

COMUNE DI MONTEFALCO

(PROVINCIA DI PERUGIA)

CONTRATTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA NEL
PLESSO SCOLASTICO DI “A. COSTA GNOCCHI” - ANNO SCOLASTICO
2019/2020 – CIG Z7F298B23A

RUB. N.

L’anno 2019, il giorno del mese di

In Montefalco nella Sede Comunale,

Con la presente scrittura privata autenticata da valere nei modi e nelle forme di
legge,

TRA I SIGNORI

1) nato a il e residente in
....., il quale interviene in qualità di Responsabile dell’Area Ammini-
strativa, in nome e per conto del Comune di Montefalco;

PARTITA IVA: 00450630546; - C.F. 82001610540;

2) nato a il e residente in Via
..... il quale interviene in qualità di Presidente della.....
con sede in, Via n.;

C.F.; di seguito anche società affidataria

PREMESSO CHE:

- con D.C.C. n. 31 del 4.8.2011 veniva deliberato di affidare il servizio di mensa
scolastica per gli alunni del plesso di “A. C. Gnocchi” all’esterno ad operatori
privati del settore;

- con D.G.C. n. 87 del 12.8.2019 è stato espresso atto di indirizzo finalizzato
all’affidamento e gestione del servizio di ristorazione scolastica per l’anno

2019/2020;

- con determinazione del Responsabile dell'Area Amministrativa n. 323/2019 veniva affidato alla Società Cooperativa sociale La Perla" con sede in Orvieto (TR) Via dei Lanaioli snc (P.I. 01247350554) la gestione del servizio di preparazione dei pasti della mensa scolastica per gli alunni, i docenti e il personale autorizzato del plesso di "A. Costa Gnocchi";

TUTTO CIO' PREMESSO

Si conviene e stipula quanto appresso

ART. 1 – OGGETTO

Il presente contratto ha ad oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica costituito dalla preparazione dei pasti mediante utilizzo del centro di cottura comunale e compresa la fornitura e l'approvvigionamento dei generi alimentari e delle merci necessarie a favore degli utenti della scuola dell'Infanzia del plesso scolastico di "A. Costa Gnocchi" del Comune di Montefalco e della scuola Primaria "A.C. Gnocchi", per l'anno scolastico 2019/2020 secondo il calendario scolastico (con inizio presumibile dalla seconda metà di settembre 2019 e fino al 30.6.2020 secondo le richieste provenienti dall'utenza e per un numero di giorni stabilito dall'Istituto Comprensivo relativamente all'organizzazione scolastica dell'attività didattica.

Nel servizio di cui al presente contratto è compreso anche lo sporzionamento dei pasti e il lavaggio dei piatti e di tutte le stoviglie oltre a tutti gli utensili e pentolame di cucina compresa la fornitura dei prodotti necessari per la pulizia e lavaggio e sanificazione della cucina e del locale adibito al lavaggio dei piatti.

Il servizio è affidato per la preparazione, erogazione, sporzionamento e lavaggio relativo ad un numero presunto di pasti giornalieri subordinato al numero di ri-

chieste, secondo una stima, effettuata solo in via presuntiva, tenendo conto del numero di iscrizioni alla scuola dell'infanzia e alla scuola primaria fatta sulla scorta di quanto riscontrato nei precedenti anni scolastici e ai soli fini di determinare il valore dell'appalto, in base alla vigente organizzazione scolastica tenuto conto che il servizio mensa è attivato per:

- Scuola dell'Infanzia per 5 giorni alla settimana per una sezione

- Scuola Primaria tempo prolungato per 5 giorni alla settimana:

pari ad un numero presunto totale stimato di pasti per l'anno scolastico 2019/2020 di 8.600.

Si da atto che il numero annuo stimato tiene conto anche dell'attivazione nel plesso scolastico di Modonna della Stella del servizio di mensa scolastica in funzione dei progetti di ampliamento offerta formativa in cui verranno coinvolti gli alunni di tutte le classi della scuola primaria (circa 50 alunni comprensivi delle classi del tempo prolungato) per i quali potrebbe essere richiesta l'attivazione del servizio di mensa. In tale caso, se richiesto, l'affidataria del servizio si impegna alla preparazione, erogazione, sporzionamento e lavaggio per gli ulteriori corrispondenti pasti.

