**CAPITOLATO SPECIALE**

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**FEBBRAIO-GIUGNO 2024**

**Premessa**

Art. 1 Oggetto

Art. 2 Finalità

**TITOLO I- INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

Art. 3 Luogo di esecuzione

Art. 4 Durata dell'affidamento

Art. 5 Tipologia dell'utenza, pasti presunti

Art. 6 Valore dell'affidamento

Art. 7 Destinatari del servizio

Art. 8 Standards minimi di qualità del servizio

Art. 9 Prezzo del pasto

Art 10 Inizio del servizio

Art. 11 Prenotazioni pasti mensa scolastica

Art.12 Tempi e modalità di consegna dei pasti

Art. 13 Somministrazione dei pasti

Art. 14 Rifiuti provenienti dai refettori

**TITOLO II - DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

Art. 15 Fornitura e stoccaggio derrate alimentari

15a) Caratteristiche-modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione

15b) Prodotti tipici e tradizionali DOP e IGP, di "filiera corta" o "km zero"

Art. 16 Preparazione e cottura dei pasti

16a) Modalità di preparazione

16b) Composizione dei pasti

16c) Variazioni dei menu

16d) Diete speciali

16e) Altre tipologie di pasti

16f) Ulteriori precisazioni

Art. 17 Somministrazione e trasporto dei pasti negli edifici scolastici

Art. 18 Modalità di consegna dei pasti

Art. 19 Servizio di distribuzione dei pasti

**TITOLO III - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE**

Art. 20 Personale e rapporto di lavoro

Art. 21 Organico addetti

Art. 22 Formazione e addestramento

Art. 23 Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

Art. 24 Rispetto delle normative vigenti

Art. 25 Norme igienico-sanitarie per il personale addetto

**TITOLO IV - IMMOBILI E ATTREZZATURE**

Art. 26 Attrezzature

Art. 27 Oneri ed obblighi dell'appaltatore

27a) Materiale di pulizia e di consumo

Art. 28 Oneri ed obblighi dell'Ente appaltante

**TITOLO V - AUTOCONTROLLO E CONTROLLO**

Art. 29 Controllo di qualità

Art. 30 Monitoraggio e controllo dell'Amministrazione comunale, dell'Asl e della Commissione mensa

Art. 31 Campionatura rappresentativa del pasto

**TITOLO VI - RESPONSABILITÀ**

Art. 32 Responsabilità dell'Appaltatore — Polizze assicurative

**TITOLO VII GESTIONE RETTE**

Art. 33 Gestione rette mensa scolastica

**TITOLO VIII - ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALI**

Art. 34 Corrispettivi - Pagamenti

**TITOLO IX – DIVIETI, OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ, INADEMPIENZE E PENALITÀ, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Art. 35 Divieto di cessione e subappalto

Art. 36 Obblighi e responsabilità

Art.37 Contravvenzioni e penali

Art. 38 Risoluzione del contratto

**TITOLO X - STIPULA DEL CONTRATTO, CONTROVERSIE, NORME FINALI**

Art. 39 Stipula del contratto

Art. 40 Controversie

Art. 41 Spese contrattuali

Art. 42 Elezione di domicilio

Art. 43 Disposizioni finali

**PREMESSA**

Il presente Capitolato disciplina il rapporto tra il Comune di Gagliano del Capo e l’Aggiudicatario avente ad oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell’infanzia e primaria del Comune di Gagliano del Capo, come di seguito specificato.

**ART. 1 – OGGETTO**

Il presente affiadamento ha per oggetto il servizio di refezione scolastica a favore delle seguenti categorie di utenti:

* alunni che frequentano le scuole dell'infanzia e le sezioni a tempo pieno della scuola primaria, riferiti ai seguenti plessi scolastici:
* Scuola dell’Infanzia Statale – via Fratelli Ciardo;
* Scuola primaria Statale - via Fratelli Ciardo – (classi tempo prolungato);
* personale docente ed ausiliario della scuola, in servizio, durante la mensa, nei termini previsti dalla normativa vigente.

Il servizio affidato con il presente appalto comprende:

* la preparazione e la cottura ed il confezionamento dei pasti presso il centro cottura messo a disposizione della ditta aggiudicataria, adeguatamente arredato, attrezzato e munito di tutte le autorizzazioni necessarie, a norma di legge;
* la fornitura delle materie prime necessarie per la preparazione dei pasti, secondo i menu predisposti ed approvati dalla competente Azienda Sanitaria Locale;
* stoccaggio, corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
* la preparazione e cottura dei cibi nel centro di cottura indicato dalla Ditta aggiudicataria, nel rispetto delle tabelle dietetiche e grammature dei menù concordati e validati dalla ASL – Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
* il confezionamento dei pasti;
* trasporto e distribuzione dei pasti presso i refettori. Il trasporto del pasto dovrà avvenire in contenitori in grado di mantenere la temperatura di legge sino al luogo del consumo e con mezzi idonei;
* il porzionamento e la somministrazione dei pasti agli utenti che dovrà avvenire presso i refettori allestiti all'interno delle scuole;
* attività di allestimento dei tavoli nei refettori e/o locali nei quali viene consumato il pasto;
* pulizia e disinfezione dei banchi o dei tavoli ove viene consumato il pasto, lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, pulizia, disinfezione e riassetto dei locali e dei tavoli dopo i pasti, pulizia dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti;
* la fornitura, a cura e spese della ditta appaltatrice, dei beni accessori alla preparazione, alla distribuzione ed al consumo dei pasti, compresi contenitori termici, vassoi riutilizzabili, piatti, bicchieri, e posate monouso, tovagliette e tovaglioli di carta in rapporto al numero dei pasti serviti, del materiale detergente, sgrassante e disinfettante per la pulizia dei locali adibiti a refettorio;
* pulizia e disinfezione, da effettuarsi quotidianamente, dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti e di ogni altro eventuale utensile utilizzato per la distribuzione e porzionatura dei pasti stessi;
* la preparazione di diete personalizzate per gli utenti aventi particolari necessità o esigenze, su richiesta dell'Amministrazione appaltante;
* la rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (indifferenziato, organico, plastica, metallo, carta, vetro e comunque secondo le modalità previste dall’aggiudicatario del servizio di raccolta dei RSU);
* applicazione software per la gestione completa del del Servizio Refezione Scolastica;

La Ditta deve avere a disposizione, a far data dall’avvio del servizio e per tutta la durata contrattuale, di un centro cottura in un luogo idoneo e deve trasportare i pasti nelle singole scuole con propri mezzi e personale e in tempi contenuti così da preservare le temperature e i requisiti igienici dei cibi.

