

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
COLLETTIVA SCOLASTICA RELATIVO ALL'ANNO SCOLASTICO 2016/2017.**

**Il presente Capitolato costituisce inoltre il progetto di massima del servizio ai sensi della
DGR veneto 4189/2007, all B), par. 3.3, lett. A.1**

INDICE

- Articolo 1- Oggetto del capitolato per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva scolastica
- Articolo 2 - Durata dell'affidamento e calendario del servizio
- Articolo 3 - Modalità di esecuzione del servizio
- Articolo 4- Caratteristiche del sistema di gestione del servizio
- Articolo 5 - Ubicazione del centro di cottura
- Articolo 6 - Comunicazione giornaliera dei pasti
- Articolo 7 - Standard di qualità e igienici
- Articolo 8 - Remunerazione dell'affidamento
- Articolo 9 - Obblighi in merito alla tracciabilità dei flussi finanziari
- Articolo 10 - Caratteristiche merceologiche dei prodotti
- Articolo 11 - Menù e tabelle dietetiche
- Articolo 12 - Quantità delle vivande
- Articolo 13 - Diete speciali
- Articolo 14 - Menù alternativi
- Articolo 15 - Introduzione di nuovi pasti
- Articolo 16 - Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
- Articolo 17 - Campionatura rappresentativa del pasto
- Articolo 18 - Norme e modalità del trasporto dei pasti
- Articolo 19 - Attrezzature e arredi dell'amministrazione comunale utilizzati dalla Ditta e attrezzature aggiuntive
- Articolo 20 - Oneri e condizioni inerenti il servizio a carico della Ditta
- Articolo 21 - Piano di autocontrollo
- Articolo 22 - Pulizia, sanificazione e gestione dei rifiuti
- Articolo 23 - Personale della Ditta
- Articolo 24 - Coordinatore responsabile del servizio
- Articolo 25 - Rispetto della normativa in materia di personale
- Articolo 26 - Rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze
- Articolo 27 - Polizza assicurativa per responsabilità
- Articolo 28 - Cauzione definitiva a garanzia degli obblighi contrattuali
- Articolo 29 - Sospensione del servizio
- Articolo 30 - Ritardi nelle consegne
- Articolo 31 - Reclami
- Articolo 32 - Penalità
- Articolo 33 - Subaffidamento del servizio e divieto di cessione del contratto
- Articolo 34 - Risoluzione della Convenzione
- Articolo 35 - Recesso
- Articolo 36 - Definizione delle controversie
- Articolo 37 - Decreto Legislativo 30.06.2003 n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali"
- Articolo 38 - Disposizioni finali

ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA

Il presente capitolato ha per oggetto la conduzione del servizio di ristorazione collettiva presso le Scuole Primarie del Comune di Zanè, per l'anno scolastico 2016/2017. Il servizio comprende:

A. Fornitura dei pasti:

- con pasti veicolati, circa n. 200 pasti settimanali, di cui circa 130 settimanali nella Scuola Primaria "D. Alighieri" sita in via A. Ferrarin (di cui n. 10 per gli insegnanti) e circa 70 (di cui n. 7 per gli insegnanti) pasti settimanali nella Scuola Primaria "Giovanni XXIII" di Via C. Colombo, secondo le diete ed i menù indicati/vidimati dal S.I.A.N. dell' U.L.S.S. n. 4 "Alto Vicentino".

Si precisa che il numero dei pasti è del tutto indicativo e non costituisce obbligo per il Comune.

Il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato giornalmente attraverso le prenotazioni.

B. Gestione ristorazione :

Il Comune si riserva la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti da fornire e ai menù. La ditta dovrà prevedere la possibilità di fornire "diete speciali" nel caso vi siano alunni che necessitano di un particolare tipo di alimentazione.

Il servizio oggetto del presente capitolato deve essere reso nel rispetto delle seguenti finalità della ristorazione scolastica, che il Comune ha fatto proprie:

- contribuire alla piena realizzazione del diritto allo studio da parte dei minori in età scolare;
- valorizzare il consumo del pasto a scuola come momento educativo e di socializzazione, in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
- adottare alimenti, menù, tabelle dietetiche nutrizionalmente corretti ed equilibrati, considerando la corretta alimentazione uno dei principali strumenti per la prevenzione delle malattie e per il mantenimento dello stato di salute;
- contribuire all'educazione alimentare, incentivando, anche sulla base di specifici progetti, il consumo consapevole, la conoscenza delle tradizioni locali, l'abitudine alla varietà e ricchezza dei gusti.

Il servizio dovrà uniformarsi agli indirizzi indicati dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, pubblicate nella G.U. 11.06.2010 e dalle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto.