Il numero dei pasti ha valore di stima ed è basato sul numero di bambini costituenti le sezioni scolastiche che di media usufruiscono del servizio di mensa e non è vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale numero giornaliero e quindi annuo dei pasti sarà determinato dalle iscrizioni effettive e dalle presenze giornaliere e pertanto potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto della scelta di utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifica dell'orario scolastico in seguito a diversa organizzazione didattica. Le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerarsi auto-

maticamente accolte e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente contratto ne legittimano l'affidataria dall'avanzare qualsivoglia rivendicazione. Qualora venisse meno la domanda dei pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e l'affidataria della gestione non potrà pretendere alcun compenso o indennizzo.

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali escluso il sabato (dal lunedì al venerdì) e secondo il calendario scolastico che verrà comunicato dal Servizio Scuola del Comune sulla base di quanto comunicato dal Dirigente Scolastico.

Il servizio dovrà essere erogato tenendo conto dell'organizzazione didattica con il seguente orario:

Scuola dell'Infanzia – ore 12:15

Scuola Primaria – ore 13.25.

ART. 2 COMPETENZE DELLA SOCIETA' AFFIDATARIA

Le competenze dell'affidataria del servizio sono:

1. Selezione e controllo della qualità dei fornitori, acquisto derrate alimentari nel rispetto delle tabelle dietetiche e delle caratteristiche degli alimenti indicati dal Comune affidatario allegate al presente capitolato (rispettivamente Allegato "B" tabelle dietetiche estive e invernali e comprese le diete speciali e allegato "C" note agli alimenti e caratteristiche merceologiche delle derrate) ovvero a quelle diverse che fossero comunicate in caso di adozione dal parte del Comune di variazioni alle tabelle dietetiche e alle caratteristiche merceologiche degli alimenti;

2. Preparazione e confezionamento dei pasti presso il centro di cottura posto nel plesso scolastico di "A.C. Gnocchi" per cui l'affidataria dichiara con la sottoscrizione il possesso di ogni autorizzazione o permesso previsto dalla normativa vigente;

3. Controllo, stoccaggio dei generi alimentari occorrenti per la produzione dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche e delle caratteristiche degli alimenti indicati dal Comune affidatario allegate al presente capitolato (rispettivamente Allegato “B” tabelle dietetiche estive e invernali e comprese le diete speciali e allegato “C” note agli alimenti e caratteristiche merceologiche delle derrate) ovvero a quelle diverse che fossero comunicate in caso di adozione dal parte del Comune di variazioni alle tabelle dietetiche e alle caratteristiche merceologiche degli alimenti e dei requisiti igienico sanitari prescritti dalla normativa vigente;

4. Sporzionamento dei pasti agli alunni e il lavaggio dei piatti e di tutte le stoviglie oltre a tutti gli utensili e pentolame di cucina compresa la fornitura dei prodotti necessari per la pulizia e lavaggio e sanificazione della cucina e del locale adibito al lavaggio dei piatti secondo la normativa vigente in materia igienico sanitaria.

5. Smaltimento differenziato dei rifiuti provenienti dalla produzione dei pasti e il loro convogliamento nei punti di raccolta, nel pieno rispetto delle normative in materia;

6. Copertura assicurativa per responsabilità civile relativa ai danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l’espletamento ed a conseguenza del servizio stesso;

7. Realizzazione di tutte le attività previste dal presente contratto e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di auto-controllo igienico (H.A.C.C.P.).

8. Effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal contratto;

9. Gestione e organizzazione del personale e messa a disposizione di un responsabile del servizio con funzioni direttive che dovrà svolgere le funzioni previste dal contratto;

10. Ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente contratto.

Nell'esecuzione del servizio l'affidataria si impegna altresì:

- all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità e comunque rispondenti a quanto previsto dalle note agli alimenti e dalle caratteristiche merceologiche delle derrate necessarie per la preparazione dei pasti di cui all'allegato "C" al presente capitolato;

- al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia conservazione delle derrate alimentari e di preparazione dei pasti;

- in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto;

- garantire i pasti per eventuali servizi aggiuntivi richiesti.