La Ditta è tenuta a rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della Scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste o si rendessero necessarie; a tal fine, la Ditta è resa edotta che il servizio sarà oggetto di periodiche verifiche e controlli da parte della Commissione Comunale Mensa, di cui al successivo art. 30 all’uopo costituita.

**Art. 2 Finalità del servizio**

Il servizio di mensa scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell’Ente, si propone anche obiettivi di educazione alimentare, sulla base del recepimento della proposta di menu e tabelle dietetiche, nel rispetto della salute degli utenti, secondo quanto disposto dalle "Linee di indirizzo regionali e nazionali per la Ristorazione Scolastica".

**TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

**Art. 3 Luogo di esecuzione dell'appalto**

Il servizio si svolgerà presso il Centro Cottura, autorizzato secondo la normativa vigente, di proprietà della ditta appaltatrice ovvero a disposizione della stessa, arredato e attrezzato a norma di legge, con canoni e utenze e ogni altro onere gestionale a suo carico.

Nel caso in cui i locali del centro cottura non siano di proprietà, la ditta dovrà garantire la disponibilità di un centro cottura in caso di aggiudicazione, ovvero i concorrenti dovranno dichiarare che, laddove dovessero risultare aggiudicatari, si impegneranno a dotarsi della disponibilità di locali adeguati per la preparazione dei pasti oggetto della gara.

**Art. 4 Durata dell'affidamento**

La durata dell'affidamento è stabilita per il periodo che va dal febbraio 2024 fino a giugno 2024, con sospensione del servizio in concomitanza delle principali festività o in occasione di eventi attinenti all’indisponibilità degli Istituti scolastici (a titolo esemplificativo assemblee sindacali, gite, chiusure per emergenze sanitarie, ecc.).

L’Amministrazione si riserva la facoltà di stabilire, ove necessario, l’eventuale esecuzione anticipata del contratto in via d’urgenza ex art. 17 comma 8 D.lgs. n. 36/2023, oltreché eventuale proroga tecnica, ex art. 120 comma 10 D.lgs. 36/2023, per il tempo strettamente necessario all’individuazione tramite procedura ad evidenza pubblica del nuovo affidatario.

In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi, o più favorevoli, prezzi, patti e condizioni.

Nel corso del suddetto periodo, il servizio dovrà essere assicurato nei giorni di svolgimento delle attività didattiche, di regola, in tutti i giorni feriali, ad esclusione del sabato, dei giorni festivi, di vacanza e dei giorni di sospensione che saranno comunicati, previa comunicazione del dirigente scolastico, dall'Amministrazione.

**Art. 5 Tipologia dell'utenza e pasti presunti**

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola dell’infanzia e le classi a tempo pieno della scuola primaria dei plessi scolastici di Gagliano del Capo, come indicato all’art. 1 del presente Capitolato.

La S.A. comunicherà tempestivamente alla ditta affidataria il numero dei potenziali fruitori del servizio.

Il numero dei pasti indicato nel progetto tecnico-illustrativo ha valore "presunto": tale entità è, pertanto, suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni che usufruiscono del servizio ed alla consistenza degli altri utenti autorizzati, nonché in relazione al calendario scolastico, e ad ogni ulteriori evenienza modificativa che dovesse realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto. Pertanto, non costituisce minimo garantito per l’appaltatore il numero dei pasti riportato nel progetto tecnico-illustrativo.

Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile, ivi compresa l’ipotesi di eventuale chiusura delle Scuole per casi di positività al Covid19. La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per le motivazioni di cui innanzi, non dà diritto all’appaltatore ad alcun risarcimento.

L’appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti richiesti giornalmente dalle singole scuole entro le ore 9.00, comprese eventuali motivate rettifiche in diminuzione o in aumento entro la stessa ora.

**Il corrispettivo di servizio verrà riconosciuto per i soli pasti effettivamente erogati.**

**Art. 6 Valore dell'appalto**

Il valore dell’appalto - calcolato sulla base dell'importo del pasto giornaliero posto a base d’asta, pari a € 5,00 (Iva esclusa), potrà subire variazioni in base alle effettive presenze giornaliere; gli oneri per la sicurezza ex art. 26 comma 3 D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. (DUVRI), non soggetti a ribasso, sono stimati in € 60,20.

Per quel che concerne il numero complessivo presunto dei pasti giornalieri, nonché il numero di pasti annui presunti, si rimanda al progetto tecnico-illustrativo.

Il numero dei pasti previsto per il servizio in oggetto non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi.

Ai sensi dell'art. 34 del Capitolato Speciale (di seguito CSA), l'Amministrazione comunale corrisponderà alla ditta, per quanto di spettanza, l'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati.

La Ditta, trascorso un anno dall'affidamento, potrà richiedere l'adeguamento del prezzo, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia di appalti pubblici.

**Art. 7 Destinatari del servizio**

Il servizio di ristorazione scolastica è rivolto agli alunni delle scuole dell’infanzia e primarie a tempo pieno ubicate nel Comune di Gagliano del Capo, come indicato all’art. 1 del presente Capitolato.

Potranno usufruire del pasto, con le stesse modalità previste per gli alunni, gli insegnanti e i collaboratori delle Scuole suddette aventi diritto alla mensa in base a disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali.

**Art. 8 Standards minimi di qualità del servizio**

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Il Capitolato Speciale deve essere accettato incondizionatamente dai partecipanti; esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio e ad esso occorre fare riferimento prima di formulare l'offerta.

**Art. 9 Prezzo del pasto**

Con riferimento a quanto stabilito dai menu predisposti dalla ASL competente, nel prezzo unitario del pasto, rideterminato secondo l'offerta della ditta aggiudicataria, che si intende impegnativa e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Ente all’Impresa appaltatrice (di seguito anche I.A.) tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate, il trasporto pasti, ed ogni altro onere, espresso e non dal capitolato speciale d'appalto, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

**Art. 10 Inizio del servizio**

L'I.A. dovrà fornire il servizio per il periodo che sarà comunicato dall'ufficio comunale competente e, per il periodo relativo alle attività promosse dall'Ente, nel giorno che sarà da quest'ultima tempestivamente comunicato.

