

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE PRIMARIE STATALI DI CATTOLICA PER IL PERIODO DI TRE ANNI SCOLASTICI DAL 1° SETTEMBRE 2018 AL 31 AGOSTO 2021, CON FACOLTA' DI RINNOVO PER ULTERIORI 36 MESI. C.I.G. 74767308C6.

ART. 1 OGGETTO

Il presente capitolato ha lo scopo di affidare la preparazione, il confezionamento, la consegna e la somministrazione secondo le modalità specificate negli articoli 2 e 3 di pasti pronti all'uso prodotti in legame "freddo-caldo". Tali pasti sono rivolti agli alunni e al personale adulto avente diritto delle Scuole Primarie Statali di Cattolica indicate nell'art. 6. Il numero di pasti da fornire per ogni giorno dell'anno scolastico ammonta presuntivamente a 600, comprensivi di circa 40 pasti per il personale adulto, per un totale per anno scolastico di circa n.70.000 pasti. La quantità dei pasti è indicativa. Diminuzione od aumenti di pasti effettivamente richiesti non daranno diritto a revisione del prezzo unitario del pasto. Il prezzo unitario del pasto formulato in sede di gara dovrà valere per il periodo 1° Settembre 2018/31 agosto 2021, e, in caso di rinnovo, anche per il triennio 1° settembre 2021/31 agosto 2024.

La ditta appaltatrice si impegna a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, un programma (Hardware/Software) per la gestione del sistema di prenotazione pasti e la dematerializzazione dei buoni pasto, senza alcun onere per l'Amministrazione e gli utenti.

L'erogazione dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

ART. 2 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, CONSEGNA

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento e consegna e somministrazione di pasti prodotti in legame "freddo-caldo". La loro preparazione deve essere effettuata dal centro di cottura della ditta aggiudicataria nella mattinata stessa della fornitura, la somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro preparazione ed elaborazione. Dalla fine della cottura alla distribuzione all'ultimo plesso servito non deve passare più di nr. 1 (una) ora. L'ordine con l'esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri dovrà pervenire all'aggiudicatario entro le ore 9.00 del giorno della fornitura. Tali pasti risultano composti nella tipologia base da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta.

I prodotti utilizzati e forniti per la preparazione dei pasti saranno costituiti in misura complessivamente non inferiore al 70% dei prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate da prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, dando priorità a prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e a prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati.

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

L'eventuale irreperibilità di prodotto da coltivazione biologica in talune merceologie dovrà essere attestata da specifica autocertificazione.

Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono essere in possesso dei requisiti di qualità, delle certificazioni e della etichettatura previsti dalla normativa vigente in materia. L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di effettuare controlli sulla etichettatura dei prodotti in qualunque momento e senza preavviso.

Nell'ambito dell'iniziativa comunale "*Le Regioni a tavola*" è previsto l'inserimento 1 volta al mese per 5 mesi, di un menù in rappresentanza delle regioni italiane, concordato con la Dietista.

Eventuali variazioni del menù dovranno essere preventivamente concordate.

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. In particolare l'Amministrazione è autorizzata a controllare, al momento della consegna, la qualità della merce, nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, l'igiene dei locali.

L'Amministrazione si riserva inoltre il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime al fine di verificare la rispondenza della merce agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato. A tal fine l'aggiudicatario dovrà fornire all'Amministrazione l'elenco dei propri fornitori di materie prime ed è tenuto informare puntualmente la stessa di ogni eventuale variazione successiva.

Le suddette attività di audit e controllo saranno a carico dell'Amministrazione e verranno effettuate da personale interno qualificato e/o da professionisti iscritti all'albo dei tecnologi alimentari, agronomi, veterinari o biologi, e/o da aziende di consulenza accreditate.

L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare, a proprie spese, periodiche analisi di controllo chimiche e microbiologiche, comprese quelle eventualmente presenti nel piano di autocontrollo redatto ai sensi del DLgs 155/97.

Tali analisi dovranno essere effettuate da laboratori "terzi" accreditati per le analisi previste; copia dei risultati delle analisi dovrà essere ogni volta fornita all'Amministrazione.

I pasti devono essere preparati giornalmente in un centro di cottura autorizzato specificatamente alla ristorazione scolastica i cui locali e le attrezzature possiedano le caratteristiche igienico-sanitarie stabilite dalla normativa vigente e richieste nel presente capitolato. La ditta aggiudicataria dovrà fornire una dettagliata descrizione del centro allegando la planimetria dei locali redatta da un tecnico abilitato in scala 1:100 e l'elenco delle attrezzature, di cui deve avere la proprietà o la piena disponibilità.