I servizi effettuati dall'appaltatore dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, regionali, nazionali e/o comunitarie. In particolare, e comunque a titolo non esaustivo ma solo esemplificativo, si richiama l'attenzione dell'appaltatore sul rispetto:

- Del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e ss.mm.ii.;

- Del D.Lgs. 03.03.1993 n. 123 e ss.mm.ii.;

- Del D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.;

- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e D.Lgs. 231/2017;

- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate dal Ministero della Salute Dipartimento per la sanità pubblica e la sicurezza degli alimenti in sede di ConferenzaUnificata, con Provvedimento 29 aprile 2010;

L'intero appalto è informato, in materia di criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di ristorazione collettiva, come da DM 25/07/2011 (G.U. n. 220/2011).

Nel caso in cui vi fosse contrasto tra le disposizioni del presente capitolato e le statuizioni normative, prevarranno queste ultime.

ART. 3 MENSA, IMPIANTI E LOCALI ATTREZZATURE

Per l'erogazione del servizio la società affidataria utilizzerà il centro di cottura messo a disposizione da questo Ente presso il plesso scolastico di "A. Costa Gnocchi" costituito nel suo complesso da:

- Locale adibito a cucina idoneo per la preparazione dei pasti
- Locale adibito a retrocucina idoneo per il lavaggio dei piatti, stoviglie e quant'altro occorra per rendere il servizio
- Bagno
- Locale adibito a sala refettorio.

Il Comune mette, in particolare, a disposizione dell'affidataria il locale adibito a cucina e le strutture di pertinenza del servizio (locale adibito a retrocucina, servizi igienici) con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in esse presenti - il tutto nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano - per tutta la durata dell'appalto, ad eccezione del forno (capacità 5/6 teglie) che dovrà essere fornito dalla ditta appaltatrice.

La presente concessione in uso dei locali ha la durata del contratto di appalto siccome relativa e funzionale alla sola gestione del servizio di mensa scolastica e decadrà di diritto alla scadenza dello stesso o allorchè si verifichino le condizioni per la sua rescissione anticipata.

Durante il periodo di gestione l'affidataria si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi non-

ché agli impianti, alle macchine e agli arredi se non previa e insindacabile autorizzazione del Comune; al termine della concessione le opere eventualmente realizzate si intendono acquisite al patrimonio comunale senza ulteriori oneri e senza che l'affidataria possa pretendere a qualsiasi titolo il pagamento. Il Comune si riserva in ogni caso la scelta di richiedere all'affidataria di rimuovere le modifiche, le innovazioni e trasformazione a sua cura e spese.

Il Comune da atto che per detti locali è stata rilasciata autorizzazione sanitaria.

A tale proposito l'affidataria, con la sottoscrizione del presente contratto, da atto e riconosce i locali, gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi idonei all'uso a cui dovranno essere adibiti.

Sono a carico dell'affidataria:

- la conservazione e la manutenzione ordinaria del locale cucina e del locale adibito al lavaggio dei piatti e delle stoviglie in genere e di tutti gli impianti, attrezzature, macchinari e arredi;

- la pulizia della cucina, nonché lavaggio e stivaggio di pentolame e di tutti gli utensili usati per la produzione dei pasti, per cui l'affidataria è tenuta al rispetto di quanto disposto dall'art. 29 del DPR 327/80 e ss. mm. e ii;

- la pulizia del locale adibito a retrocucina, nonché lavaggio e stivaggio dei piatti e di tutte le stoviglie in genere usati per lo sporzionamento e consumazione dei pasti, per cui l'affidataria è tenuta al rispetto di quanto disposto dall'art. 29 del DPR 327/80 e ss. mm. e ii;

- la manutenzione ordinaria delle attrezzature e beni mobili ricevuti in consegna.