L'Ente si riserva di modificare annualmente la data di inizio e fine servizio, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione o per la chiusura anticipata o posticipata del servizio.

**Art. 11 Prenotazioni pasti mensa scolastica**

L’aggiudicatario dovrà mettere a disposizione il sistema informatico per la gestione del servizio di refezione scolastica, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione.

**Si precisa che il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati.**

Tuttavia, prima dell'inizio dell'appalto, al fine di garantire la migliore organizzazione, l'Amministrazione comunale condividerà con l'impresa aggiudicataria tale modalità di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari/turni di refezione e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc.).

Il corrispettivo di servizio verrà riconosciuto per i soli pasti effettivamente ordinati, riscontrati attraverso il sistema informatico.

**Art. 12 Tempi e modalità di consegna dei pasti**

Per quanto concerne la mensa scolastica, i pasti dovranno essere somministrati presso i Plessi scolastici tra le ore 12.00 e le ore 13.00, salvo diversa comunicazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati entro le ore 8.00, o comunque entro l’orario stabilito il giorno prima, in funzione delle esigenze indicate/concordate con l’istituto scolastico.

**Art. 13 Somministrazione dei pasti**

La Ditta deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti delle scuole coinvolte, per i quali è stata comunicata la prenotazione.

La stessa, inoltre, deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu.

**Art. 14 Rifiuti**

I rifiuti solidi urbani provenienti dal refettorio, o comunque dal consumo nelle aule, dovranno essere raccolti in sacchi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

I rifiuti urbani prodotti in dipendenza delle attività di somministrazione dei cibi nei refettori dovranno essere raccolti in modo da garantire una corretta gestione della successiva fase di conferimento al servizio pubblico di igiene urbana, secondo le modalità attualmente attivate dal soggetto gestore per le diverse frazioni merceologiche (frazione secca riciclabile in monomateriale; frazione umida; frazione secca residua).

La Ditta è tenuta a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato.

È vietato conferire le frazioni per le quali il soggetto gestore ha attivato la raccolta differenziata con le modalità previste per il rifiuto indifferenziato per la frazione secca residua.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta appaltatrice.

**TITOLO II**

**DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

**Art.15 Fornitura e stoccaggio derrate alimentari**

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, provenienti di norma da produzione italiana e, ove previsto dal presente capitolato e dall'offerta, prodotti a denominazione protetta, così come disposto dalle normative vigenti in materia.

Le caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi a quelle risultanti dalle tabelle predisposte dall’ASL competente.

Per gli utenti del servizio di cui al presente appalto, l'impresa appaltatrice dovrà fornire i pasti prodotti provenienti prevaletemente da coltivazioni biologiche e/o da trasformazioni biologiche, relativamente almeno ai sotto indicati alimenti a crudo, sempre nel rispetto delle Tabelle merceologiche predisposte dall’ASL competente.

|  |
| --- |
| **Pasta (tutti i tipi), Farina, Riso, Pane (tutti i tipi), Uova, Pelati, Polpa e Passata di pomodoro, Ortaggi, verdure e legumi tutti i tipi anche surgelati), Frutta (tutti i tipi) Yogurt, Olio di Oliva Extravergine.** |

La I.A. potrà indicare, in sede di offerta, altri eventuali prodotti con una componente con particolare tipicità o tradizionale, che s’impegna a fornire al prezzo di aggiudicazione.

L'I.A. deve accertare e garantire che le materie prime e gli ingredienti siano di prima scelta e in ottimo stato di conservazione. Gli stessi, quando vengono immagazzinati, devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura da refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche. La separazione delle materie prime potrà avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, se la temperatura di conservazione è quella dell'alimento più deperibile e se si evita la commistione tra le varie derrate alimentari.

**15a) Caratteristiche - modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione**

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice a norma dell'art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

* di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
* conformi alle caratteristiche tipologiche e qualitative minime, con riferimento alle principali materie prime di composizione dei pasti;
* conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare, nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Regione Puglia, nonché alle eventuali prescrizioni specifiche della A.S.L. Lecce;
* conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia, inoltre, che:

* è fatto tassativo divieto di fornitura di alimenti geneticamente modificati, cioè che contengono o sono costituiti da organismi geneticamente modificati (OGM), ai sensi del Regolamento CE n. 641 del 06.04.2004 e del Regolamento CE n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM;
* l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
* l'appaltatore dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alla vigente legislazione in materia;
* le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
* dovrà essere utilizzato pane con ridotto contenuto di sale (non superiore all'1,8°0-1,7% riferito alla farina);
* è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all’A.S. L;
* è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
* l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane, pizza e pasta per pizza dovrà avere cadenza giornaliera;
* la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;

La ditta appaltatrice è tenuta a conservare la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

**15b) Prodotti biologici, tipici e tradizionali, ai sensi dell'art. 130, comma 1 lett. a) del D.Lgs 36/2023:**

Si richiamano le disposizioni di cui all'art. 130, comma 1, lett.a) del D.Lgs 36/2023 che dovranno essere garantite secodo la frequenza, le tipologie e le modalità indicate dalla ditta offerente nella relazione tecnica.

**Art.16 Preparazione e cottura dei pasti**

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge n. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi, nonché le Linee di indirizzo del Ministero della Salute sulla ristorazione collettiva.

L'I.A. deve uniformarsi alla vigente normativa comunitaria, come recepita dal D.Lgs. n. 193/2007, sia per assicurare l’igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuazione e nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C. P (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Pertanto, nella preparazione dei pasti, come individuata nel presente articolo, andranno tassativamente rispettate, quale "standard minimo" di servizio, la disciplina comunitaria, nazionale, regionale e locale vigente in materia espressamente richiamata, nonché le ulteriori specifiche di seguito espressamente indicate.

