



**COMUNE DI ITRI
PROVINCIA DI LATINA**

**PROCEDURA NEGOZIATA SUL MEPA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE
DEI PASTI NELLA MENSA SCOLASTICA
ANNO SCOLASTICO 2020/2021
CIG: 8472168E31**

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

CAPITOLO I
INFORMAZIONI GENERALI
Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare la gestione completa del Servizio di ristorazione scolastica comprendente tutte le fasi di preparazione e confezionamento dei pasti, eventuale trasporto, distribuzione e somministrazione, oltre alla pulizia del refettorio, degli arredi e delle stoviglie e quant'altro previsto nel presente capitolato per gli alunni della scuola dell'infanzia e scuola primaria a tempo pieno, per i bambini dell'asilo nido comunale per il personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti e per altro personale espressamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale del Comune di Itri (LT). Gli approvvigionamenti delle derrate alimentari e dei materiali di consumo sono a carico del Comune di Itri

Il centro di produzione dei pasti è sito nel Comune di Itri in via della Repubblica e la somministrazione dei pasti avviene:

- nella sala refettorio adiacente al centro produzione o, in ottemperanza alle normative COVID-19, nei locali o aule adibite al servizio di mensa scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria,
- nei locali siti in Via 8 Marzo per l'Asilo Nido.

Del servizio mensa usufruisce mediamente 1 docente per ogni classe e 4 collaboratori/trici.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso presumibilmente tra il 15 marzo ed l'8 giugno per la scuola dell'infanzia e primaria e fino al 30 giugno per l'asilo nido comunale A.S.2020-2021

La data di inizio sarà comunicata alla ditta aggiudicataria dall'Ufficio Scuola del Comune con preavviso di 7 giorni impegnandosi sin da ora la ditta aggiudicataria a dare inizio al servizio nelle more della stipula del contratto. La ditta dovrà accettare incondizionatamente di iniziare e concludere il servizio alle date indicate dall'Amministrazione Comunale.

Il servizio mensa dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

Il numero di pasti complessivi da erogare a seguito dell'aggiudicazione della gara viene stimato in circa 400 pasti giorno, per un totale presunto per l'intero contratto di circa 25.840 pasti

Il numero dei pasti, e il numero degli alunni e del personale docente e/o non docente o di altro personale è fornito a titolo puramente indicativo e può variare in più e in meno, nel corso della gestione dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato.

Per altro personale si intende quello chiamato in alcune occasioni a prestare la propria attività presso la scuola solitamente per l'assistenza, agli alunni che versano in particolari difficoltà di ordine sociale e didattico.

L'Amministrazione comunale fornirà alla ditta l'elenco del personale docente, non docente e altro personale autorizzato a fruire del servizio mensa.

Il servizio è finanziato con le risorse del bilancio Comunale.

Art. 2 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata presunta dal 15 marzo 2021 al 30 Giugno 2021 comunque dalla firma del contratto al 30 giugno 2021.

Si fa rilevare che nel caso di mancata o ridotta attivazione del servizio in argomento, nessuna responsabilità o ragione di danno potrà essere imputata alla stazione appaltante dall'impresa che risulterà aggiudicataria.

Le ditte concorrenti dovranno impegnarsi formalmente fin da ora, a rinunciare a qualsiasi azione risarcitoria nei confronti della Stazione appaltante qualora si verificasse quanto suddetto.

Art. 3 TIPOLOGIA E DIMENSIONAMENTO PRESUMIBILE DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e dell'asilo nido Comunale, nonché dal personale autorizzato operante presso il predetto plesso scolastico.

A titolo indicativo, si prevede la fornitura di un numero di pasti giornaliero di circa 400 unità per un totale presunto di circa 25.840.

Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune.

Il Comune si riserva altresì la facoltà:

- di modificare il numero dei pasti;
- di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'entrata in vigore di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore.