- la fornitura del forno (capacità 5/6 teglie)

- ogni eventuale nuova attrezzatura ritenuta utile per il miglioramento del servizio;

- la predisposizione del piano di sicurezza e di coordinamento di cui al D.Lgs

81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

L'affidataria dovrà fornire anche gli utensili e il pentolame necessario al servizio eventualmente mancanti all'inizio dell'appalto, nonché ogni altro adempimento, fornitura ritenuti indispensabili per l'avvio del servizio e provvedere alla sostituzione degli utensili deteriorati per il normale e corretto uso.

Sono a carico del Comune, in quanto gli impianti del plesso che ospita il centro produzione pasti non sono frazionabili, gli oneri per i consumi di acqua, fornitura del metano, energia elettrica e gli interventi di manutenzione straordinaria degli immobili e delle reti di adduzione agli impianti.

Al verificarsi di guasti, e comunque in tutte le ipotesi in cui l'affidataria è obbligata alla manutenzione ordinaria dovrà provvedere, a propria cura e spese, con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari, nei minimi tempi possibili. Per ogni intervento di manutenzione eseguito dovrà essere inviata all'Amministrazione Comunale adeguata documentazione rilasciata dalla Ditta intervenuta. In caso di mancato intervento il Comune provvederà all'intervento direttamente, previa diffida, addebitando all'affidataria un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penalità.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento – anche temporaneo – dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente al funzionamento e alla sicurezza.

In caso in cui si tratti di manutenzioni straordinarie alla struttura e agli impianti di competenza dell'Amministrazione Comunale, la Ditta deve comunicare per iscritto i motivi della necessità dell'intervento straordinario.

Al termine del rapporto contrattuale verrà effettuato congiuntamente tra le parti il

riscontro tra la situazione inizialmente accertata sullo stato dei locali e delle attrezzature e quella definitiva, convenendosi fin d'ora che l'Amministrazione Comunale tratterà il corrispondente compenso non ancora erogato per la prestazione effettuata in presenza di un peggioramento complessivo dello stato e della consistenza dei beni affidati. L'affidataria, al termine del rapporto contrattuale, ha l'obbligo di restituire i beni immobili e mobili in ottimo stato conservativo, fermo restando il loro logorio e consumo dovuto al normale e corretto uso delle cose. L'affidataria ha altresì l'obbligo di restituire integra, anche mediante rinnovazione, per quantità e qualità, la dotazione mobiliare in uso e quella eventualmente acquisita in corso d'appalto.

ART. 4 COMPOSIZIONE DEL PASTO E DEI MENU' E VARIAZIONE PER DIETE SPECIALI

I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente al menù, nelle versioni estivo e invernale (tabelle dietetiche allegato "B" e diete speciali, con le relative razioni alimentari – Allegato "C" – Menù, elenco pietanze e razioni alimentari con allegate caratteristiche merceologiche e requisiti igienico nutrizionali delle derrate necessarie per la preparazione dei pasti e relative grammature".

I menù e le grammature potranno esser oggetto di variazioni da parte dell'Amministrazione comunale nel corso dell'appalto anche sulla base di eventuali prescrizioni stabilite dalla competente USL. In tal caso l'Amministrazione comunale è tenuta a darne comunicazione scritta all'affidataria almeno 6 giorni prima di mettere in atto le modifiche apportate; la ditta appaltatrice si impegna ad attuare, senza aumenti nel prezzo stabilito, tutte le variazioni al menù che vengano disposte e/o approvate dall'Amministrazione comunale.

L'affidataria si impegna a confezionare i pasti attenendosi scrupolosamente al me-

nù adottato anche nel caso in cui nel corso dell'anno scolastico intervengano delle modificazioni nella composizione del menù o se questo venga sostituito da altro menù.

L'eventuale variazione del menù in ogni caso non comporterà modifiche in aumento del costo-pasto stabilito con il presente contratto o revisione dei prezzi.

E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati.

L'affidataria deve assicurare, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco, diete speciali (debitamente certificate), diete speciali per celiaci e diete per scelte etiche, religiose o vegetariane e ogni altra dieta particolare debitamente certificata come anche da tabelle dietetiche allegate.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di alcuni alimenti dovranno necessariamente consegnare adeguata certificazione medica.

Il Comune, su indicazione delle Istituzioni Scolastiche si riserva, sentiti gli esperti del settore (compresi quelli incaricati dal Comune), di modificare le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore nutrizionale e nel rispetto dell'equilibrio dietetico.