**16a) Modalità di preparazione**

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo, fatta eccezione per le preparazioni afferenti arrosti, brasati e similari), presso il Centro Cottura messo a disposizione della ditta aggiudicataria, adeguatamente arredato, attrezzato e munito di tutte le autorizzazioni necessarie, a norma di legge.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

* non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti o avanzi;
* non si dovranno effettuare trattamenti di pre-cottura, né utilizzare cibi parzialmente cotti;
* non andrà prevista la frittura su fiamma di alimenti: tali preparazioni dovranno essere convertite in cotture al forno;
* le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente;
* la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata, o il giorno precedente il consumo solo per le operazione di mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura, speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C fino al giorno successivo);
* la carne trita deve essere macinata poco prima della cottura (non è ammesso l'utilizzo di carne acquistata già tritata);
* il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato il giorno del consumo;
* le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
* il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata dell'utilizzo;
* la macedonia di sola frutta fresca (ove prevista) deve essere preparata al massimo un'ora prima del consumo, la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

**16b) Composizione dei pasti**

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno rispetto degli elaborati dall'ASL Lecce — Dipartimento di Prevenzione, per le rispettive fasce d'utenza.

L'appaltatore dovrà garantire la preparazione dei pasti in relazione ai menu ufficializzati dall'ASL Lecce, nulla potendo eccepire, anche in termini economici (e, pertanto, ferma restando l'invariabilità del prezzo del pasto di aggiudicazione), rispetto alle variazioni che negli stessi fossero intervenute.

Sulla scorta dei menu "tipo" elaborati dalla competente ASL Lecce, l'appaltatore addiverrà, previa consultazione della "Commissione mensa" e sentito il parere di detta autorità sanitaria, alla definizione dei menu invernali ed estivi, differenziati per tipologia di utenza, dandone contestualmente comunicazione all'Ente appaltante.

L'appaltatore dovrà fornire un quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione. Ogni pasto, oltre a quanto indicato nei menu ASL, dovrà essere comprensivo dei necessari condimenti.

La programmazione dei menu nei locali mensa delle scuole deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menu del giorno che della settimana a cui questo si riferisce.

**16c)Variazioni dei menu**

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante, in linea di massima, dalle tabelle dietetiche e dai menu adottati dalla ASL competente per territorio (Asl Lecce).

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati menu elaborati dall'ASL, ad esclusione di variazioni con menu a tema o menu particolari, in concomitanza con periodi o ricorrenze determinate, preventivamente concordate con la stessa ASL, quali Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, comprensivi eventualmente di dolce, senza che ciò comporti alcun onere per il Comune di Gagliano del Capo.

Oltre al menu del giorno, deve essere sempre previsto un menu dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:

* 1^ piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extravergine) o minestrina in brodo vegetale;
* 2^ piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarella) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con carote e patate lesse.

Il menu dietetico generale può essere richiesto, su semplice ordinazione, in caso di indisposizione temporanea e per un massimo di tre giorni consecutivi.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

* guasto improvviso di uno o più attrezzature e/o impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione;
* avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione;
* interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc. con garanzia di pasto sostitutivo, mediante l'utilizzo del centro di cottura d'emergenza, concordato con I'ASL.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menu apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi sopra riportati, saranno soggette, in ogni caso, all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

**16d) Diete speciali**

La ditta appaltatrice si impegna a garantire, **entro sette giorni** dalla richiesta/comunicazione da parte della S.A., la redazione e l'approvazione da parte dell'ASL delle diete speciali/personalizzate e la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente o temporaneo, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti.

Le richieste di tali regimi dietetici dovranno essere comunicate alla ditta aggiudicataria dal servizio comunale competente.

La produzione delle diete speciali deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare riferimento nel documento di autocontrollo.

A titolo indicativo e non esaustivo, tali diete speciali, richieste dall'utenza, sono destinate a:

* soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
* soggetti obesi;
* soggetti diabetici;
* soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenichetonuria, glicogenosi, ecc.);
* soggetti affetti da altre patologie (celiachia, insufficienza renale, ecc.).

Le patologie e/o intolleranze alimentari che comportino l'adozione di un menu speciale dovranno essere debitamente attestate da certificazione medica.

I menu relativi alle diete di cui sopra dovranno essere confezionati secondo le specifiche che verranno fornite dall'ASL, su richiesta della Ditta, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

L'I.A. si impegna, altresì, a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani).

Nel primo caso gli interessati (senza necessità di alcuna dichiarazione ASL) renderanno noti al responsabile del servizio mensa, gli alimenti da escludere dalla dieta. Nel secondo caso l’ASL competente provvederà alla modifica del menu, escludendo gli alimenti indicati e garantendo l'apporto calorico di ogni pasto mediante un aumento del 20% delle grammature indicate in tabella per il primo piatto, per la verdura, per la frutta e per il pane.

**16e) Altre tipologie di pasti**

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso a cura della scuola, la preparazione di "colazioni o pranzo al sacco" per gli utenti interessati, secondo le indicazioni a tal fine individuate dall'ASL.

**16f) Ulteriori precisazioni**

La preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici indicati al punto 16d), nonché per i casi di cui al punto 16e), includerà, come per i menu ordinari, la fornitura delle derrate alimentari ed avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Con riguardo a quanto previsto al punto 16d), con particolare riferimento ai soggetti affetti da celiachia, l'appaltatore é tenuto a confezionare il pasto sostitutivo secondo la tabella dietetica speciale per celiachia predisposta dall'ASL, mediante le derrate alimentari acquisite con proprio sistema di approvvigionamento.

Più in generale, per quanto riguarda la gestione delle stoviglie utilizzate per la ristorazione scolastica, andranno previste modalità utili a contenere la produzione di rifiuti, in coerenza con le politiche già attivate dalle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica – Ministero della Salute 2020 e dai Nuovi Criteri Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentare in vigore da luglio 2020.

**Art. 17 Somministrazione e trasporto dei pasti negli edifici scolastici**

La somministrazione dei pasti avverrà, nell’ipotesi di ritorno del periodo di emergenza sanitaria da Corona Virus, tramite “lunch box” per il consumo nelle aule, o comunque secondo le eventuali diverse modalità che verranno autorizzate dal Ministero della Salute; a regime, in assenza di emergenza da Corona Virus, la somministrazione avverrà presso i refettori allestiti presso le scuole, secondo le modalità (self-service - al tavolo) e nel rispetto degli orari espressamente indicati, a cura dell'appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Ogni accessorio "materiale a perdere", eventualmente in materiale compostabile/biodegradabile (tovaglioli, piatti, posate e quant'altro necessario e non meglio precisato) connesso alla consumazione dei pasti rimane a carico dell'appaltatrice.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate ai plessi scolastici, è necessario utilizzare contenitori isotermici o termici, di dimensioni diversificate in rapporto al contenuto, in perfette condizioni e con chiusura ermetica, riservati al solo trasporto di alimenti, per consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