Art. 4 IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

Il valore complessivo presunto dell'appalto è stimato in € 46.000,00 (Quarantaseimila/00), esclusa IVA così costituito:

€ 45.356,67 escluso IVA l'importo presunto del contratto soggetto a ribasso;

€ 643,33 escluso IVA quali oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

CAPITOLO II ASPETTI GESTIONALI

Art. 5 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

L'appaltatore dovrà garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti nei giorni dal lunedì al venerdì, escluse le festività previste dal calendario scolastico.

La fornitura dei pasti dovrà avvenire tra le ore 12,00 e le ore 14,00 secondo le modalità impartite dall'Ufficio Scuola del Comune.

Per l'asilo nido inoltre dovrà essere preparata una merenda/spuntino per i bambini dell'Asilo Nido

L'appaltatore provvede a svolgere le seguenti attività:

- ricevimento, controllo e accettazione, stoccaggio e conservazione delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- rilevazione giornaliera del numero delle presenze partecipanti al pasto giornaliero tra diverse categorie di utenti;
- preparazione e cottura dei pasti nel centro cottura ubicato nei locali del Centro di produzione del Comune di Itri sito in Via della Repubblica in base al numero delle presenze, secondo i menù e le tabelle dietetiche che recepiscono le linee guida per la ristorazione scolastica;
- distribuzione dei pasti previa predisposizione dei locali di refezione con l'apparecchiatura dei tavoli o, in ottemperanza alle normative COVID-19, dei locali o delle aule adibite al servizio di mensa; pulizia, disinfezione e allestimento dei refettori e dei locali in cui avviene la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- fornitura di merende/spuntino per i bambini dell'asilo nido comunale;
- pulizia, disinfezione e lavaggio delle stoviglie, della utensileria, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio.
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e gestione degli avanzi;
- piano di addestramento e aggiornamento del personale incaricato.

Sono a carico della Stazione appaltante:

- la fornitura di tutto il materiale occorrente nelle attività di riassetto e di lavaggio (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
 - l'esecuzione di interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio di ogni anno scolastico, e successivamente qualora si rendesse necessario, presso tutti i locali utilizzati per l'erogazione del servizio quali cucina, refettorio e pertinenze;
 - il trasporto dei pasti dal centro cottura ad altre sedi scolastiche con idonei mezzi di trasporto e contenitori;
 - la fornitura di tovaglie e tovaglioli a perdere;
 - la fornitura del vestiario per il personale dipendente comunale;
- quanto ulteriormente occorra per il corretto svolgimento del servizio.

Art. 6 LOCALI E ATTREZZATURE

I locali comunali interessati dal servizio (cucina, refettorio e pertinenze), le attrezzature, gli arredi, le stoviglie, le posate, piatti e bicchieri vengono messi a disposizione da parte del Comune di Itri all'appaltatore, che si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura.

Il Comune di Itri e la ditta aggiudicataria prima dell'inizio dell'appalto, redigeranno apposito verbale sottoscritto dalle parti dove sarà riportato l'elenco dei beni dati in consegna con lo stato d'uso.

Art. 7 SPESE UTENZE, DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Sono a carico del Comune di Itri le spese inerenti al consumo di energia elettrica, acqua, gas, telefono e riscaldamento in tutti i locali destinati al servizio.

La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti, le attrezzature e gli arredi oltre a quella dei locali adibiti alla cottura e alla distribuzione dei pasti è a carico del Comune.

L'aggiudicatario risponde di ogni danno provocato da incuria nella normale gestione delle attività.

Art. 8 MENU', VARIAZIONI DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, comprendente un primo ed un secondo piatto, un contorno, acqua naturale e pane, è regolato dai menù, che saranno consegnati all'aggiudicatario dai responsabili del servizio Comunale.

Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo.

È vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati.

La programmazione dei menù nel locale mensa della scuola deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene.

Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro.

L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio scuola del Comune, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti;
- b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dovuti a mancanza di energia elettrica, acqua, gas;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

L'appaltatore si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza

mediante presentazione di certificato medico all'ufficio scuola del Comune.

L'appaltatore si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico - religiose.

Art. 9 TUTELA A GARANZIA DELL'IGIENE E QUALITÀ' DEL PRODOTTO

All'appaltatore compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla normativa vigente.

