precisa che la fornitura dovrà avvenire esclusivamente da aziende operanti sul territorio comunale:

- crema di tartufo
- zafferano (stigma)
- ricotta di pecora
- caciotta di pecora
- miele millefiori
- farro
- orzo

Relativamente alla carne di cinghiale si precisa che la fornitura della materia prima, proveniente dal territorio comunale, sarà messa a disposizione gratuitamente dai “Distretti di Caccia del Cinghiale”, associazioni venatorie operanti nel Comune di Montalcino. Sarà cura dell’Appaltatore occuparsi di tutte le procedure relative al trasferimento ed alla lavorazione (toilettatura, eviscerazione, sezionamento) delle carcasse presso un mattatoio autorizzato per le procedure operative dei capi di bestiame provenienti da attività venatoria.

ART. 4 TRASPORTO PASTI

La Ditta aggiudicataria è tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e altro materiale presso l’asilo nido “Chicchi d’Uva” di Sant’Angelo Scalo, consegnandoli nei locali destinati al servizio mensa.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori/vaschette G/N in acciaio inox e contenitori isotermici appropriati, a mezzo autoveicoli destinati esclusivamente al trasporto di alimenti.

Rispetto alle caratteristiche tecniche degli autoveicoli si rimanda alla scheda tecnica “Caratteristiche tecniche di coibentazione di autoveicolo destinato al trasporto alimentare” allegata al Capitolato;

I contenitori termici utilizzati per il trasporto dovranno garantire il mantenimento della temperatura in regime di “legame fresco-caldo” ovvero, per gli alimenti cotti, destinati al consumo “caldo”, la temperatura al servizio deve mantenersi superiore a + 60 °C; per gli alimenti da consumarsi freddi la temperatura non dovrà risultare superiore a + 10 °C, secondo quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto e i contenitori termici devono essere mantenuti opportunamente sanificati, nonché sottoposti a regolare manutenzione, al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono mantenere caratteristiche di struttura idonee ad un’adeguata pulizia e disinfezione.

I contenitori non dovranno avere utilizzazione esclusiva e riportare apposito logo relativo alla idoneità alimentare.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in idonei contenitori per alimenti e posto all’interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART.5 MENU’

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi ai menù allegati al presente Capitolato, secondo la prevista ripartizione settimanale (menù 4 settimane/mese), alternanza stagionale (autunno-inverno / primavera-estate) e diversificati per fasce di età.

La Ditta è tenuta a fornire diete speciali, come previsto dallo specifico allegato tecnico.

In caso di iniziative didattiche attuate fuori dal plesso scolastico, la Ditta si impegna a fornire, alle stesse condizioni economiche, pasti da asporto, adeguatamente confezionati in cestini-viaggio individuali.

Nelle preparazioni alimentari saranno utilizzati esclusivamente gli ingredienti base rispondenti alle caratteristiche ed ai requisiti merceologici ricompresi nel documento tecnico allegato al presente Capitolato.

L’Amministrazione Comunale ha facoltà di effettuare revisione del menù, anche periodiche, nei limiti del costo complessivo del servizio.

L'Amministrazione Comunale ha, altresì, facoltà di effettuare modifiche e/o variazioni di singole giornate alimentari per specifiche e contingenti esigenze od iniziative.

ART.6 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti dovranno essere conformi ai requisiti normativi ed alle caratteristiche merceologiche contenuti nel documento tecnico allegato al presente Capitolato.

Qualora l'Amministrazione decidesse di inserire prodotti provenienti da agricoltura biologica o altri prodotti di provenienza tipica e locale (in aggiunta a quelli previsti in requisito o, eventualmente, proposti in offerta dall'Aggiudicatario), si riserva di valutare le eventuali proposte economiche della Ditta affidataria in argomento.

ART.7 PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI

La Ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare il scongelamento delle derrate tra 0 + 4 °C, salvo per le derrate che possono essere cotte tali quali, nei tempi previsti dalle buone prassi di produzione (GMP);
- non congelare materie prime fresche o provvedere al ricongelamento domestico di prodotti precedentemente scongelati;
- gli oli di condimento dovranno essere utilizzati, di preferenza, a freddo, al termine cottura;
- non utilizzare concentrati da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico di sintesi chimica;
- non sono ammesse anticipazioni delle lavorazioni di alimenti effettuate nel giorno precedente la distribuzione/consumazione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati da precedenti produzioni; le eventuali eccedenze di produzione dovranno smaltirsi con le adeguate procedure;
- preparazione delle diete speciali, con predisposizione di diverse linee di lavoro, documentate anche attraverso processi separati nel piano di autocontrollo (lay-out e flow-sheet).