Il centro di cottura dovrà avere le caratteristiche delle cucine industriali vale a dire:

a) possedere una superficie totale di lavorazione, deposito (stoccaggio materie prime) e servizi (ad esclusione dell'autorimessa, del locale mensa per il personale addetto e del locale ad uso amministrativo) adeguata alle funzioni da svolgere e possedere le autorizzazioni di legge rilasciate dalle autorità competenti;

b) dovrà essere dotato almeno dei seguenti locali e aree di lavorazione:

- locale deposito e dispensa di materie prime con adeguato numero di celle frigorifere con scomparti per alimenti deperibili distinti per verdure, carni fresche, pesce, uova, formaggi, nonché impianto frigorifero adatto alla conservazione di alimenti surgelati e

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

congelati:

- locale ad uso amministrativo per la dirigenza di cucina ed economato;
- locale lavaggio stoviglie e contenitori sporchi;
- area lavaggio e preparazione verdure;
- area preparazione carni crude;
- area preparazione pasti;
- area cottura;
- area lavorazione cotti;
- area confezionamento piatti;
- area deposito piatti e altro materiale per il confezionamento;
- area a preparazione esclusiva di diete speciali
- locale di sosta prima dell'uscita e della distribuzione;
- locale deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- locale spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- locali WC e docce in proporzione al personale addetto adeguati alle norme regolamentari di cui al D.P.R. 327/80;
- autorimessa o ricovero coperto per gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti (se effettuati direttamente).

Tutti i locali debbono essere separati così da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia le aree possono essere comprese nel medesimo locale, purché sufficientemente ampio e attrezzato così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco;

c) i contenitori per il trasporto dei pasti debbono essere a norma e le bacinelle interne di acciaio inox. Debbono essere, inoltre, ben protetti dall'infiltrazione di polvere ed essere lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno. Debbono essere provvisti di serpentina elettrica per garantire la conservazione della temperatura dei pasti. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e sanificati;

d) il personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti di cui al D.P.R. 327/80 deve, inoltre, essere costantemente sottoposto a cura del responsabile dell'impresa, a sorveglianza, al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti. La ditta dovrà assicurare che gli addetti (cuochi, aiuto-cuochi, inservienti, ecc.) abbiano ricevuto un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività. Tale formazione dovrà essere documentata e a disposizione del personale di vigilanza istituzionalmente preposto. La formazione dovrà prevedere aggiornamenti con periodicità almeno annuale;

e) Dovrà essere impiegato almeno il seguente personale:

- addetto con funzione di responsabile del centro di cottura in possesso di adeguata qualifica attinente ai compiti da svolgere;
- cuochi;
- addetti cucina;
- personale addetto alle pulizie in numero sufficiente ad assicurare la perfetta igienicità dei locali;

f) la ditta dovrà individuare ai sensi del D.Lgs. 157/97 nella propria attività ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate e

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

applicare, mantenere e aggiornare le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) (analisi di rischio e punti critici di controllo):

- analisi dei potenziali rischi alimentari nelle attività di una impresa alimentare;
- individuazione durante tali attività dei punti in cui possono verificarsi rischi alimentari;
- decisioni da adottare riguardo ai punti individuati che possono nuocere alla sicurezza degli alimenti: "punti critici";
- individuazione e applicazione di procedure di controllo e sorveglianza di tali punti critici. Tale attività dovrà venire adeguatamente documentata;
- riesame periodico e, qualora cambino le attività dell'impresa alimentare, dell'analisi dei rischi alimentari, dei punti critici e delle procedure in materia di controllo e di sorveglianza. Tale attività dovrà venire adeguatamente documentata.

Il centro di cottura dovrà avere una potenzialità di produzione e confezionamento dei pasti idonea a garantire quanto previsto nel presente capitolato.

I pasti andranno consegnati ai plessi scolastici fin dentro ai locali destinati al deposito dei contenitori.

ARTI. 3 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE

Il servizio di somministrazione comprende:

- a) pulizia e sanificazione, dei locali, attrezzature, tavoli e vassoi self-service;
- b) fornitura di tovagliette di carta per vassoi self-service e tovaglioli di carta, posate e bicchieri;
- c) caraffa dell'acqua dell'acquedotto disposta sui tavoli;
- d) lavaggio frutta;
- e) condimento insalata e verdure crude;
- f1) distribuzione pasti;
- f2) sparcchiatura dei tavoli e dei carrelli;
- g1) lavaggio e sanificazione delle stoviglie e delle bacinelle in acciaio e loro riposizionamento dentro le casse multiporzioni;
- g2) lavaggio e sanificazione delle stoviglie relative alla somministrazione di pasti a nr. 80/85 bambini della scuola Materna Giovanni XXIII in prossimità della scuola primaria Repubblica (escluso il sabato);
- h) fornitura dei prodotti per la pulizia e delle divise per il personale;
- i) sostituzione del personale per assenza per malattia o altro;
- j) consegna e ritiro dei contenitori del cibo fino alle sale mensa;
- k) trasporto dei rifiuti giornalieri fino agli appositi contenitori per la raccolta di R.S.U. nelle vicinanze dei plessi.

Il personale impiegato nella somministrazione dovrà essere inquadrato nei livelli stabiliti dal contratto relativo agli addetti ai servizi mensa e ristorazione. Dovrà inoltre avere una adeguata preparazione e formazione da documentarsi annualmente.

ART. 4 TIPOLOGIA DEL PASTO. MENU'

I pasti sono composti nel seguente modo:

•Comune di Cattolica • Pubblica Istruzione •

Piazza Roosevelt, 7 - 47841 CATTOLICA (RN) - TEL. 0541966600 - FAX 0541966793

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

Pranzo: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta o dolce.