Per la consegna la Ditta appaltatrice dovrà servirsi di appositi furgoni, muniti dell’autorizzazione sanitaria prescritta dalla normativa in materia o certificazione equivalente, adeguatamente predisposti e riservati per il trasporto di alimenti. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati (con metodi conformi a quanto previsto dalla legge), in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I contenitori e gli automezzi devono essere tali da garantire il mantenimento della temperatura dei pasti, sino alla loro somministrazione, a un livello non inferiore ai **+65° C** per i pasti caldi e non superiore ai **10°C**, a seconda della tipologia degli alimenti, per i pasti freddi. I pasti monoporzione saranno consegnati in vaschette termosigillate all'interno di contenitori in grado di mantenere la temperatura di seguito indicata per i pasti in pluriporzione. I pasti caldi forniti in multiporzione dovranno essere trasportati e mantenuti in temperatura mediante appositi contenitori facilmente lavabili e disinfettabili (acciaio inox), chiusi ermeticamente, e con altezza tale da evitare fenomeni di “impaccamento” e versamento dei liquidi. I singoli componenti del pasto dovranno essere inseriti in appositi contenitori tra loro distinti (diversi per la pasta, per i sughi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi andranno a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, debitamente coibentanti, in perfette condizioni..

L’attrezzatura necessaria a mantenere la temperatura durante le fasi di trasporto, consegna e sporzionamento deve essere fornita dalla Ditta appaltatrice. Alla fine dello sporzionamento tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro al termine del consumo, alla pulizia alla disinfezione e sanificazione dei locali adibiti a mensa e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

**Art. 18 Modalità e consegna dei pasti**

I pasti dovranno essere consegnati dall’Impresa aggiudicataria presso i plessi scolastici di destinazione, nei locali adibiti a refettorio. All'interno degli edifici scolastici, i pasti dovranno essere trasportati con l'ausilio di carrelli termici, secondo gli orari indicati dai Dirigenti Scolastici.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, la Ditta emetterà bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dal centro di cottura e di consegna presso il refettorio.

Tali bolle di consegna dovranno essere conservate presso ciascun terminale di consumo per 30 giorni e mensilmente inoltrate, a cura della Ditta, al Comune, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di appositi utensili.

**Art. 19 Servizio di distribuzione dei pasti**

La distribuzione e somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche.

Tali orari dovranno essere rispettati dall’Impresa aggiudicataria in modo tassativo, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dall’AC.

In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, l’Amministrazione comunale comunicherà alla Ditta eventuali modifiche degli orari prefissati.

Al termine del servizio l’Impresa deve provvedere alla rigovernatura dei refettori, nel rispetto delle modalità di raccolta differenziata attivata dal soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune di Gagliano del Capo, ed alla loro pulizia, lasciando i locali refezionali sanificati e in perfetto ordine.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario ed attenersi a quanto disposto in materia di legge.

**TITOLO III**

**NORME CONCERNENTI IL PERSONALE**

**Art. 20 Personale e rapporto di lavoro**

Ogni prestazione inerente il servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze dell'Impresa aggiudicataria secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche e le modalità di impiego occorrenti per la gestione in relazione al servizio che lo stesso è tenuto a fornire.

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, nonché quelle in materia di emergenza epidemiologica da Covid-19.

La Ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso il refettorio e dei rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione Scolastica e Comunale.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l’igiene personale ed ha l'obbligo di indossare idonea divisa con simbolo, logo o altra indicazione della Ditta aggiudicataria, fornita e rinnovata a cura della stessa, un copricapo idoneo a raccogliere tutta la capigliatura, guanti igienici, ove necessario, e deve essere munito di tesserino di riconoscimento.

Tutto il personale dovrà essere munito dell'attestato di formazione che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria, secondo le leggi vigenti. Tra il personale dovrà essere compresa anche la figura professionale di un nutrizionista.

La Ditta, prima dell'inizio del servizio, è tenuta a fornire all'Amministrazione comunale e per conoscenza all'Amministrazione Scolastica, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere tempestivamente comunicata per iscritto all'Amministrazione comunale.

L'elenco dovrà essere suddiviso per qualifica, competenze, orari di lavoro e comunque con un organico che preveda figure professionali in numero adeguato rispetto al servizio da prestare.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di che trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendosene a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare ed applicare integralmente tutte le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria, e dai relativi accordi locali integrativi vigenti, in favore dei dipendenti delle imprese del settore nel luogo e nel tempo in cui si svolge il servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità di carattere fiscale o sindacale, l'Amministrazione comunale segnalerà la situazione alle Autorità competenti.

**Art. 21 Organico addetti**

L'impresa appaltatrice deve individuare e comunicare al Comune il responsabile dell'esecuzione del servizio, che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione. Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere professionalità tali da consentire la valutazione igienico — sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto ed essere garante della qualità del pasto stesso, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale. L'impresa appaltatrice dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente. Su richiesta dell'Amministrazione la Ditta comunicherà, in qualsiasi momento, la consistenza numerica e la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.

**Art. 22 Formazione e addestramento**

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, la porzionatura, il rassetto, deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari.

**Art. 23 Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)**

L'impresa appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi previsti nel documento di cui all'art. 28 del D.Lgs n. 81/2008, nonché quelli previsti in materia di emergenza epidemiologica da Covid19. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dall'art.42 del D.P.R. 327/80.

**Art. 24 Rispetto delle normative vigenti**

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'impresa. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa. L'impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dai lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto. L'impresa si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo

permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi sino alla loro sostituzione. L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza e all’applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative. Al Comune di Gagliano del Capo spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori. L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal comune di Gagliano del Capo o ad esso comunicata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata, secondo quanto previsto al successivo art. 37. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati sino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per tutto quanto sopra previsto, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Comune di Gagliano del Capo né avrà titolo al risarcimento dei danni. Tutti gli oneri, diretti o indiretti relativi al personale, si intendono ad esclusivo carico dell'impresa, rimanendo il Comune di Gagliano del Capo sollevato da ogni tipo di responsabilità.

L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune di Gagliano del Capo da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Gagliano del Capo deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa e i suoi dipendenti.