ART.8 CONTINUITA' DELLE FORNITURE

La fornitura dei pasti dovrà essere giornalmente garantita e perciò in caso di interruzione imputabile alla Ditta appaltatrice, questa sarà tenuta al pagamento di una penale giornaliera di € 100,00 per il primo giorno, di € 250,00 per il secondo giorno e di € 500,00 per ogni ulteriore giorno dal terzo in poi. Al verificarsi di due interruzioni in un anno, o al verificarsi di due giorni consecutivi, si avrà la automatica risoluzione del contratto, fermo restando il pagamento delle penali e il risarcimento degli eventuali dimostrati maggiori danni.

ART.9 PERIODI ED ORARI DI MENSA

La gestione del servizio avrà la durata indicativamente da settembre 2018 fino a luglio 2021, rinnovabile fino a luglio 2023 con la procedura di cui all'art. 63 comma 5 del d.lgs 50 del 2016 e s.m.i.

L'effettiva decorrenza e termine saranno programmati in rapporto al relativo calendario scolastico annuale.

Il servizio dovrà essere garantito, indicativamente, dal lunedì al venerdì di ogni settimana per i giorni di effettivo funzionamento della scuola dell'infanzia e primaria escluse le festività previste dal calendario scolastico:

- per la scuola dell'infanzia per 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì alle ore 12.30;
- per la scuola primaria per 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì alle ore 12:30 per le classi a tempo pieno e per le classi a nuovi moduli organizzativi in giorni e orari da confermare ad inizio anno scolastico;

Per i nidi d'infanzia comunali l'anno educativo comprenderà anche la mensilità di luglio e si articolerà per 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì alle ore 12,20.

Il servizio dovrà essere garantito anche per eventuali attività estive che saranno programmate nei mesi di luglio e agosto.

Durante l'intera durata dell'affidamento si potrebbe verificare la necessità di prevedere il servizio anche per gli studenti delle scuole secondarie di primo grado. In questo caso l'Appaltatore si impegna a fornire il servizio alle stesse condizioni offerte in fase di gara per le scuole degli altri ordini e gradi.

Gli orari potranno essere adeguati in qualsiasi momento salva diversa programmazione delle scuole interessate e secondo le modalità e le disposizioni impartite dal Responsabile dell'Ufficio Istruzione.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di avvalersi della mensa per scambi scolastici che saranno organizzati durante l'anno scolastico. La presenza del gruppo verrà segnalato dal Responsabile dell'Ufficio Istruzione con 48 ore di anticipo.

La Ditta, nell'espletamento del servizio in appalto, sarà tenuta ad attivarsi per una ottimale erogazione del servizio negli orari stabiliti, garantendo nel contempo un numero adeguato di operatori da impiegare sia nella preparazione che nella distribuzione.

ART.10 PERSONALE

Per l'espletamento del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla conduzione dei lavori con personale idoneo ed adeguato, qualitativamente e numericamente, alle necessità connesse con la gestione e l'esercizio della ristorazione scolastica.

L'Appaltatore si impegna inoltre a rilevare il personale occupato dall'Appaltatore uscente, qualora i lavoratori accettino le condizioni proposte. La Ditta partecipante alla gara deve fornire, in sede di offerta, l'elenco dei dipendenti di cui intende avvalersi per lo svolgimento delle attività, impegnandosi a non modificarlo. E' motivo di esclusione la mancata presentazione dell'elenco predetto. Alla documentazione dovrà inoltre essere allegata dichiarazione sottoscritta da ciascun operatore che accetta il rapporto con il Gestore. Ove tale dichiarazione risultasse mancante l'Operatore sarà a tutti gli effetti escluso dall'elenco del personale medesimo ed i titoli dello stesso non valutati.

Il personale, sia specializzato che generico, è posto interamente a carico della Ditta appaltatrice la quale dovrà applicare, pena il recesso del contratto di appalto, il trattamento economico contrattuale per tale categoria di lavoratori nonché provvedere al versamento delle contribuzioni previdenziali ed assicurative obbligatorie, le previste garanzie per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

La Ditta appaltatrice, inoltre non ha diritto a compensi di sorta se, nel corso della gestione del servizio, dovesse modificare la consistenza numerica e qualitativa del personale in servizio.