Il pasto tipo è composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta di stagione, pane, acqua naturale.

E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- Guasti di uno, o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o black-out);
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

- Blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

L'emergenza dovrà essere limitata a due giorni al massimo.

Eventuali modifiche giornaliere al menù dovute a difficoltà di forza maggiore non imputabili all'affidataria dovranno essere in ogni caso comunicate al Responsabile dell'Area Amministrativa e del Servizio Scolastico e agli insegnanti responsabili del plesso.

E' richiesto, conformemente alle linee guida per la ristorazione scolastica adottate dalla Regione Umbria, l'impiego di prodotti biologici nella misura minima del 25% e qualora ne sia impossibile il reperimento è consentito il ricorso a prodotti a produzione integrata nonché di quelli a denominazione protetta (DOP,IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (regolamento CEE n.2092/91, del Consiglio del 14 Luglio 1992 e Regolamento (CE) n.1804/1999. Regolamento CEE n°2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97. Legge n.526 del 21/12/99, all'art.10, comma 7) .

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'affidataria essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

I cibi residuati al termine dei turni giornalieri non potranno essere riutilizzati, ma dovranno essere smaltiti in loco entro il giorno stesso.

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti, occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione e cottura degli stessi dovranno esser effettuati in conformità delle disposizioni di cui al DPR 327/80 e alle altre vigenti normative che si intendono tutte richiamate, alle prescrizioni della USL e alle caratteristiche qualitative previste nell'allegato al presente capitolato.

L'affidataria deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione comunale che ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche di cui sopra. La detta documentazione e certificazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore e dalla stessa affidataria e a quella prevista dal presente contratto e dai suoi allegati;

- consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti);

- dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna all'affidataria;

- dimostrare l'assenza tra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

ART. 5 PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e devono essere eseguiti nei tempi utili e necessari per

una corretta cottura e preparazione degli alimenti.

ART. 6 PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE

L'affidataria dovrà provvedere agli interventi di pulizia della cucina, del locale adibito a retrocucina, al lavaggio di tutto gli utensili e il pentolame utilizzato per la preparazione dei pasti e tutti i piatti e stoviglie utilizzati per la consumazione dei pasti che devono essere effettuati in modo da garantire gli standard di igiene previsti dalla normativa in materia secondo quanto disposto dal D.P.R.327/80 e ss. mm. e ii.

La scelta dei prodotti usati per la pulizia e sanificazione della cucina e per il lavaggio dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze e che rispettino l'ambiente.

Sono, inoltre, a carico dell'affidataria:

- la pulizia delle aree esterne di pertinenza della cucina;
- le pulizie, interne ed esterne, degli infissi della cucina.

L'affidataria deve effettuare presso la cucina un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio, un'attività di monitoraggio per gli infestanti blatte e roditori e un intervento di disinfestazione e di derattizzazione qualora si renda necessario, per tutta la durata dell'appalto.

ART. 7 RILEVAZIONE PRESENZE NELLA MENSA SCOLASTICA

La rilevazione delle presenze ai pasti degli alunni, del personale docente e del personale autorizzato sarà effettuata giornalmente dal personale della scuola per mezzo di appositi elenchi forniti dall'Ufficio scuola del Comune che dovranno essere sottoscritti anche da un incaricato dell'affidataria. Tali elenchi costituiranno titolo per il pagamento dei pasti da parte del Comune all'affidataria. Il numero di pasti risultanti da detti elenchi dovrà corrispondere al numero dei pasti da fatturare al

Comune di Montefalco.

ART. 8 DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente contratto è a carico dell'affidataria, che si impegna a garantire, per quanto possibile, la stabilità degli operatori impiegati. Il personale dovrà essere professionalmente qualificato e idoneo, anche sotto il profilo igienico-sanitario, per l'erogazione del servizio stesso.

L'affidataria si obbliga a fornire il nominativo del personale impiegato con relativa qualifica, nonché il nominativo del Responsabile del Servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere relativamente all'espletamento del servizio.