ART. 2 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO E CALENDARIO DEL SERVIZIO

La durata dell'affidamento è di un anno scolastico, da settembre 2016 a giugno 2017 compreso.

Le date esatte di inizio e fine del servizio saranno comunicate dall'Amministrazione Comunale in relazione all'inizio ed al termine dell'anno scolastico. La fornitura dei pasti nelle scuole è subordinata al calendario ed all'orario scolastico e viene effettuata nei giorni stabiliti dall'autorità scolastica. Alla scadenza dell'affidamento, il rapporto si intende risolto di diritto senza obbligo né onere di disdetta.

ART. 3 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio prevede nel dettaglio:

- a) la preparazione ed il trasporto dei pasti, in multiporzione, e delle diete personalizzate, mediante il sistema del "legame fresco-caldo" presso i plessi scolastici;
- b) la fornitura di generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto di mele, olio extravergine di oliva, sale fino marino, iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione e limone;
- c) la gestione del servizio di refettorio ovvero l'allestimento dei tavoli dei refettori, il ricevimento dei pasti, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sporchi, la pulizia ed il riassetto del terminale di distribuzione, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio;
- d) la fornitura dei termometri per rilevare la temperatura dei pasti;

- e) la fornitura di caraffe, mestoli (graduati) e attrezzature varie per la porzionatura, con la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa;
- f) la fornitura di detersivi e degli attrezzi (spugne, stracci, strofinacci, guanti, ecc.) per il lavaggio degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti;
- g) la fornitura di sacchi per la raccolta dei rifiuti;
- h) la messa a disposizione del personale per la gestione del refettorio;
- i) la fornitura di carrelli termici, laddove necessario;
- l) l'implementazione ed il compito di far osservare il proprio sistema di controllo HACCP, oltre che nel Centro Produzione Pasti, anche presso i terminali di distribuzione collocati presso le scuole dove i pasti vengono consumati;
- m) la messa a disposizione di personale idoneo presso la cucina per la preparazione di un pasto così composto: pasto completo, composto da primo, secondo, contorno, frutta/dessert, pane e acqua, come da menù che dovrà essere proposto dalla Ditta.

Il servizio è articolato su 2 giorni settimanali, martedì e giovedì, per ognuna delle due scuole che aderiscono al servizio mensa. Le utenze sono indicativamente suddivise in parti uguali per ciascun turno per entrambe le Scuole (circa 60 per turno per la Scuola Primaria D. Alighieri e circa 35 per la Scuola Primaria Giovanni XXIII). Presumibilmente il servizio richiede la presenza di due operatori (uno per Scuola).

ART. 4 - CARATTERISTICHE DEL SISTEMA DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Competenze del Comune

Al Comune compete quanto segue:

- la raccolta delle iscrizioni degli utenti al servizio;
- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità. Le tariffe per il servizio sono stabilite, annualmente, dal Comune di Zanè con apposito provvedimento, indipendentemente dal costo effettivo del pasto contrattualmente pattuito;
- la consegna dei buoni mensa alle famiglie;
- il controllo dei buoni;
- quant'altro inerente alla gestione amministrativa del servizio.

Competenze della Ditta

Alla Ditta compete quanto segue:

- la preparazione del menù, la preparazione dei pasti secondo le indicazioni sulle presenze acquisite e comunicate giornalmente dalle Scuole;
- l'emissione di fattura al Comune per quanto riguarda la quota a carico, pari a € 0,11 a pasto, e quella relativa ai pasti degli insegnanti. La rimanente quota del costo del pasto pari a € 4,21 è riscossa direttamente dalla Ditta a carico dell'utenza.

ART. 5 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

Il centro di cottura della Ditta non potrà distare più di 20 km dalla sede delle mense scolastiche suevidenziate a Zanè; tale disponibilità deve essere documentata con ogni mezzo ritenuto idoneo dalla Ditta.

ART. 6 - COMUNICAZIONE GIORNALIERA DEI PASTI

L'ordine, con l'esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri, dovrà pervenire alla Ditta da parte del personale ausiliario delle due scuole entro le ore 9,00 del giorno di fornitura.

ART. 7 - STANDARD DI QUALITÀ E IGIENICI

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato. Detti standard sono da considerarsi minimi ed inderogabili. La produzione dei pasti dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente.

ART. 8 - REMUNERAZIONE DELL'AFFIDAMENTO

La Ditta introiterà il costo del pasto direttamente dagli utenti.

Le fatture emesse dalla Ditta, riguardanti la quota a carico del Comune pari a € 0,11 a pasto e la quota relativa al pasto degli insegnanti, saranno liquidate direttamente dal Comune entro il termine di 30 giorni.