I menù che la ditta aggiudicataria presenterà dovranno essere esemplati sul modello dell'allegato B al presente capitolato, contenente la tabella dietetica adottata nell'a.s. 2017-2018 e approvata dall' U.O. Igiene degli alimenti e nutrizione dell'AUSL di Rimini, che prevede almeno due revisioni annuali: una estiva ed una invernale.

Il menù dovrà osservare le prescrizioni fornite dalla deliberazione della Giunta Regionale 10 aprile 2012, n. 418 "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo" e dal Documento del Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna", attenendosi inoltre, per quanto concerne le materie prime, alle schede tecniche delle caratteristiche merceologiche degli alimenti (Allegato A).

In ogni caso l'appaltatore dovrà definire un menù rispettoso dei requisiti dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) della ristorazione collettiva.

I menù dovranno essere proposti prima dell'avvio dell'anno scolastico, in tempo utile perché siano sottoposti al parere della competente U.O. Igiene degli alimenti e nutrizione (OUIAN) dell'AUSL di Rimini.

Nella redazione dei menù l'impresa dovrà indicare dettagliatamente tutti gli alimenti previsti (compresi gli ingredienti quali i grassi di condimento e lo zucchero per dolcificare), con le relative grammature, al crudo e al netto degli scarti. Nel menù dovranno essere altresì precisati, giornalmente, i prodotti biologici aggiuntivi rispetto a quelli previsti dal capitolato, nonché gli alimenti a connotazione locale DOP, IGP, a filiera corta, specialità tradizionali garantite.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati dal menù.

Il Comune potrà richiedere periodicamente, senza maggiorazioni di prezzo, modifiche dei menù riguardanti grammature, tipologia delle derrate e composizione, su proposta o indicazione dell'OUIAN, per rispondere a esigenze nutrizionali e dietetiche emerse nel tempo. Eventuali variazioni potranno essere richieste anche a seguito di verifiche e monitoraggi del servizio da parte del Comune. Il risultato di tali verifiche sarà oggetto di periodici incontri tra azienda, Comune e rappresentanti del Comitato mensa, al fine di migliorare la gradevolezza dei piatti, affrontando eventuali difficoltà di accettazione da parte dell'utenza.

La programmazione del menù deve essere affissa nei locali mensa, nelle sezioni e nei refettori a cura della ditta.

I pasti degli adulti dovranno seguire il medesimo menù predisposto per i bambini, con adeguamento delle grammature, che dovranno essere calibrate dalla ditta aggiudicataria tenendo conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio.

Essendo obiettivo del Comune accrescere il livello di gradimento del servizio da parte dell'utenza, si ritiene che vada in questa direzione una proposta alimentare particolarmente variata che preveda anche sperimentazione di ricette da sottoporre alla

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

valutazione dei ragazzi; sono pertanto auspicabili in tal senso proposte migliorative da parte dell'aggiudicatario.

Qualora fossero introdotte nuove preparazioni, l'aggiudicatario dovrà inviare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

E' pertanto facoltà del Comune richiedere alla Ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradevolezza, previa valutazione della competente OUIAN di Rimini. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione.

La ditta dovrà disporre di un menù alternativo con dieta leggera cosiddetta "in bianco", che dovrà essere utilizzato dalle scuole solo in caso di stretta necessità per eventuale indisposizione del bambino e richiesta nella prenotazione giornaliera. Tale dieta viene fornita senza prescrizione medica e, comunque, solo per uno/due giorni, non per motivi sanitari ma per aiutare il bambino a superare una possibile inappetenza conseguente alla momentanea indisposizione al rientro a scuola.

Potranno essere richieste, con preavviso di almeno tre giorni, confezioni speciali per gite scolastiche. In tale caso, l'appaltatore, su richiesta, predisporrà un "cestino", di norma composto da: due panini farciti con prosciutto crudo o cotto, lattuga e formaggio semi-stagionato; una banana o altro frutto di facile sbucciatura; una fetta di torta tipo "casalingo" o dolce confezionato per merenda; acqua. Questa soluzione potrà essere adottata anche in caso di scioperi o emergenze, sentita la stazione appaltante.

Ogni giorno dovrà essere disponibile, senza alcun onere aggiuntivo, almeno il 10% in più dei pasti commissionati, per consentire eventuali bis.

Caratteristiche degli alimenti.

I prodotti alimentari da fornire per la preparazione dei pasti dovranno possedere tassativamente le caratteristiche merceologiche di cui all'allegato A al presente capitolato. E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati (OGM).

In ogni caso i generi alimentari dovranno essere sempre di "qualità superiore". Per qualità si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica. I parametri generali a cui far riferimento per la fornitura della merce cruda sono quelli indicati nel presente capitolato (allegato A). Le grammature dei prodotti costituenti il pasto crudo indicati nella tabella dietetica di cui allegato 1 al presente capitolato, sono da considerarsi a peso netto. Le percentuali di scarto indicate per ciascun alimento nella tabella dietetica debbono essere quindi considerate aggiuntive alle grammature nette distinte per tipologia di pasto dei singoli prodotti riportati in ciascun pasto. Per quanto concerne la glassatura, così come prescritta nell'allegato 2 al presente capitolato dovrà essere considerata ulteriormente aggiuntiva allo scarto indicato per ciascun pesce.