La Ditta si dichiara altresì responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del proprio personale di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da Enti o autorità competenti.

Il personale assegnato al servizio dovrà inoltre essere dotato di idonea formazione, sia in materia di igiene e sicurezza alimentare (Reg. CE 852/2004; DGRT 559/2008; DGRT 180/2018) che in materia di prevenzione sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).

ART. 11 PIANO DI AUTOCONTROLLO

La Ditta, in fase di stipulazione del contratto dovrà, obbligatoriamente, presentare il piano/manuale di autocontrollo igienico-sanitario (in formato digitale "word modificabile") per ciascuna distinta struttura operativa. Il piano di autocontrollo (sistema HACCP) deve essere redatto sulla base della normativa vigente e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo e deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- identificare i punti critici di controllo;
- fissare i punti critici per ciascun punto;
- stabilire procedure di sorveglianza;
- determinare misure correttive;
- stabilire procedure di verifica;
- documentare e registrare tutte le procedure, in particolar modo per le diete speciali.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche programmate nel piano di autocontrollo dovranno essere rimessi, in copia, al Comune di Montalcino. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare, autonomamente e con personale tecnico all'uopo incaricato, analisi e controlli aggiuntivi, dandone, in ultimo, comunicazione relativa ai risultati al Gestore.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la Ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuovi accertamenti volti al superamento delle pregresse criticità.

La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, effettuare analisi chimica e batteriologica dell'acqua di rete a qualsiasi titolo utilizzata, almeno due volte nel corso dell'anno scolastico per ciascun plesso di preparazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il piano di autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Il personale dovrà indossare vestiario adeguato ed idoneo al servizio (come previsto dalle vigenti disposizioni normative, unitamente ad un distintivo/cartellino di riconoscimento).

ART.12 OBBLIGHI DEL PERSONALE

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. La Ditta appaltatrice si impegna a richiamare e, se del caso, sostituire il dipendente che non dovesse osservare una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per la Società.

Il personale dovrà inoltre garantire la raccolta differenziata in atto in questo Comune.

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nelle cucine di produzione.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche. E' prevista la raccolta differenziata della carta, del cartone, del vetro, delle lattine, della plastica e dell'organico.

ART.13 LOCALI E ATTREZZATURE

E' consentito alla Ditta appaltatrice l'utilizzo dei locali e delle attrezzature risultanti dal verbale di cui all'art. 2 ultimo comma.

La Ditta è tenuta a provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature. La riparazione dei guasti dovrà essere effettuata in tempi rapidi, comunque tali da consentire la continuità del servizio e la qualità delle fasi di produzione.

Qualora le predette attrezzature, nel corso della durata del presente appalto, non siano più funzionanti per vetustà o cause non dipendenti da un errato uso da parte dell'operatore (non conforme alle norme di funzionamento delle singole attrezzature date dalla Ditta costruttrice) la loro sostituzione sarà a carico del Comune; se invece si accertasse negligenze o errato uso dell'operatore la sostituzione o riparazione sarà a carico della Ditta appaltatrice.

Qualora la Ditta non garantisca tali adempimenti, il Comune provvederà direttamente ed in via autonoma, provvedendo ad addebitare alla Ditta appaltatrice i costi per tali interventi attraverso una compensazione automatica sulle somme dovute.

Alla scadenza del periodo contrattuale verrà redatto apposito verbale di riconsegna del materiale dato in uso ed in caso di non corrispondenza con quello redatto all'inizio del periodo contrattuale, la Ditta dovrà provvedere al reintegro di quello eventualmente mancante. La non ottemperanza a quanto sopra comporterà l'incameramento per intero della polizza cauzionale definitiva a titolo di risarcimento danno, polizza che resta vincolata fino alla sottoscrizione di detto verbale di riconsegna.

Il Comune assume a proprio carico le spese relative ai consumi dell'energia elettrica, acqua di rete e riscaldamento, necessari per i locali assegnati, mentre la Ditta appaltatrice dovrà provvedere a tutto il resto, assumendo a proprio carico tutte le spese relative al servizio.