L'affidataria si impegna a comunicare variazioni del personale che intervenissero durante il periodo contrattuale.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.

L'affidataria impiegherà nella gestione del servizio un cuoco professionista oltre ad altro personale di cucina necessario a rendere il servizio a regola d'arte del pari professionalmente preparato.

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità, dovrà conoscere ed essere periodicamente formato sulle norme di igiene della produzione di pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro. Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato: una divisa riconoscibile per il diverso colore dovrà essere usata unicamente durante le fasi della pulizia.

Tutto il personale dovrà essere istruito attraverso un programma di formazione ed

aggiornamento in materia di igiene degli alimenti, secondo quanto previsto D.G.R N. 1849 del 22/12/2008 e ss. mm. e ii ai sensi del Regolamento (CE) n. 852-853/2004 e ss. mm. e ii; il piano di autocontrollo la cui redazione è a carico dell'affidataria dovrà anche prevedere apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito tempestivamente all'inizio del turno di appartenenza o al verificarsi dell'assenza, con personale di pari qualifica.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'affidataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'affidataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune. Tale sostituzione dovrà avvenire entro tre giorni dalla richiesta scritta.

L'affidataria si impegna a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire al Servizio, con particolare riferimento ai neo assunti, e ad organizzare corsi nel numero previsto dalla normativa vigente in materia di aggiornamento professionale all'anno destinato a tutti gli addetti e mirato alla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e procedure adottate per il loro contenimento.

L'affidataria dovrà garantire una presenza del proprio personale per l'espletamento del servizio previsto dal presente capitolato per un tempo congruo e necessario a rendere il servizio in piena e perfetta regola d'arte con particolare

riguardo al rispetto dei tempi di cottura dei cibi.

ART. 9 OBBLIGHI DELL' AFFIDATARIA RISPETTO AL PROPRIO PERSONALE

L'affidataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente appalto tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi locali dello stesso.

L'affidataria deve attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia e di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare:

- disposizioni in materia di sicurezza: al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all'affidataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

L'affidataria si impegna a redigere e produrre il piano della sicurezza del lavoro e delle misure di prevenzione e protezione dai rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dal D. Lgs. n. 81/2008.

Resta a carico dell'affidataria la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. L'affidataria ha, altresì, l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente contratto,

quanto previsto dal D.Lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni. Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'affidataria.

- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro: L'affidataria deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

- Piano di evacuazione: l'affidataria dovrà predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

- Norme di sicurezza nell'uso di detergenti e dei sanificanti: il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza ed in ogni caso rispettare tutte le norme prescritte dalle schede di sicurezza.

L'affidataria dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

ART. 10 CLAUSOLA SOCIALE (art. 50 D. Lgs. 50/2016) Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15.6.2015 n. 81.

ART. 11 SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale, forniti dall'affidataria, dislocati nella cucina. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la sal-

vaguardia da contaminazione, il rispetto delle norme igieniche e di tutela dell'ambiente.

L'affidataria è tenuta a conferire agli organi preposti o a ditte specializzate alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi.

ART. 12 SCIOPERI

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata mediante comunicazione scritta nei termini stabiliti dalle vigenti disposizioni in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali (con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo). In tal caso l'affidataria ha comunque l'obbligo di garantire il servizio anche eventualmente attuando soluzioni alternative al menù.

In caso di sciopero del personale docente e non docente, o del personale addetto al trasporto scolastico l'affidataria dovrà comunque garantire il servizio a prescindere dal numero degli alunni presenti.

ART. 13 DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'affidataria, sotto pena di risoluzione del contratto e dell'incameramento della cauzione, di cedere il contratto o subappaltare, anche parzialmente, il servizio.

ART 14 ASSICURAZIONI

L'affidataria per la gestione del presente servizio solleva il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità e si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dall'ingestione da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati comunque connesse all'espletamento del servizio.

L'affidataria, pertanto, risponderà direttamente 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'affidataria da parte delle società assicuratrici; a tale proposito la stessa contrarrà assicurazioni:

- RCT con massimale pari almeno a €5.000.000,00 (per sinistro, per persona deceduta o che a subito lesioni personali, per danneggiamenti a cose);

- RCO con massimale pari almeno a €5.000.000,00 (per sinistro, per persona deceduta o che a subito lesioni personali).