Preparazione e cottura alimenti.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura devono mirare ad ottenere standard elevati in qualità igienica, nutritiva e sensoriale e rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

vigenti.

In particolare è fatto obbligo alla ditta di osservare le seguenti modalità:

- effettuare lo scongelamento delle derrate a temperature comprese tra 0°/ +4°C fatta eccezione per le derrate che possono essere cotte nello stato in cui vengono consegnate;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore oppure al forno;
- divieto totale di congelare materie prime acquistate fresche;
- divieto totale di congelamento di materie semilavorate o prodotto finito;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo al termine della cottura;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- non sono ammesse lavorazione di alimenti il giorno precedente la somministrazione;
- è vietato il riutilizzo dei prodotti avanzati.

ART. 5 DIETE SPECIALI

Per i bambini che risultano affetti da patologie di tipo cronico, a carattere permanente e non episodico, attestate da relativo certificato medico e per coloro che per motivi religiosi necessitano di una dieta speciale, verrà predisposto un menù differenziato che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto cui la ditta aggiudicataria dovrà attenersi. Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal cognome del bambino, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso.

ART. 6 PERIODO DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

La fornitura dei pasti deve essere effettuata tutti i giorni così come definiti dai calendari scolastici, nel periodo che verrà comunicato dall'Assessorato alla Pubblica Istruzione e nelle quantità che saranno comunicate giornalmente dal personale dei plessi scolastici entro le ore 9 in base alle effettive presenze. I plessi scolastici sono:

- Scuola Repubblica per circa n° 277 iscritti (oltre a 24 adulti); il martedì, mercoledì e venerdì sono presenti circa 151 bambini;
- Scuola Torconca per circa n° 104 iscritti (oltre a 13 adulti);
- Scuola Carpignola per circa n° 170 iscritti (oltre a 15 adulti); il martedì, mercoledì, giovedì e venerdì sono presenti circa n°139 bambini.

ART. 7 PERSONALE

Il personale necessario all'espletamento del servizio a norma del contratto, ad esclusione

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

di quello addetto al trasporto dei pasti, deve essere alle dipendenze della ditta, la quale dovrà provvedere a garantire ai propri addetti un regolare rapporto retributivo e assicurativo sulla base di quanto previsto dalla normativa vigente in materia e dal contratto collettivo di lavoro nel settore. La ditta dovrà sostenere tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali di tutto il personale impiegato.

La ditta dovrà dare prova anche mediante autocertificazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta venga richiesto, dell'avvenuto adempimento di tali obblighi e oneri.

La ditta aggiudicataria si impegna ad osservare e applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di categoria e negli accordi integrativi dello stesso, anche se la ditta non risultasse aderente alle associazioni stipulanti o recedesse da esse ed indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. Il mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria dei minimi salariali e delle altre clausole o contratti collettivi richiamati, nonché delle norme relative agli oneri riguardanti la previdenza e l'assistenza dei prestatori di lavoro, potrà comportare la risoluzione del contratto stipulato.

La ditta dovrà affidare la responsabilità del servizio ad un incaricato con mansioni di direttore e qualifica professionale adeguata. Il nominativo del Direttore andrà comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio allegando anche la documentazione relativa alle caratteristiche professionali possedute.

Il fornitore è tenuto a dare attuazione ad uno schema organizzativo coerente con quello presentato in sede di offerta.

Tutto il personale di cucina dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Regolamento UE 852/2004.

Il fornitore dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nell'appalto.

Addestramento e formazione del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, il fornitore dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative.

Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla LR 2003 n. 11 e determinazione giunta regionale n. 16963 DEL 29/12/2011 o norme equivalenti.

Regole di comportamento

I dipendenti del fornitore operanti all'interno dei locali messi a disposizione dall'Amministrazione contraente, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

Il fornitore dovrà, inoltre, curare che il proprio personale:

- ✓ sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- ✓ si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico – sanitarie vigenti in materia;

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

- ✓ non presti servizio in abiti civili;
 - ✓ si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
 - ✓ consegna immediatamente all'Autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;
 - ✓ segnali subito agli organi competenti ed al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
 - ✓ non prenda ordini da estranei al servizio;
 - ✓ mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
 - ✓ rispetti il codice di comportamento adottato dalle Amministrazioni contraenti;
 - ✓ sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.
- Il fornitore sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente capitolato.

Vestiario

Il fornitore, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, divise complete di lavoro oltre agli eventuali indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc.. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal fornitore.

Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dal fornitore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Il lavaggio delle divise del personale del fornitore dovrà essere centralizzato e non lasciato al libero arbitrio del lavoratore.

Durante l'esecuzione del servizio il personale del fornitore dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- ✓ nome e cognome;
- ✓ qualifica;
- ✓ azienda di appartenenza;
- ✓ foto personale.

Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

Comportamenti non conformi

L'Amministrazione contraente, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti del fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere al fornitore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso il fornitore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

distribuzione dei pasti, dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

ART. 8 MODALITA' DI CONSEGNA

I pasti devono essere prodotti in legame "freddo-caldo" nella mattinata stessa della consegna dal centro di cottura della ditta. I primi piatti (pasta o riso, minestra in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo nonché Parmigiano Reggiano. L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalata, ecc.) per i quali la ditta deve fornire l'occorrente per il condimento: olio extravergine d'oliva, sale e limone.