Sono inoltre a carico della Ditta appaltatrice - e pertanto comprese nel costo/pasto unitario corrisposto alla medesima dal Comune - le spese per le pulizie dei locali da effettuarsi all'inizio e alla fine dell'anno scolastico. Al termine del rapporto, prima del verbale di riconsegna locali, la Ditta dovrà provvedere alla ritinteggiatura dei locali cucina e refettorio. Ugualmente, in corso di gestione, la Ditta dovrà provvedere a tali interventi manutentivi ove si renda necessaria.

ART.14 PREAVVISO DI SCIOPERO

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte dell'Amministrazione Comunale, per sciopero o per qualsiasi altro motivo, il Comune informerà la Ditta appaltatrice con tempestivo preavviso, comunque entro 24 ore prima dell'inizio del servizio stesso; nessun indennizzo potrà essere preteso.

Diversamente, in caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, la stessa dovrà garantire comunque almeno un pasto freddo alternativo, la cui composizione andrà concordata con il Responsabile dell'Ufficio Istruzione.

ART.15

VIGILANZA e CONTROLLI

La corrispondenza tra prodotti utilizzati, il menù fornito e quanto stabilito dal presente Capitolato verrà verificato da personale a ciò designato dall'Amministrazione Comunale.

Detto personale, composto da dipendenti dell'Amministrazione Comunale e/o professionisti tecnici all'uopo incaricati, ha costantemente accesso alla sede della mensa e facoltà di verifica e controllo su tutto il processo di approvvigionamento, produzione, veicolazione e somministrazione.

Nel corso di detti sopralluoghi ispettivi, il personale dipendente dall'Appaltatore assicurerà ogni forma di collaborazione ed assistenza richieste. La Ditta è vincolata all'accettazione delle indicazioni relative alla modalità di preparazione dei cibi ed alla determinazione degli ingredienti contenuti in ciascuna preparazione, con riferimento ai documenti tecnici specifici, allegati al presente Capitolato).

In caso di discordanza del menù, riscontrata per più di tre volte, il contratto si risolve automaticamente, senza che la Ditta possa pretendere alcun indennizzo. In tal senso, diversamente, il Comune può chiedere i danni derivanti ed incassare la polizza fideiussoria

E' fatto obbligo al personale impegnato nella produzione giornaliera di conservare campioni delle preparazioni giornalmente prodotte in ragione di aliquote singole (quantitativamente non inferiori a 100 g) per il primo piatto, secondo piatto e contorno. I pasti-campione saranno inseriti in contenitori ad uso alimentare, sigillati e regolarmente etichettati (con indicazione del contenuto e della data del campionamento) e conservati per 72 h in frigorifero. Trascorsi i tre giorni previsti, il pasto-campione sarà smaltito. L'Appaltatore mantiene l'obbligo nella verifica del rispetto della presente procedura.

La Ditta appaltatrice è ritenuta responsabile della chiusura dei locali a servizio ultimato. I locali, gli impianti e le attrezzature dovranno essere accessibili in qualunque momento ai rappresentanti ed ai funzionari della Stazione Appaltante per l'opportuna sorveglianza e per i controlli del caso, nonché al personale dipendente del Comune stesso o di impresa di fiducia per l'esecuzione di interventi di qualunque genere richiesti.

ART.16

COMMISSIONE MENSA

E' costituita una "Commissione mensa" allo scopo, tra l'altro, di verificare il funzionamento generale di ristorazione scolastica.

I componenti di tale Commissione, in accordo con il Responsabile dell'Ufficio Istruzione alla presenza degli incaricati di cui al precedente art. 15, hanno accesso ai locali di consumazione dei pasti. Ugualmente hanno accesso i genitori autorizzati, in qualsiasi momento per qualsiasi durata di tempo.

ART.17

PENALI RELATIVE ALL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO E RISOLUZIONE

L'Aggiudicatario, nell'esecuzione dei servizi previsti dalla presente lettera d'invito, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i servizi stessi.

L'applicazione delle penalità sarà di competenza della S. A. e dovrà essere preceduta da formale contestazione dell'inadempienza all'I. A., entro dieci giorni decorrenti da quello in cui sono state

commesse e/o rilevate le infrazioni. L'Aggiudicatario avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro dieci giorni dal ricevimento della contestazione. Trascorso inutilmente tale termine o pur nel rispetto del termine indicato le giustificazioni addotte non fossero riconosciute motivate da causa di forza maggiore, si procederà all'applicazione delle penali.