**Art. 25 – Norme igienico-sanitarie per il personale addetto**

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l’organizzazione, la gestione, il trasporto dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della Ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutto il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

In ogni cucina il gruppo di lavoro deve essere diretto da un cuoco con esperienza nell’ambito della ristorazione collettiva.

La Ditta dovrà, inoltre, individuare e comunicare al Comune un referente cui il personale dell’Ufficio potrà rivolgersi per ogni comunicazione inerente il servizio di refezione scolastica.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti dovrà curare scrupolosamente l’igiene personale. Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Durante tutte le operazioni di produzione l’impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante.

**TITOLO IV**

**IMMOBILI E ATTREZZATURE**

**Art. 26 Attrezzature**

Le attrezzature esistenti di proprietà dell’Amministrazione Comunale, situate nelle varie scuole, saranno messe a disposizione della ditta appaltatrice che ne garantirà l’efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza.

È fatto, comunque, obbligo all’Appaltatore, di provvedere a dotarsi di tutte quelle attrezzature (elettrodomestici, stoviglie, pentolame, ecc.) che non essendo fornite dall’Amministrazione, dovesse risultare necessarie per il regolare svolgimento del servizio in tutte le strutture ove esso debba svolgersi, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere indennità di alcun genere. Inoltre, la ditta appaltatrice dovrà curare diligentemente, per tutta la durata del contratto, la buona conservazione delle attrezzature ad essa affidate e ne curerà, a tal fine, la manutenzione ordinaria a proprie spese.

La ditta si impegna inoltre a provvedere a proprie spese alla riparazione di quanto danneggiato e al reintegro di quanto mancante con altro dello stesso tipo e qualità.

**Art. 27 Oneri ed obblighi dell'Appaltatore**

L'appaltatore dovrà predisporre e presentare all'Amministrazione, entro il primo mese di ogni annualità, un programma dettagliato di verifica e controllo, rispettoso dei contenuti minimi di legge, ove previsti, nonché di quelli integrativi eventualmente indicati nella relazione tecnica presentata in sede di gara.

Particolare attenzione andrà posta ai processi di pulizia e sanificazione prevedendo il corretto utilizzo di detergenti e disinfettanti in coerenza con l’analisi del rischio secondo il metodo HACCP, già parte integrante dei Piani di autocontrollo previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, nei quali andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limita re la diffusione del virus SARS CoV2.

Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2.

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, alla costante pulizia, sanificazione e riordino dei locali dei refettori e/o banchi e relativi arredi, impianti, attrezzature, stoviglieria ed utensileria.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente.

In particolare, il programma prerequisito di pulizia e disinfezione, deve specificare:

* l’individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione;
* le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti;
* le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, piani di lavoro, superfici non a diretto contatto con gli alimenti (concentrazioni e modalità d’uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
* la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
* la formazione del personale in materia.

Occorre quindi garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa e degli altri ambienti di consumo (aule didattiche).

**27 a) Materiali di pulizia e consumo**

L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:

* la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione - in ogni fase - dei servizi oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per preparazione pasti, somministrazione, etc.), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni;
* il reintegro costante della stoviglieria e dell'utensileria, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

**Art. 28 Oneri ed obblighi a carico dell'Ente appaltante**

L'Amministrazione Comunale fornirà all' I.A.:

* tavoli e sedie presenti nei refettori all'inizio del servizio (che l'I.A. dovrà sostituire o integrare secondo necessità);

Il Comune si riserva il diritto di controllare a mezzo di rappresentante espressamente incaricato:

* il rispetto delle obbligazioni assunte dall'appaltatore relative alla pulizia dei locali e degli impianti ed alla loro manutenzione;
* il rispetto, da parte dell'appaltatore, delle norme in materia di sicurezza ed infortuni e di trattamento economico e normativo dei dipendenti;
* il rispetto delle modalità prefissate nel Piano di Autocontrollo (HACCP);
* il rispetto di ogni altro obbligo previsto dal presente capitolato in relazione al servizio appaltato.

**TITOLO V –**

**AUTOCONTROLLO E CONTROLLO**

**Art. 29 Controllo di qualità**

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati, l'I.A. deve prevedere ed applicare correttamente le procedure previste dalla normativa comunitaria, in particolare i regolamenti europei n. 852, 853, 854, 882 recepiti in Italia con il D.Lgs. n. 193/2007 abrogativo del D.Lgs. n. 155/1997, nonché la successiva normativa intervenuta.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

La Ditta appaltatrice deve individuare, all'interno del proprio organico, il responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione Comunale.

In particolare, presso il locale di somministrazione dei pasti, il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione, delle procedure, così riassumibili:

* controllo per l'assicurazione igienico — sanitaria del pasto proposto;
* rassetto dei locali al termine della somministrazione;
* pulizia e sanificazione dei banchi e/o refettori;
* manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate.

A tutte le fasi operative del servizio di refezione dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP. Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici, attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari secondo la vigente normativa.

**Art. 30 Monitoraggio e controllo dell'Amministrazione comunale, dell'Asl e della Commissione mensa.**

L'attività della ASL, nello specifico del SIAN (Servizio igiene, alimenti e nutrizione), si esplica in:

* sorveglianza sulle caratteristiche igienico — nutrizionali dei pasti, ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate;
* attività di vigilanza e controllo della conformità alle normative vigenti;
* controlli (ispezioni, verifiche, audit) sulla base dei criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienico — sanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza dati storici, non conformità pregresse, ecc.) educazione alimentare.

Al Comune, in qualità di responsabile del servizio, competono:

* scelta della tipologia del servizio che si intende offrire;
* programmazione di investimenti e risorse;
* elaborazione del capitolato, per ogni tipologia di gestione prevista;
* controllo complessivo sulle modalità di espletamento del servizio e della rispondenza di questo con quanto previsto nel capitolato e nell'offerta tecnico-qualitativa;
* sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, con controlli rivolti alla qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito, al rispetto delle porzioni, alla buona organizzazione e conduzione del servizio, all’ accettazione del pasto.

Al gestore del servizio competono, in particolare:

* svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali;
* offerta di prodotti — pasto nella logica di un sistema di qualità;
* formazione / aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione.

La Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza, se presente, può svolgere:

* ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune e l'ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti e i reclami che pervengono all'utenza stessa;
* ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio, anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte.

Sulla base di quanto sopra, si ribadisce che la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o per regolamento in materia di igiene e sanità agli altri Enti preposti. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato e nell'offerta tecnico-qualitativa.