I pasti devono essere consegnati ai singoli plessi con automezzi coibentati e provvisti di attacco interno per i contenitori, utilizzati esclusivamente per il trasporto di derrate alimentari nel rispetto delle vigenti normative e disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria e posti in contenitori in grado di conservare la temperatura per i cibi caldi ad un livello non inferiore a +65°C e per i cibi freddi a un livello non superiore a +6°C in conformità alla normativa vigente (Legge n.283 del 30.04.1962 e DPR n. 327 del 26.03.1980 e successive modificazioni e integrazioni). Per gli altri alimenti il trasporto deve avvenire mantenendo le temperature ottimali di conservazione.

Tali contenitori e automezzi predisposti al loro trasporto vanno sanificati giornalmente. Gli orari di consegna dei pasti verranno concordati con il Comune ogni anno all'avvio del servizio e ogni qualvolta il Comune lo ritenga opportuno.

Il quantitativo dei pasti fornito ad ogni plesso deve essere accompagnato da apposita bolla di consegna emessa in triplice copia sulla quale devono essere indicati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente: il numero dei pasti distinti per alunni e personale scolastico, l'ora esatta della consegna ed il nome del plesso.

Smaltimento rifiuti

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nelle cucine e refettori. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche. Si effettuerà la raccolta differenziata di carta, del vetro, delle lattine e della plastica.

ART. 9 VIGILANZA E CONTROLLI

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad effettuare, a proprie spese, periodiche analisi di controllo chimiche e microbiologiche su alimenti oltre a tamponi di superficie sui piani di lavorazione, comprese quelle eventualmente presenti nel piano di autocontrollo.

Per ogni controllo effettuato l'impresa dovrà tempestivamente comunicare i risultati al Comune. Le analisi dovranno essere effettuate da laboratori accreditati per le analisi previste: copia dei risultati delle analisi dovrà essere ogni volta fornita al Comune.

Il Comune, per l'intera durata dell'appalto, ha la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei e attraverso apposita figura incaricata, di controllare l'andamento del servizio,

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

verificando anche la corrispondenza delle prestazioni a quanto richiesto dal capitolato.

Il controllo potrà riguardare: aspetti igienico-sanitari, qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito, rispetto delle porzioni e delle grammature, verifica del grado di soddisfazione dell'utenza, anche attraverso la "commissione mensa", la qualità delle derrate alimentari, le modalità di conduzione del servizio e l'igiene dei locali.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime dell'Azienda, al fine di verificare le rispondenza delle derrate alimentari agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato.

Gli organi dell'Azienda USL, quale autorità competente all'attuazione della normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare, potranno effettuare in ogni tempo ispezioni presso le cucine e i terminali di distribuzione.

La gradevolezza del pasto potrà essere oggetto di valutazione anche da parte dei membri della Commissione Mensa secondo quanto previsto nel "Regolamento della Commissione mensa scolastica" approvato con D.D. 121/2017.

Piano di autocontrollo

Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del D.Lgs 155/97 e succ. modificazioni, e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed effettuate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato lo schema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che è denominato HACCP.

La Ditta dovrà garantire in particolare quanto segue:

- il piano di autocontrollo dovrà essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda USL e dell'Addetto al controllo dell'Amministrazione Comunale, in ogni plesso scolastico. La Ditta avrà l'obbligo di adeguare il piano di autocontrollo e le metodologie adottate in conseguenza di eventuali rilievi espressi dall'Azienda USL o dal Comune;
- copia del piano di autocontrollo e delle schede dei prodotti di pulizia, sanificazione, disinfezione il cui utilizzo sia previsto dal piano stesso, dovranno essere depositate presso gli Uffici Comunali prima dell'inizio dell'appalto; dovrà altresì essere depositata ogni successiva variazione allo stesso piano.

L'Amministrazione Comunale potrà effettuare, a mezzo laboratorio accreditato ai fini dell'autocontrollo, indagini analitiche sui pasti cotti da somministrare all'utenza, con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio collegato alla tipologia dei prodotti, nonché controlli sull'effettiva provenienza biologica dei prodotti utilizzati: allo scopo la Ditta dovrà rendere accessibile agli addetti tutti i locali dei singoli plessi ove vengono prodotti i pasti consentendo il prelievo dei campioni del caso.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la ditta 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.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza pretendere alcun rimborso. All'interno del Piano di Autocontrollo la ditta deve garantire i campionamenti di matrici alimentari e di prodotto

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

finito, predisponendo un calendario annuale che preveda almeno due (2) campioni mensili sia di "pasto cotto" che di "materie prime".

Blocco delle derrate e conservazione dei campioni

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) ed 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 alla ditta. Qualora i referti diano esito sfavorevole, alla ditta saranno addebitate le spese di analisi. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4°C in una zona identificabile con apposto cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione. Qualora i pasti non risultassero conformi a quanto richiesto, la ditta ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione per non alterare il normale svolgimento della fornitura.

ART. 10 CAUSA DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO/EMERGENZE

Sono consentite in via straordinaria interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale

In caso di sciopero dei dipendenti del fornitore dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, il fornitore è tenuto a dare congrua informazione all'Amministrazione contraente, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%, la cui composizione dovrà essere concordata con l'Amministrazione contraente. In mancanza di comunicazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento.