L'appaltatore deve individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

L'appaltatore dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del proprio personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni.

L'appaltatore dovrà effettuare presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge almeno quattro campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e almeno otto analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati.

I risultati dovranno essere tempestivamente consegnati all'ufficio scuola del Comune. Il Comune di Itri si riserva comunque la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di laboratori analisi a tale scopo individuati con lo scopo di verificare la bontà dei risultati trasmessi dall'appaltatore, i costi di tale attività saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 10 PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

Ogni attività inerente allo svolgimento del servizio dovrà essere compiuta da personale dipendente dall'appaltatore e/o dipendenti del Comune di Itri. L'organico in grado da garantire un servizio efficiente ed efficace dovrà essere almeno pari a quanto riportato nella tabella sotto riportata, sia per qualifica posseduta che per entità numerica

FIGURE PROFESSIONALI	livello contratto	Numer o risorse	Numero Ore Giornaliere	Numeri di giorni	Numero di ore a risorsa	Numero di ore Compressive
CUOCO UNICO	C1	1	7	76	532	532
SECONDO CUOCO	B1	1	6	60	360	360
N. 4 ADDETTI SERVIZI MENSA	A1	4	4	60	240	960
N. 2 ADDETTI SERVIZI MENSA	A1	2	6	60	360	720
Numero di ore complessive						2572

Nella gestione del servizio, l'aggiudicatario, in aggiunta dei profili riportati nella tabella, avrà in forza 2 Ausiliarie dipendenti del Comune di Itri con contratto a 34 ore.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio, presenta all'ufficio scuola del Comune l'elenco nominativo del personale operativo che sarà impiegato con indicazione degli orari, delle mansioni espletate (cuoco, aiuto-cuoco, addetto alla distribuzione, ausiliari ecc.) e del tipo di rapporto contrattuale; ogni variazione che riguardi il personale va sempre comunicata.

Art. 11 OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

L'appaltatore si obbliga a retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo

Nazionale di Lavoro di categoria, ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari e ad esibire mensilmente all'Ente ricevuta dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi, pena la sospensione del pagamento delle competenze spettanti.

L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

Art. 12 OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

È fatto obbligo all'Impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D. Lgs. 81/2008.

In particolare l'Impresa prima dell'avvio del servizio, deve redigere, sia per la cucina che per i refettori, nei quali effettua la distribuzione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Il documento deve essere trasmesso all'amministrazione Comunale la quale si riserva di dare proprie indicazioni alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività.

L'impresa appaltatrice deve, inoltre, comunicare i nominativi degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di primo soccorso, del medico competente, nonché il nominativo del proprio responsabile del servizio di prevenzione e protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

L'Impresa appaltatrice deve dare atto, senza riserva di sorta: di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio; di aver sottoscritto il relativo verbale di presa d'atto in presenza di un dipendente dell'U.T. Comunale e di aver conseguentemente verificato e valutato, mediante la conoscenza diretta, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario e utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi verrà redatto congiuntamente prima dell'inizio del servizio o, in ogni caso, entro il primo mese di attivazione del servizio.

L'impresa deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dal Comune di Itri, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di cui all'articolo 26 del D.Lgs. n. 81/2008, che, **allegato al presente capitolato d'appalto, indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze.**

Tale documento potrà essere aggiornato dal Comune di Itri, anche su proposta dell'impresa da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione a seguito della valutazione dell'ente.

L'impresa è obbligata a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo resesi necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire al Comune di Itri di aggiornare il DUVRI.

L'impresa si impegna inoltre a rispettare le disposizioni del D.Lgs. 81/08 artt. 15 e 18 adottando le seguenti misure:

- il personale in servizio deve esporre apposita tessera di riconoscimento fornita dall'impresa, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
- l'impresa deve fornire al personale indumento di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro e dispositivi di protezione individuale appropriati ai rischi idonei alle lavorazioni e operazioni da effettuare;
- il personale deve essere informato, formato, addestrato ed aggiornato in materia di sicurezza e igiene, sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati e sui vari aspetti della ristorazione scolastica in riferimento ai contenuti del presente capitolato;
- il personale deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle

norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici presenti nei luoghi dove si eseguiranno le lavorazioni.