- polizza incendio Rischio locativo per un massimale di €500.000,00 per la struttura e per un massimale , con clausola "valore nuovo" di €80.000,00 per il contenuto.

Tra le clausole delle polizze assicurative l'affidataria dovrà includere il "Vincolo a favore della Stazione Appaltante" ossia, in caso di mancato pagamento del premio da parte della stessa, la Compagnia Assicuratrice dovrà, prima di procedere alla sospensione della copertura assicurativa, chiedere il pagamento del suddetto premio al Comune, il quale, a sua volta, farà rivalsa nei confronti della Ditta inadempiente sulle fatture da liquidare.

ART. 15 CONTROLLI

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di effettuare controlli, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati anche dei preposti organi dell'Azienda sanitaria competente per territorio in ogni momento e con le modalità che riterrà più opportune, presso la cucina al fine di verificare le modalità di preparazione dei pasti comprese le modalità di stoccaggio delle derrate e che il Servizio si svolga sempre secondo gli standard e le modalità prefissati nel presente

Contratto e nel Piano di Autocontrollo HACCP che l'affidataria deve consegnare in copia al Comune. In particolare per quanto riguarda i controlli di conformità della produzione e del servizio si precisa che i soggetti e gli organismi preposti al controllo oltre l'Amministrazione comunale, sono: i competenti servizi ASL, eventuali altri soggetti incaricati dall'Amministrazione comunale.

E' facoltà dell' Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali. E' facoltà dell' Amministrazione comunale disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso le cucine e i refettori di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente contratto.

L' Amministrazione comunale potrà accedere, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I risultati delle ispezioni o dei controlli non sono impugnabili.

L' Amministrazione comunale si riserva altresì di costituire una Commissione mensa con funzioni anche di controllo sul servizio di mensa.

ART. 16 PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del Regolamento (CE) n.852/2004 e ss.mm eii 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 dei punti critici che è denominato HACCP.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di Autocontrol-

lo devono essere messi a disposizione a richiesta del Comune e di altri organi di controllo pubblici o privati incaricati e non dal Comune; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard l'affidataria è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione Comunale ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.

L'affidataria dovrà rendersi disponibile a adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza pretendere alcun rimborso.

ART. 17 BLOCCO DELLE DERRATE E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) e a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione comunale provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'affidataria; qualora i referti diano esito positivo, all'affidataria saranno addebitate le spese di analisi.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'affidataria dovrà prelevare quotidianamente un campione rappresentativo di ciascuna preparazione indicata dal menù del giorno e conservarlo, in appositi contenitori chiusi o appositi sacchetti muniti di etichetta recante la data di preparazione e il contenuto, in frigorifero per almeno 72 ore a +4° ponendoli a disposizione delle

competenti autorità nel caso dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari. Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, adeguatamente trattato ai fini della conservazione e deve essere rappresentativo di ogni alimento e in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi.

ART. 18 PREZZO DEL PASTO

Il servizio oggetto della presente procedura, comprensivo della preparazione dei pasti dell'approvvigionamento e fornitura delle materie prime, dello sporzionamento e del lavaggio dei piatti e delle stoviglie in genere così come di tutti gli utensili e pentolame di cucina, della fornitura del forno ed in ogni caso di tutto quanto previsto nel presente capitolato per la fornitura del servizio, sarà remunerato in relazione ai pasti effettivamente erogati moltiplicati per il prezzo unitario per pasto offerto in sede di gara. Il prezzo offerto dovrà essere comprensivo di tutte le spese che la ditta affidataria del servizio dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio in oggetto come previsto dal presente capitolato, nessuna esclusa e dovrà restare fisso e invariato per tutta la durata dell'appalto. Il prezzo unitario del pasto per l'erogazione del servizio oggetto del presente contratto è stabilito in €4,00 oltre IVA come per legge.

L'ammontare complessivo del servizio è dato dal risultato del prodotto del numero di pasti erogati e il costo unitario del singolo pasto oltre Iva ai sensi di legge per il periodo di durata.