Interruzione temporanea del servizio per guasti

Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture tali da non consentire lo svolgimento del servizio medesimo. Si intende per "temporanea" un'interruzione limitata ad un periodo di 2 giorni continuativi. Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi, per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%. Il fornitore dovrà fornire idonea documentazione circa le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, fatte salve le eventuali verifiche che l'Amministrazione contraente vorrà disporre. In mancanza di idonea documentazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento. In caso di situazioni di emergenza protrate

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

per un periodo superiore a 2 giorni continuativi, il fornitore dovrà avvalersi di cucine proprie o nella propria disponibilità, previa informazione e consenso delle Amministrazioni interessate. In ogni caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto.

Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti e altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse, anche in relazione all'ubicazione dei centri refezionali. Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto. Nei casi di forza maggiore, il fornitore dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi. Resta salva altresì la responsabilità del fornitore per interruzioni del servizio dovute a cause a lui imputabili. In tali ipotesi saranno applicate penali pari all'1 per mille dell'importo relativo al mese di riferimento, fino, nei casi gravi o per episodi ripetuti, la risoluzione del contratto.

Art. 11 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO/DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Il Comune di Cattolica è rappresentato, quale responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. 50/2016, dal Dirigente del Settore 3 del Comune di Cattolica, dr.Francesco Rinaldini.

Il Comune, prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto, trattandosi di appalto con prestazioni di importo superiore a 500.000,00= Euro, provvederà a nominare un direttore dell'esecuzione, con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore.

Il RUP e il Direttore dell'esecuzione rappresentano, nei confronti dell'impresa, l'amministrazione committente e la loro attività di coordinamento, direzione e controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto è esplicazione, da un lato, del dovere di cooperazione della stazione appaltante con l'impresa aggiudicatrice, dall'altro, del potere di ingerenza e di controllo dell'amministrazione sull'esecuzione del contratto.

Il nominativo del direttore dell'esecuzione verrà comunicato tempestivamente alla impresa aggiudicataria.

Art. 12 AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Dopo che il contratto è divenuto efficace, il responsabile del procedimento autorizza l'aggiudicatario a dare avvio all'esecuzione della prestazione.

Il responsabile del procedimento può autorizzare, ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del D.lgs. 50/2016, l'esecuzione anticipata della prestazione dopo che l'aggiudicazione definitiva sia divenuta efficace, nel caso in cui i servizi oggetto del presente appalto

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

debbano essere immediatamente consegnati in corrispondenza dell'avvio dell'anno educativo/scolastico 2018/2019. In tal caso, il responsabile del procedimento autorizza l'esecuzione anticipata del contratto attraverso apposito provvedimento che indica in concreto i motivi che giustificano l'esecuzione anticipata.

Art. 13 SUBAPPALTO

Il subappalto è consentito unicamente per il servizio trasporto dei pasti dal centro di cottura alle sedi dei terminali di distribuzione.

Non potranno essere in ogni modo oggetto di subappalto il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti.

Art. 14 INADEMPIENZE E PENALITA'

Per ogni ritardato inadempimento da parte dell'impresa, senza giustificato motivo, agli obblighi contrattuali inerenti la qualità e la corretta esecuzione delle prestazioni, il Comune si riserverà di applicare specifiche penali, comprese tra un minimo e un massimo, in relazione all'entità qualitativa e quantitativa dell'inadempienza di volta in volta accertata. L'importo delle penali è stabilito in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, e comunque complessivamente non superiore al 10 per cento. Qualora il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale superiore al 10 per cento il responsabile del procedimento propone al Comune la risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Sono stabilite inoltre le seguenti penalità:

- 1) utilizzo di derrate non conformi alle caratteristiche previste dalle tabelle merceologiche allegato al capitolato: Euro 450,00 per ciascuna situazione riscontrata di non conformità di entità lieve- media;
- 2) utilizzo di derrate non conformi alle caratteristiche previste dalle tabelle merceologiche allegato al capitolato: Euro 650,00 per ciascuna situazione riscontrata di non conformità di entità medio-grave;
- 3) fornitura di pasti con grammature inferiori a quelle previste: Euro 500,00 per ciascuna situazione riscontrata di non conformità;
- 4) qualora siano utilizzati per 10 volte in un anno prodotti non biologici, in luogo di quelli richiesti tali, con motivazione diversa dall'irreperibilità sul mercato attestata da soggetti competenti nell'ambito della produzione biologica: Euro 200,00;
- 5) ritardo, senza giustificato motivo, nella somministrazione dei pasti, accertato sulla base delle attestazioni dei dirigenti scolastici: dai 15 ai 30 minuti dal momento previsto: Euro 350,00 per ciascun ritardo; per ritardi di oltre 30 minuti: Euro 500,00;
- 6) interruzione del servizio: Euro 2.000,00, fermo restando quanto previsto all'art. 46;
- 7) preavviso di sciopero comunicato con ritardo rispetto ai termini di legge senza giustificato motivo: Euro 500,00.