- l'impresa deve mantenere nel tempo tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza;

L'impresa appaltatrice è obbligata all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele antinfortunistiche necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia, da ogni responsabilità civile e penale, il Comune di Itri in merito alla sorveglianza delle attività.

Art. 13 NORME A TUTELA DELL'OCCUPAZIONE

Ai sensi dell'art. 50 del Codice dei Contratti la Ditta aggiudicataria è tenuta, nei termini di Legge e nel rispetto del CCNL ad assorbire il personale già impiegato nel Servizio.

Tenuto conto che le attività richieste si inseriscono nell'anno scolastico in corso, l'Ente al fine di garantire il servizio, con le modalità riportate nel disciplinare di gara, attribuirà 10 punti nella valutazione tecnica, a chi si impegna a confermare tutti i dipendenti dell'attuale gestore del servizio impegnati nella gestione della mensa.

Nel caso la Ditta aggiudicataria abbia necessità di effettuare eventuali sostituzioni di personale, dovrà trasmettere all'Ufficio Scuola l'elenco degli operatori subentranti con il relativo CV per le necessarie autorizzazioni.

L'Ente e/o la Ditta aggiudicataria ed il personale utilizzato sono tenuti alla massima riservatezza in ordine ai dati personali ed eventuali altre notizie afferenti al servizio.

Art. 14 RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE

L'aggiudicatario, a seguito della stipulazione del contratto, diventerà il diretto interlocutore dell'amministrazione per la gestione dei servizi, indirizzando ad essa conseguentemente ogni eventuale comunicazione, doglianza o pretesa. Qualunque danno in regime contrattuale dovesse derivare a persone ivi comprese quelle fornite dall'ente e/o dall'organismo aggiudicatario, o a cose, causato dal personale dell'affidataria nell'esercizio del presente appalto, dovrà intendersi senza riserve o eccezioni, interamente a carico dell'appaltatore.

In particolare, qualsiasi danno, diretto o indiretto, immediato o futuro, arrecato in qualsiasi modo o luogo ai cittadini o a qualsiasi persona presente durante il tempo in cui viene svolto il servizio sarà completamente risarcito dall'aggiudicatario senza alcuna possibilità di rivalsa sull'amministrazione.

Pertanto l'ente aggiudicatario è obbligato a stipulare, a proprie spese, entro 15 giorni dall'aggiudicazione e comunque prima di dare inizio al servizio, polizza assicurativa afferente alla responsabilità civile terzi-ovvero relativa ai danni cagionati a terzi da utenti e/o operatori del servizio in parola.

L'ente aggiudicatario dovrà altresì provvedere a stipulare idonea copertura assicurativa degli infortuni degli utenti nonché copertura assicurativa infortuni per il personale ed eventuali altri operatori e volontari partecipanti alle attività progettuali. In caso di danni arrecati a terzi, l'ente appaltatore sarà comunque obbligato a darne immediatamente notizia all'ufficio scuola del comune, fornendo per iscritto dettagliati particolari.

Art. 15 COORDINAMENTO

L'ente aggiudicatario fornisce, a proprie cure e spese un servizio di coordinamento delle attività espletate dal proprio personale. Il referente-coordinatore dovrà possedere un titolo abilitativo idoneo, un adeguato profilo e un'esperienza professionale maturata nel settore della ristorazione collettiva di almeno 2 anni, essere reperibile dalle ore 8.00 alle ore 17.00 di ogni giorno lavorativo e dovrà mantenere un costante contatto con il competente ufficio comunale al fine del regolare andamento dell'affidamento e segnalare tempestivamente qualsiasi criticità e/o necessità di intervento. Il coordinatore dovrà essere fisicamente e personalmente presente tutte le volte che tale presenza risulti necessaria e/o opportuna.

In caso di assenza del referente-coordinatore per un periodo superiore a 5 gg. l'affidataria dovrà provvedere alla sua sostituzione con altra persona con profilo professionale ed esperienza lavorativa adeguati e comunicarlo tempestivamente al Comune.