La Ditta è sempre tenuta a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

**Art. 31 Campionatura rappresentativa del pasto**

Il responsabile indicato dalla Ditta appaltatrice come referente del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menu base. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservazione + 2/4°C + 4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti apportati per eventuale verifica".

Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

**TITOLO VI –**

**RESPONSABILITÀ**

**Art. 32 Responsabilità dell'Appaltatore — Polizze assicurative**

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati, prodotti in proprio o da terzi, e distribuiti/somministrati nelle mense, assumendosi, altresì, ogni responsabilità per i danni imputabili a vizi originari dei prodotti o a cattiva conservazione o ad errori nel mancato rispetto del termine di scadenza.

Conseguentemente, l'Appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero, contro i medesimi, venire intentate.

A tale scopo l'appaltatore dovrà stipulare, presso una primaria Compagnia, e pertanto dimostrare di aver stipulato e/o di avere in corso idonea copertura assicurativa RCT contro i danni derivanti da preparazione, somministrazione e alterazione dei cibi con un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00, per danni a persone, e non inferiore ad € 500.000,00, per danni a cose.

L'Appaltatore dovrà, inoltre, contrarre una polizza assicurativa a copertura dei rischi di furto, incendio, danneggiamento dei locali e delle attrezzature prese in consegna dall'Amministrazione appaltante, per un massimale non inferiore ad € 50.000,00 e con vincolo espresso, dichiarato in polizza, al risarcimento del danno in favore del Comune, quale terzo beneficiario.

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale.

Dette polizze dovranno recare l'impegno espresso dell'Assicuratore a comunicare, entro dieci giorni al Comune, eventuali scoperture assicurative della ditta appaltatrice e dovranno, altresì, contenere espressa rinuncia da parte della Compagnia assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi.

**TITOLO VII GESTIONE RETTE**

**Art. 33 - Gestione rette mensa scolastica**

La gestione delle rette scolastiche sarà curata dal Comune.

**TITOLO VIII**

**ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALI**

**Art. 34 — Corrispettivi - Pagamenti**

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è determinato dal prezzo pasto di aggiudicazione, oltre oneri della sicurezza in applicazione del D.U.V.R.I., moltiplicato per il numero dei pasti effettivi mensilmente forniti ed oltre IVA.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle relative fatture elettroniche, debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza, previa liquidazione del competente Responsabile, sempre che non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza del servizio.

L'Ente appaltante tratterrà, sui corrispettivi da erogare, le somme afferenti alle penalità eventualmente applicate nel mese di riferimento.

Il pagamento sarà, comunque, subordinato alla preventiva verifica da parte dell'Ufficio della regolarità contributiva dell’I.A.

Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, a firma del competente Responsabile.

Con tale provvedimento si disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione definitiva, di cui al successivo art. 36.

**TITOLO IX**

**DIVIETI – OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ – INADEMPIENZE E PENALITA’**

**RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

**Art. 35 — Divieti di cessione e subappalto**

Ai sensi dell'art. 119 del D.Lgs n. 36/2023, l'Appaltatore è obbligato ad eseguire direttamente gli obblighi contrattuali assunti, con espresso divieto di cessione del contratto, anche parziale, o di subappalto del servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto. E nulla la cessione a terzi, in tutto o in parte, del contratto e/o dei diritti dallo stesso derivanti, in violazione della prescrizione del presente articolo. Qualsiasi atto diretto a nascondere l'evento (cessione del contratto/subappalto) fa sorgere in capo al Comune il diritto alla risoluzione del contratto senza ricorso ad atti giudiziali, salvo richiesta di risarcimento danni. In caso di infrazione delle norme del presente contratto commessa dal subappaltatore occulto, si intenderà unica responsabile verso il Comune e verso i terzi la Ditta appaltatrice.

**Art.36 — Obblighi e responsabilità**

L'I.A. è tenuta a:

a) a curare la scrupolosa osservanza delle normative igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti nonché alla pulizia dei relativi ambienti (cucina e refettori);

b) ad organizzare e svolgere il servizio, oggetto dell'appalto, per i giorni della settimana previsti, secondo il calendario scolastico e le indicazioni dell'Amministrazione comunale in modo da garantire la regolare e puntuale esecuzione del servizio stesso;

c) pulizia alla disinfezione e sanificazione dei locali adibiti a mensa e delle attrezzature (tavoli, sedie, banchi di somministrazione, ecc...) e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei pasti;

f) a rispettare quotidianamente l'orario dei pasti come stabilito al precedente art. 19;

g) ad impiegare nel servizio personale idoneo;

h) alla consegna dei rifiuti e degli imballaggi secondo le norme in materia e quanto altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio;

i) ad attenersi scrupolosamente al menu settimanale in vigore. Ogni eventuale variazione dovrà essere concordata con gli organi competenti;

j) a segnalare immediatamente all'Ente appaltante quelle circostanze o fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possano pregiudicare il regolare svolgimento del servizio;

I) a sollevare l'Ente concedente da qualunque azione che possa essergli intentata da terzi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali o per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi;

m) a porre immediatamente a disposizione delle autorità competenti, in caso di riscontro di fenomeni che possano derivare da intossicazioni prodotte da sostanze alimentari a danno di frequentatori della mensa, sia i locali sia i prodotti giacenti in dispensa. A richiesta delle stesse o dell'Amministrazione comunale, fatta salva ogni conseguente determinazione da parte di quest'ultima, la Ditta è tenuta, fino all'accertamento delle cause che hanno prodotto fenomeni di intossicazioni, a fornire pasti preconfezionati con tutte le garanzie previste dalle norme in materia di igiene degli alimenti;

n) a stipulare polizza assicurativa presso primaria compagnia di assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione comunale per rischi del servizio dell'impresa aggiudicataria.