L'applicazione della penale sarà preceduta da contestazione scritta da parte del Comune, a mezzo di lettera raccomandata. L'amministrazione invierà, pertanto, comunicazione scritta con specifica motivata delle contestazioni con richiesta di giustificazioni ed invito a conformarsi immediatamente alle condizioni contrattuali. L'impresa potrà presentare, entro

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

i 10 (dieci) giorni successivi le relative controdeduzioni. Nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili dall'Amministrazione, si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese relativo alla conclusione del procedimento di contestazione.

Qualora manchino crediti dell'appaltatore nei confronti dell'Amministrazione ovvero siano insufficienti, l'ammontare della penale verrà addebitato alla cauzione definitiva e/o ai crediti dello stesso aggiudicatario derivanti da altri contratti in essere con l'Amministrazione.

Art. 15 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Si applicano le disposizioni di cui agli artt. 108 e 109 del D.lgs. 50/2016.

Art. 16 PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La stazione appaltante, in caso di fallimento di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso o procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto o di recesso dal contratto o dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Nel caso di raggruppamenti temporanei, si applica l'art. 48, commi 17, 18 e 19 del D.lgs. n. 50/2016.

Art. 17 CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI

In conformità al disposto di cui all'art. 105 del D.lgs. 50/2016, è vietata la cessione del contratto a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'art. 106 del medesimo decreto.

Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini della presente concessione le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.

Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal Responsabile del procedimento/direttore dell'esecuzione del contratto, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Si applica in materia l'art. 106 comma 13 del D.lgs. 50/2016.

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

Art. 18 CAUZIONE DEFINITIVA

Si applica in materia l'art.103 del D.lgs. 50/2016 nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, IVA esclusa, ovvero delle ulteriori percentuali nelle ipotesi indicate dall'art. 103, comma 1, del D.Lgs. 50/2016. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa sarà svincolata secondo le modalità indicate dall'art. 103, comma 5, del D.Lgs. 50/2016.

Art. 19 OBBLIGHI ASSICURATIVI ANTINFORTUNISTICI E PREVIDENZIALI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali INAIL, INPS, SSN, sono a carico dell'aggiudicatario, che ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione aggiudicatrice e di ogni indennizzo.

L'aggiudicatario si obbliga a trasmettere all'Amministrazione, prima dell'avvio del servizio, la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti Previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici.

Art. 20 COPERTURA ASSICURATIVA E RESPONSABILITÀ

L'Aggiudicatario risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo indenne l'Amministrazione Appaltante da ogni eventuale pretesa risarcitoria di terzi.

L'Aggiudicatario provvederà a proprie spese alla riparazione e all'eventuale sostituzione di attrezzature e beni in genere dell'Amministrazione Appaltante, danneggiati per propria responsabilità durante l'esecuzione del servizio; in difetto potrà provvedervi la stessa Amministrazione Appaltante, addebitandone all'Aggiudicatario i relativi costi.

L'Aggiudicatario si obbliga a stipulare con primario assicuratore e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi eventuali rinnovi e proroghe, idoneo contratto di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e verso prestatori d'opera (RCO).

L'anzidetta assicurazione dovrà prevedere massimali non inferiori rispettivamente a:

- ✓ Euro 7.500.000,00 per sinistro, con i limiti di:
- ✓ Euro 5.000.000,00 per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro, compresi parasubordinati - che abbia subito danni per morte o lesioni personali;
- ✓ Euro 1.000.000,00 per danni a cose;

e dovrà altresì prevedere le seguenti condizioni minime della copertura assicurativa, che dovranno essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto diversamente previsto dalle condizioni d'uso della compagnia:

- relativamente alla garanzia RCT:

a) l'estensione del novero dei terzi a:

- ✓ titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

- ✓ subappaltatori e loro dipendenti
- ✓ professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
- ✓ stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione.
- b) l'estensione ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti e/o inquinamenti connessi alla preparazione e/o somministrazione e/o distribuzione di alimenti in genere, anche mediante distributori automatici, per i danni a terzi manifestatisi sia in occasione della somministrazione e/o distribuzione che successivamente;
- c) l'estensione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio e/o uso di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto;
- d) l'estensione alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori della ditta aggiudicataria, compresa la r.c. personale di dipendenti e preposti riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;
- e) l'estensione alla responsabilità civile per danni cagionati a terzi da qualunque soggetto della cui opera l'Aggiudicatario si avvalga - indipendentemente dall'esistenza di un rapporto di lavoro - nell'esercizio delle attività oggetto dell'appalto;
- f) l'estensione ai danni a terzi da incendio, esplosione, scoppio, di cose di proprietà dell'Aggiudicatario - o di persone di cui lo stesso sia tenuto a rispondere - ovvero dagli stessi detenute;
- g) l'estensione ai danni a mezzi di trasporto sotto carico e scarico;
- h) l'estensione ai danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- i) l'estensione ai danni alle cose di terzi, in consegna o custodia all'Assicurato o a persone di cui lo stesso debba rispondere;
- j) l'estensione della garanzia RCT ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;
- k) l'estensione ai danni da inquinamento accidentale;
- l) l'estensione ai danni da committenza di lavori e/o servizi in genere;
- relativamente alla garanzia RCO:
- m) l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni dalla stessa previste, cagionati - per morte e lesioni - ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;
- n) l'estensione alle malattie professionali;
- o) buona fede INAIL;
- p) l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico".

La polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia al diritto di surroga ex art. 1916 C.C. nei confronti dell'Amministrazione appaltante, dei suoi dipendenti e amministratori.

L'esistenza e la validità della copertura assicurativa nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia della relativa polizza quietanzata, nei termini richiesti dalla Stazione Appaltante e in ogni caso prima della stipulazione del contratto, fermo restando che tale assicurazione dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto.

A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, l'Aggiudicatario si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

Resta precisato che costituirà onere a carico dell'Aggiudicatario, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione di assicurazioni insufficienti, la cui stipula non esonera l'Aggiudicatario stesso dalle responsabilità su di esso incombenti a termini di legge, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalla sopra richiamata copertura assicurativa.

ART. 21 PAGAMENTI

I pagamenti saranno effettuati entro 30 giorni dalla data della fattura emessa ogni fine mese dall'appaltatore.

Art. 22 CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI - D.P.R. 16 APRILE 2013, N. 62

Al fine di assicurare la qualità dei servizi, la prevenzione dei fenomeni di corruzione, il rispetto dei doveri costituzionali di diligenza, lealtà, imparzialità e servizio esclusivo alla cura dell'interesse pubblico, la Stazione appaltante garantisce il rispetto da parte dei dipendenti pubblici coinvolti nelle procedure di appalto, delle disposizioni previste dal Codice di comportamento così come modificato dal D.P.R. n. 62 del 16/04/2013.

L'appaltatore dovrà attenersi a quanto disposto dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.lgs. 30 marzo 2001, n. 165), entrato in vigore il 19 giugno 2013, nelle sue parti in cui estende gli obblighi in esso previsti per i pubblici dipendenti, anche a soggetti terzi con i quali l'Amministrazione intrattiene rapporti di natura contrattuale, così come risulta integrato, in conformità a quanto previsto dall'art. 54, c. 5, del medesimo Decreto, dal codice di comportamento del Comune di Cattolica approvato con deliberazione di Giunta n. 18 del 29.01.2014.

ART. 23 TUTELA DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/03 s.m.i. recante l'oggetto "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che si provvederà al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti ed ai provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente bando.

Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento delle funzioni istituzionali da parte del Comune di Cattolica, ai sensi dell'art. 18 del medesimo D.lgs. 196/03; quindi per le procedure che qui interessano non saranno trattati dati sensibili.

Il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento amministrativo. Tali dati saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure necessarie per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati. Il trattamento dei dati, la cui definizione è rilevabile dall'art. 4, comma 1, del D.lgs. 196/03 s.m.i. è realizzato con l'ausilio di strumenti informatici ed è svolto da

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

personale dell'Ente.

La ditta s'impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dalla normativa vigente.

ART. 24 FORMA CONTRATTUALE E SPESE E ONERI CONTRATTUALI

La stipulazione formale del contratto avverrà sotto forma di scrittura privata firmata digitalmente, previa effettuazione delle verifiche della documentazione probatoria circa le dichiarazioni prodotte in sede di gara, da presentarsi da parte dell'aggiudicatario provvisorio e sempre che non venga accertato a carico dell'aggiudicatario stesso alcun limite o impedimento a contrarre. Pertanto saranno esclusi i concorrenti non in possesso dei requisiti richiesti dagli atti di gara.

Il contratto non verrà stipulato prima di trentacinque giorni decorrenti dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva, comunicazione da effettuarsi ai sensi dell'art. 76 comma 5 lett. a) del D.lgs. 50/16. Il termine sospensivo minimo di trentacinque giorni non opera nel caso in cui sia presentata o ammessa una sola offerta e non siano state proposte impugnazioni del bando ovvero queste siano state respinte con pronuncia definitiva dell'Autorità Giudiziaria competente.

L'impresa aggiudicataria dovrà avviare il servizio, su richiesta della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32 comma 8 D.lgs. 50/2016. Tutte le spese contrattuali, imposta di bollo, eventuale imposta di registro e diritti di segreteria, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 25 DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO

Il presente Capitolato Speciale fa parte integrante formale e sostanziale del contratto d'appalto.

La sottoscrizione del capitolato e dei suoi allegati da parte dell'aggiudicatario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme applicate in materia nonché della completa accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto.

L'aggiudicatario dà atto, senza riserva alcuna, della piena conoscenza e disponibilità della documentazione relativa al presente appalto, delle condizioni pattuite in sede di offerta e di ogni altra circostanza che interessa il presente appalto.

Art. 26 CONTENZIOSO

Qualsiasi controversia dovesse sorgere in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto in questione sarà di competenza esclusiva del Foro di Rimini.

Art. 27 RINVIO

Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email:info@cattolica.net

PUBBLICA ISTRUZIONE

Per quant'altro non specificato dal presente Capitolato speciale d'appalto, si fa espresso riferimento alle norme e disposizioni del codice civile, nonché alle norme speciali vigenti in materia di pubblici servizi.

Art. 28 ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato divenendone parte integrale e sostanziale:

- A. Caratteristiche merceologiche;
- B. Tabelle dietetiche 2017-2018.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
DIRIGENTE DEL SETTORE 3
Dott. Francesco Rinaldini