Al fine di poter provvedere, laddove necessario, per motivi imprevedibili (malattie, ecc), alla sostituzione del Coordinatore, il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere al proprio interno alla formazione di personale supplente da utilizzare all'uopo;

Il coordinatore è il referente, individuato dal soggetto affidatario, per i rapporti con l'Ufficio comunale, per tutti gli adempimenti e le necessità anche immediate connesse al buon andamento del servizio mensa.

In particolare:

- Sovrintende i servizi espletati e gli è riconosciuta adeguata autonomia operativa per poter garantire il funzionamento globale del servizio; qualsiasi intervento migliorativo che comporti una modifica all'organizzazione e alle modalità di espletamento dei servizi, ritenuto opportuno e/o necessario, dovrà essere concordato con il competente ufficio comunale.
- La sua presenza presso le strutture deve offrire garanzie in ordine al buon funzionamento del servizio. In caso di assenza prolungata o impedimento allo svolgimento dell'attività il Coordinatore del servizio deve essere sostituito con altra figura dotata di pari professionalità;
- Deve essere dotato di un telefono cellulare e garantire la reperibilità immediata nella fascia oraria di funzionamento del servizio e comunque dalle ore 8.00 alle ore 17.00 di ogni giorno lavorativo;
- È il garante del corretto svolgimento delle operazioni inerenti la preparazione e somministrazione dei pasti e tutte le attività ad esse connesse.
- All'interno dei locali adibiti a refettori e locali annessi verifica costantemente la corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel piano HACCP.
- Possiede autonomia operativa adeguata al corretto svolgimento delle attività, nonché per la soluzione di eventuali problemi operativi.
- Predisporre strumenti di verifica elaborando schede di osservazione e di rilevazione dati, d'intesa con gli Uffici Comunali.
- Partecipa alle riunioni di programmazione, organizzazione e verifica indette dagli Uffici comunali.
- Comunica agli uffici comunali qualunque disfunzione, difficoltà o danno a cose o persone verificatesi durante l'espletamento dei servizi.
- È responsabile del completo riordino e pulizia delle strutture assegnate durante i servizi e a conclusione degli stessi.

Entro il termine massimo di 5 giorni dall'affidamento del servizio, l'aggiudicatario dovrà comunicare il nominativo del coordinatore e tutti i recapiti richiesti.

Art. 16 OPERATORI E TITOLI PROFESSIONALI

Per lo svolgimento del servizio l'ente aggiudicatario dovrà avvalersi, anche nel caso di sostituzione sotto la propria, esclusiva responsabilità e senza che si possa in alcun modo prefigurare rapporto di lavoro subordinato con l'Amministrazione, di personale opportunamente qualificato ed esperto per gli interventi previsti, come da progetto.

Art. 17 CORRISPETTIVI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento del corrispettivo è subordinato alla formale stipula del contratto ed avverrà a seguito di presentazione di regolari fatture mensili. Le fatture, saranno pagate entro 60 giorni (sessanta) dalla data di presentazione della stessa, fatto salvo eventuale maggior termine necessario per la verifica della regolarità della prestazione e della regolarità contributiva (DURC).

L'irregolarità del DURC comporta la sospensione del pagamento della fattura. Si applica, in ogni caso, l'art 30 del D.Lgs. n. 50/2016 in materia di intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza contributiva e retributiva dell'appaltatore contestazioni e previa acquisizione, da parte di questa stazione appaltante del DURC regolare.

Con il pagamento della fattura, l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi. Il comune di Itri potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra.

Con specifico riferimento ai flussi finanziari è obbligatorio l'utilizzo, da parte dei destinatari di pagamenti e finanziamenti pubblici, di conti correnti bancari o postali dedicati, nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale.

ART. 18 DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' assolutamente proibito all'aggiudicatario di subappaltare o comunque cedere in tutto o in parte il servizio, sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

Art. 19 INADIEMPENZE CONTRATTUALI E PENALITA'

Nell'esecuzione del presente contratto, l'aggiudicatario ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni normative e regolamentari vigenti relative ai servizi oggetto di affidamento, nonché alle norme del presente capitolato e suoi allegati.