ART. 19 FATTURAZIONE

Il Comune provvederà al pagamento all'affidataria di quanto dovuto in relazione al servizio erogato (n. pasti/mese per prezzo unitario offerto) dietro presentazione di

regolare fattura da inviarsi in formato elettronico dalla quale risulti il numero dei pasti consumati mensilmente da parte degli utenti di ogni singolo servizio, dalle insegnanti e dal personale autorizzato.

Il pagamento delle fatture ritenute regolari sarà effettuato entro 60 giorni dalla data di ricevimento di tutta la documentazione e previa verifica della regolarità contributiva (DURC), seguendo le procedure previste dal vigente regolamento comunale di contabilità.

ART. 20 DURATA CONTRATTO

Il presente appalto avrà durata di 1 anno scolastico - 2019/2020 – con decorrenza presumibile dalla seconda metà di settembre e a seguire secondo il calendario fissato dalla scuola e scadenza al 30 giugno 2020 per la scuola dell'infanzia.

Al termine del contratto lo stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

In caso di necessità o di urgenza, si può dare avvio all'esecuzione del contratto nelle more della stipulazione, previa costituzione della cauzione definitiva e presentazione delle polizze richieste nel presente capitolato.

ART. 21 CAUZIONE DEFINITIVA

Al momento della stipula del presente contratto l'affidataria deve presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione definitiva, in uno dei modi consentiti dalla Legge, pari al 10% del valore complessivo dell'appalto al netto dell'IVA in conformità a quanto disposto dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016. La cauzione sta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salvo l'esperimento di ogni altra azione, nel caso che la cauzione risultasse insufficiente. Il deposito cauzionale definitivo sarà restituito entro i

tre mesi successivi al termine del servizio e in ogni caso dopo che sia rimossa ogni contestazione vertente.

ART. 22 DECADENZA E REVOCA DEL CONTRATTO.

L'Amministrazione comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- Abbandono dell'appalto;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- Inosservanza da parte dell'affidataria di uno o più impegni assunti con il Comune;
- Fallimento e/o frode;
- Inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal contratto, condizioni igieniche gravi, non conformi a quanto previsto dal presente contratto e dalla normativa vigente;
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art.1453 del codice civile.

In tutti i casi previsti l'affidataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

L'affidataria è soggetta ad un periodo di prova di mesi 3 (tre). Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente capitolato, l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto.

ART. 23 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque

farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta affidataria stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva.

ART.24 FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Spoleto.

ART. 25 TRATTAMENTO DATI PERSONALI E SENSIBILI

L'affidataria deve ritenersi nominata quale responsabile del trattamento dei dati personali nei termini e per gli effetti di cui al D. Lgs. 196/2003 e a tal fine impegna a trattare i dati personali inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso secondo le regole previste dalla D. Lgs. 196/03.

ART 26 OBBLIGHI DEL GESTORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

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

L'affidataria si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Perugia della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.”

L'affidataria si impegna a trasmettere all'Amministrazione Comunale i contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al servizio nei quali dovrà essere inserita a pena di nullità assoluta una apposita clausola con la qual ciascuno di essi si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010 s.m.i.

Il mancato utilizzo per parte del gestore del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni nei termini e per gli effetti di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136 costituisce causa di

risoluzione del contratto.

ART. 27 SPESE

Tutte le spese inerenti e conseguenti il contratto sono a carico dell'affidataria.

ART. 28 REGISTRAZIONE

Il presente contratto è soggetto a registrazione in caso d'uso ex art. 1 comma 1 lett. b) Tariffa II, Parte II del D.P.R. 131/1986.

Letto, approvato e sottoscritto.

La società affidataria

Il Responsabile dell' Area Amministrativa

Ai sensi degli art. 1341 del C.C. si approvano specificamente le seguenti clausole
1,2,3,4,5,6,7,8,9, 10,12,13,14,20,21,22,24.

La società affidataria

Il Responsabile dell' Area Amministrativa

Si attesta che le firme di cui sopra sono state apposte in mia presenza personalmente dai Signori di cui ho personalmente accertato

l'identità personale

Il Segretario Comunale