Si procederà al recupero delle penalità applicate da parte della S. A., mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nella presente lettera d'invito, la S. A. si riserva di effettuare le seguenti sanzioni:

euro 3.000,00 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate e quant'altro previsto dalle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, anche a fronte di risultanze analitiche (chimico-microbiologiche) non conformi relative a campionamenti di matrici alimentari effettuate nel corso di controlli disposti dalla S. A.;

euro 2.000,00 per violazione di quanto previsto per le caratteristiche merceologiche e normative (di cui al Disciplinare Tecnico);

euro 1.500,00 per mancato rispetto del piano degli interventi ordinari e straordinari di sanificazione di attrezzature, arredi e locali;

euro 1.500 per mancato rispetto delle grammature previste dal menù scolastico (e relative tabelle dietetiche) in ordine alle singole fasce di età degli utenti;

euro 1.000,00 per mancata formazione e aggiornamento, durante la durata contrattuale, del personale impiegato e dipendente dell'Impresa aggiudicataria in materia di igiene e sicurezza alimentare (DGRT 559-2008) e procedure di preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci (DGRT 180-2018).

La S. A. risolverà il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, per i seguenti ulteriori motivi:

- ragioni di pubblico interesse e secondo l'insindacabile valutazione da parte dell'Ente;
- sospensione o abbandono del servizio;
- ripetuta riproposizione delle inadempienze causa delle penali dall'art. 17;
- sopravvenuta incapacità giuridica dell'Appaltatore.

La S. A. si riserva, inoltre, la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art.1456 del Codice Civile, qualora una qualsiasi obbligazione e/o prestazione e/o servizio, oggetto

ART.18 CORRISPETTIVO DI APPALTO

Il corrispettivo per ogni singolo pasto giornaliero effettivamente fornito, determinato in base all'offerta presentata in sede di gara, dovrà essere documentato da un numero di buoni mensa ritirati giornalmente dalla Ditta e allegati alla fattura. Con tale corrispettivo giornaliero la Ditta appaltatrice si intende ricompensata di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi, connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi essendo in tutto soddisfatta dal Comune con il pagamento del suddetto corrispettivo.

Le conseguenti liquidazioni avverranno ogni 60 giorni dalla data di ricezione della fattura al protocollo comunale. Su richiesta dell'Amministrazione, la Ditta dovrà esibire la documentazione attestante la regolarità della retribuzione mensile del personale, nonché il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti. La non esibizione di quest'ultima documentazione produrrà la sospensione del pagamento dei servizi effettuati ed in corso di liquidazione e comporterà la risoluzione immediata del contratto qualora la Ditta non ottemperasse entro 30 gg. dalla messa in mora da parte del Comune, da effettuarsi mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

ART.19
INFORTUNI E DANNI

La Ditta risponderà personalmente dei danni alle persone ed alle cose, comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, a favore di chiunque avente diritto.

A tal fine produrrà per il deposito presso il Comune apposita polizza assicurativa R.C.T. stipulata con primaria Compagnia di Assicurazione. Nell'eventualità che nel corso dell'appalto si verificassero ammanchi di materiale o danni alle cose del Comune e si accertasse la responsabilità del personale dell'appaltatore, l'appaltatore medesimo risponderà direttamente del risarcimento del danno nella misura che sarà stabilita dal Comune.

ART. 20
SUBAPPALTO

Per quanto riguarda l'istituto del Subappalto si applica quanto disposto dall'Art. 105 del d. lgs 50 del 2016 e s.m.i.

ART.21
SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE

Qualsiasi spesa inerente il presente contratto o consequenziale a questo, nessuna eccettuata o esclusa, è posta a carico della Ditta appaltatrice ed il Legale rappresentante dichiara di accettarla.

ART.22
DOMICILIO DELLA SOCIETA'

Per gli effetti del presente contratto la Società appaltatrice elegge il proprio domicilio presso la Sede Municipale del Comune di Montalcino.

ART.23
CAUZIONE

La Ditta aggiudicataria dovrà depositare presso la Tesoreria comunale un deposito cauzionale pari al 10% dell'ammontare dell'appalto stesso.

In sostituzione del deposito in numerario è ammessa idonea polizza fideiussoria di Istituto Bancario.

ART. 22
DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Ai sensi degli artt. 26 e 28 del D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. non si ritiene necessario redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), pertanto i costi relativi alla sicurezza riferiti al servizio di cui trattasi risultano essere pari a zero.