Il Comune di Itri si riserva la facoltà di effettuare, discrezionalmente, verifiche e controlli.

In caso di inadempienze o di mancanze e/o disservizi il Responsabile preposto al contratto contesterà formalmente la fattispecie, richiedendo esaurienti giustificazioni in merito ed invitando l'impresa a conformarsi immediatamente alle prescrizioni e/o diffidando la stessa a porre in essere tutti quegli accorgimenti tesi a ripristinare la correttezza delle prestazioni e l'eventuale eliminazione degli inconvenienti verificatisi.

L'inadempienza e/o i disservizi determinano l'applicazione di una penale, oltre al risarcimento dei danni eventualmente subiti.

Le inadempienze di seguito indicate, formalmente contestate, determinano l'automatica applicazione delle sanzioni indicate in calce a ciascun gruppo delle stesse:

- Mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati rispetto a quelli richiesti
- Mancata consegna al personale della documentazione inerente il sistema HACCP
- Mancata o errata compilazione della documentazione inerente il sistema HACCP
- Mancata erogazione di diete speciali richieste (allergie, intolleranze, ecc...)
- Per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalla vigente legislazione o dalle schede tecniche dei prodotti
- Per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione di prodotti e rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei pasti, la pulizia e sanificazione dei locali, la veicolazione dei pasti e quant'altro previsto dalle vigenti normative
- Mancato adempimento delle previste attività di formazione e addestramento del personale;
- Personale in organico ed impiegato non conforme a quanto previsto dalle normative igienico-sanitarie relativamente ai requisiti e/o ai corsi di formazione
- Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico comunicato all'Ente in sede di gara o a seguito di successive variazioni. **Euro 200,00 (euro duecento)**
- In caso di ritardo colpevole di oltre 20 minuti nella somministrazione dei pasti
- Mancato rispetto dello stato igienico del mezzo utilizzato per la eventuale veicolazione dei pasti, come previsto dalla vigente normativa
- Per ogni inadempienza ai requisiti del capitolato accertata nei singoli punti di servizio (cucina e refettorio)

Euro 150,00 (euro centocinquanta)

Per ogni diversa violazione delle vigenti norme e delle prescrizioni del capitolato e relativi allegati, nonché per mancato rispetto della proposta tecnica formulata in sede di gara, secondo la gravità, è prevista l'applicazione di una **penale da un minimo di € 150,00 ad un massimo di euro 250,00.**

L'entità della penale sarà stabilita dal Responsabile preposto al contratto, sulla base della gravità dell'inadempienza e/o del disservizio, nonché dell'eventuale ripetersi della stessa.

Le suddette penali verranno trattenuate direttamente dal Comune in sede di liquidazione delle fatture, mediante ritenuta sul mandato di pagamento.

Applicata la penale, resta salva la facoltà dell'Ente di richiedere il risarcimento dell'eventuale danno subito.

È fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza comunale per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato, fatti salvi i casi eccezionali autorizzati dal Comune.

In caso di contravvenzione alla presente norma si procederà alla revoca immediata del contratto.

Inadempienze o mancanze e/o disservizi di grave entità o reiterati, potranno costituire motivo di risoluzione del contratto, ai sensi degli artt. 1453 e ss. del Codice Civile.

Nello specifico, nel caso in cui si verifichi l'applicazione di tre penali nel corso di un anno scolastico, il Comune potrà chiedere la risoluzione del contratto, con preavviso di soli 15 giorni.

Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano l'aggiudicataria dalla responsabilità per danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

Art. 20 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione, in caso di gravi ed accertate inadempienze, può procedere alla risoluzione del contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di 10 giorni, provvedendo al servizio direttamente o ricorrendo ad altro organismo, a spese dell'Ente aggiudicatario, e trattenendo la cauzione definitiva. Costituiscono motivo di risoluzione del contratto i seguenti casi:

- grave violazione e inadempimento degli obblighi contrattuali previsti nel presente Capitolo;
- sospensione abbandono o mancata effettuazione da parte dell'aggiudicatario del servizio affidato;
- impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- Sostituzione del personale in servizio con personale non in possesso della qualifica espressamente richiesta;
- Gravi azioni a danno della dignità personale degli utenti da parte degli operatori dell'aggiudicataria;

ART. 21 – RECESSO

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso non inferiore a 20 giorni, da comunicarsi alla ditta aggiudicataria mediante formale comunicazione, come previsto all'art. 109, c.3 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

ART. 22 – ESECUZIONE IN DANNO

Indipendentemente da quanto previsto agli articoli precedenti, qualora l'aggiudicatario si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, l'Ente appaltante avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso.

Resta in ogni caso fermo il diritto di risarcimento dei danni cagionati all'Ente e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

ART. 23 – CONTROVERSIE

Tutte le eventuali controversie e questioni in genere che dovessero insorgere tra il Comune di Itri e la Ditta, sia durante il periodo dell'appalto, sia al termine del medesimo, quale ne sia la natura (tecnica, amministrativa, ecc.) in relazione a tutto quanto previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e nel contratto d'appalto, nessuna esclusa ne eccettuata, che non si siano potute definire mediante accordo bonario, sono deferite alla competenza del giudice del luogo dove il contratto è stato stipulato. Foro competente è quello di Cassino. Viene in ogni caso esclusa la competenza arbitrale.

ART. 24 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Comune di Itri, titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, designa l'impresa aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati acquisiti in ragione dello svolgimento del servizio. La designazione è operata dalla data di stipula del contratto. La Ditta è tenuta all'osservanza del D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii. e del Reg. UE 679/2016 (G.D.P.R.).

Alla medesima vengono in particolare impartite le seguenti istruzioni:

La ditta, per quanto concerne il trattamento dei dati personali, identificativi, sensibili degli utenti o di terzi in genere, dei quali dovesse venire a conoscenza nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, dovrà uniformarsi a quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 e dal G.D.P.R. e dalle ulteriori disposizioni che verranno emesse in materia. A tal fine il personale della ditta dovrà essere formato ed informato dei propri doveri relativi al trattamento dei dati personali e sensibili.

I dati inerenti i soggetti fruitori del servizio di trasporto scolastico sono individuati come “ dati personali”, e sono pertanto soggetti alla disciplina di tutela definita dalla normativa in materia di privacy.

I dati acquisiti dalla ditta non potranno essere riprodotti ad uso dell’aggiudicataria stessa né essere diffusi.

Tali dati quindi potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente appalto.

In relazione al trattamento dei dati personali dei soggetti utenti del servizio, la ditta adotta le misure organizzative e procedurali, sia a rilevanza interna che esterna, necessarie a garantire la sicurezza delle transazioni e delle archiviazioni dei dati stessi.

E’ fatto assoluto divieto alla ditta di comunicare i dati personali e sensibili gestiti in relazione al servizio ad altri soggetti pubblici e/o privati, fatto salvo quando tale comunicazione sia prevista sulla base di norme di legge o di regolamento per adempimenti obbligatori (es. comunicazioni di dati a strutture sanitarie in caso di incidenti o infortuni, ecc.).

Qualora i dati personali, anche sensibili, inerenti i soggetti utenti del servizio, siano conferiti direttamente dagli stessi alla ditta aggiudicataria, questa si impegna a soddisfare gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e dal G.D.P.R.

La ditta si impegna a rendere noto, entro 15 giorni dalla stipulazione del contratto, il Titolare e il Responsabile dei trattamenti dei dati in relazione alla propria attività ed alla propria struttura organizzativa e l’eventuale Responsabile per il trattamento dei dati inerenti all’esecuzione del contratto. Tale Responsabile dovrà attribuire formalmente e revocare per scritto agli incaricati il compito di effettuare le operazioni sui dati.

Art. 25 NORME FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia. L'impresa è pertanto tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria pertinenza, che verranno emanate durante la durata del contratto.