La polizza assicurativa dovrà tenere conto specificatamente della R.C. verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e in particolare per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestioni di cibi o bevande avariate, per sinistri, danni dovuti a guasti, e per ogni danno anche se ivi non menzionato;

o) a versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva, in uno dei modi stabiliti dalla legge vigente, nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, contenente la clausola espressa della rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal Capitolato di oneri, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della medesima impresa, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'impresa. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in

tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto;

p) a non cedere direttamente o indirettamente, in tutto o in parte, i servizi oggetto del presente capitolato, pena la risoluzione del contratto;

La Ditta non potrà sollevare eccezioni e/o modificare i prezzi concordati, a causa di errata o insufficiente valutazione dell'onerosità del servizio e dei tempi occorrenti per eseguirlo, adducendo a pretesto la presenza di fatti di cui non era stato precedentemente informato o che non aveva previsto. È, inoltre, inteso che la Ditta riconosce che deficienze di dati, indeterminazione e discordanze delle condizioni della concessione accettata, oltre a non poter in alcun modo giustificare richieste di maggiori compensi, non possono in alcun modo essere motivo di esoneri di responsabilità per difetti o anomalie delle prestazioni oggetto dell'appalto. segnalare tempestivamente tali deficienze o discordanze e richiedere chiarimenti o proporre preventivamente idonee soluzioni direttamente a questa Amministrazione Comunale.

**Art. 37 — Contravvenzioni e penali**

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, dovessero essere rilevate inadempienze, rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, l'Amministrazione comunale si riserverà di applicare le penalità di cui al presente articolo, per le trasgressioni di seguito indicate:

* grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
* prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
* presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti, o prodotti avariati;
* mancata consegna o errata preparazione di diete speciali;
* personale mancante di idonea certificazione igienico sanitaria;
* mancata pulizia dei locali e attrezzature o eseguita in modo insoddisfacente;

Le inadempienze sopra descritte non precluderanno all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate, in tali casi, penali da un minimo di euro 200,00 ad un massimo di 2.000,00, rapportate alla gravità dell'inadempienza.

L'applicazione e la misura delle penali saranno competenze del Responsabile del procedimento, che le espliciterà con apposito atto e conseguente eventuale trattenuta sulle fatture di scadenza successiva, ovvero sulla cauzione.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro i successivi quindici giorni, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione, viene notificato all'I.A. con l'invito a reintegrare la cauzione stessa.

L'applicazione della penale non solleverà l'impresa affidataria dall'obbligo di eliminare subito le cause oggetto del rilievo.

L'Amministrazione comunale potrà, inoltre, chiedere il risarcimento dei danni, se conseguenti alle soprascritte sanzioni.

Ogni applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione da parte dei soggetti preposti al controllo, alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione.

Trascorso il termine di 3 (tre) giorni o qualora le controdeduzioni della Ditta non siano ritenute valide, l'Amministrazione procederà, entro 5 (cinque) giorni lavorativi, all'applicazione delle sanzioni di cui sopra.

**Art. 38 — Risoluzione del contratto**

In presenza d'inadempienze gravi e ripetute, l'Amministrazione comunale ha la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per l'effetto degli artt. 1453 e 1454 c. c., nonché la facoltà di affidare l'appalto a terzi, in danno della Ditta aggiudicataria, salva l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Costituiscono, inoltre, motivo per la risoluzione di diritto del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c. c., le seguenti ipotesi:

* ripetute infrazioni per le quali siano state applicate le penali;
* apertura di una procedura fallimentare a carico della Ditta aggiudicataria;
* arbitrario abbandono dei servizi oggetto dell'appalto da parte del gestore;
* cessione, da parte della Ditta aggiudicataria, ad altri degli obblighi relativi al contratto;
* inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi, nonché ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
* interruzione non motivata del servizio;
* ripetute violazioni delle norme di sicurezza e prevenzione;
* utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
* casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata responsabilità della Ditta aggiudicataria. Nel caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione comunale ha la facoltà di interpellare la seconda Ditta classificata per procedere all'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche proposte dalla stessa in sede d'offerta e, in caso di rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto.

Nel caso che le ditte in graduatoria interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente d'ogni conseguente spesa o danno.

Alla Ditta aggiudicataria inadempiente sarà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

**TITOLO X**

**STIPULA DEL CONTRATTO — CONTROVERSIE — NORME FINALI**

**Art. 39 — Stipula del contratto**

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica mediante documento di stipula generato dal Me.PA. di Consip S.p.A.;

La stipula del contratto in forma pubblica amministrativa, con modalità elettronica, è subordinata:

* all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo all'impresa aggiudicataria;
* alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
* all'attestazione di assunzione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla L. 136/2010 e s.m.;
* alla costituzione della cauzione definitiva di cui all'art. 36 lett. o);
* al versamento dei diritti e delle spese contrattuali;
* alla presentazione delle autorizzazioni sanitarie dell'impresa aggiudicataria eventualmente necessarie per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato;
* alla presentazione delle polizze assicurative di cui all'art. 32 e delle relative quietanze.

Costituiscono parti integranti del contratto:

* l'offerta economica dell'impresa;
* il presente CSA, firmato per accettazione, e gli inerenti allegati, questi ultimi in forma di richiamo espresso ed integrale al testo parimenti firmato per accettazione e formalmente depositato agli atti d'ufficio.

**Art. 40 - Controversie**

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione Comunale e la Ditta, così durante il periodo di gestione, come al suo termine, qualunque sia la natura giuridica civile, penale o amministrativa, nessuna esclusa, il Foro competente sarà quello di Lecce.

**Art. 41 - Spese contrattuali**

Tutte le spese inerenti al presente contratto e conseguenti, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché tutti i contributi, le spese e quanto altro inerente o pertinente al contratto, le imposte e sovrimposte e le altre tasse relative, saranno a carico della Ditta, ad eccezione di quelle poste a carico dell'Ente concedente.

**Art. 42 - Elezione di domicilio**

La Ditta comunicherà il domicilio legale, per tutti gli effetti, al Responsabile di servizio. Tutte le comunicazioni, intimazioni e le notifiche relative al servizio saranno effettuate dal Responsabile del servizio presso la sede che verrà indicata.

**Art. 43 - Disposizioni finali**

Tutti gli atti di gara sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato. Per tutto quanto non espressamente previ sto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice dei contratti pubblici (D.lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.), al Codice Civile ed alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

IL RUP

f.to Dalila Urso

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Sottoscrizione per accettazione (timbro impresa e firma leggibile per esteso)

Li, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Il Titolare/Legale rappresentante dell'impresa

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

N.B.: IL PRESENTE DOCUMENTO ANDRA’ SIGLATO SU OGNI SINGOLO FOGLIO.

In caso di raggruppamenti d'impresa, la sottoscrizione dovrà avvenire a cura di ogni ditta raggruppata