Si precisa che il pagamento delle stesse sarà effettuato solamente dopo che il Comune abbia provveduto ad acquisire d'ufficio il DURC (documento unico regolarità contributiva), con esito regolare nonché le indicazioni relative al c.c. dedicato. Il Comune si riserva la facoltà di trattenere dalla fattura l'importo corrispondente all'inadempienza contributiva. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il suddetto DURC è disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi, limitatamente alla parte di inadempienza imputabile alla presente concessione.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienze a carico del Ditta e quant'altro dallo stesso dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte della Ditta, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo il Comune dagli obblighi ed oneri ad esso derivanti dalla Convenzione.

ART. 9 - OBBLIGHI IN MERITO ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta è tenuta ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'affidamento di cui al presente capitolato.

ART. 10 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle "schede prodotto" delle principali sostanze alimentari di cui all'allegato 3) delle Linee Guida della Regione Veneto reperibili sul sito internet:

http://www.ulss4.veneto.it/web/ulss4/Prevenzione/servizi_dip/sian/uon.

Alle indicazioni di cui alle predette "schede prodotto" la Ditta deve fare inoltre riferimento in relazione alla peculiarità di certi elementi e di criticità di alcuni prodotti.

Sono da preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, i prodotti di cui alla Legge Regione Veneto n. 7 del 25.07.2008 e successive modifiche ed integrazione, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta).

Non dovranno essere impiegati prodotti derivanti da OGM o che contengano OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n. 6 de l 1/3/2002). Inoltre dovrà essere data comunicazione agli utenti da parte della Ditta sulla provenienza degli alimenti somministrati.

La Ditta deve acquisire dai fornitori delle derrate sopradescritte idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche di cui alle "Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto, reperibili sul sito internet all'indirizzo:

http://www.ulss4.veneto.it/web/ulss4/Prevenzione/servizi_dip/sian/uon.

La Ditta, per i pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche, deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

ART. 11 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE

La Ditta potrà avvalersi di menù proposti dal Comune. In ogni caso i menù dovranno essere validati da parte del S.I.A.N. dell' U.L.S.S. 4 "Alto Vicentino". I menù settimanali, compilati adottando il modello alimentare mediterraneo e sulla base delle tabelle dietetiche reperibili in internet all'indirizzo http://www.ulss4.veneto.it/web/ulss4/Prevenzione/servizi_dip/sian/uon,

variati e strutturati in almeno 4 settimane, a rotazione, dovranno essere seguiti dalla Ditta in base alla stagionalità dei prodotti.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., il Comune, l'eventuale commissione controllo mensa se costituita e la Ditta.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati - ad esempio per l'hamburger indicare tipo di carne - modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee, con la garanzia che i pasti sostitutivi rispettino il necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originali, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- irreperibilità di un prodotto (biologico e/o non biologico) da sostituire con altro prodotto (biologico e/o non biologico) avente caratteristiche nutritive equivalenti.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dalla Ditta, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

ART. 12 - QUANTITÀ DELLE VIVANDE

Nelle tabelle dietetiche di cui alle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto sono riportati tutti i pesi a crudo ed a cotto degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. Per gli adulti si utilizzano le grammature previste per gli alunni della scuola primaria con un aumento per ciascun ingrediente pari al 20%.

Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle Tabelle Dietetiche relative ad adulti ed utenti aumentate in misura non inferiore al 10% in ogni ingrediente, per consentire eventuali bis.

Queste ultime condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto e del numero di pasti soggetti a pagamento, che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base delle presenze.

La Ditta dovrà predisporre, sulla base dell'allegato 7) delle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto, una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite al Comune e dovranno essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 13 - DIETE SPECIALI

La Ditta dovrà approntare "diete speciali" per gli utenti affetti da allergie, o da intolleranze alimentari o causate da malattie del metabolismo, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di determinati alimenti.

Tali utenti dovranno necessariamente esibire un'adeguata certificazione medica.

La Ditta dovrà garantire che la predisposizione delle diete speciali venga curata da un dietista in possesso del previsto titolo di studio, che dovrà inviare il menù corretto al S.I.A.N. competente, al genitore e al medico curante che ha redatto il certificato.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox o altro materiale idoneo, in monoporzione, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti ed inseriti in contenitori termici idonei al mantenimento della temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

ART. 14 - MENU ALTERNATIVI

Su richiesta dell'utenza dovranno essere predisposti menù conformi ad esigenze eticoreligiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con l'attrezzatura e la struttura della cucina.

ART. 15 - INTRODUZIONE DI NUOVI PASTI

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la Ditta deve presentare al Comune le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, che dovranno essere validate da parte del S.I.A.N. dell' U.L.S.S. 4 "Alto Vicentino".

ART. 16 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente.

In particolare si richiede di:

- cuocere le verdure al vapore o in poca acqua o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- per limitare la perdita di nutrienti si dovrà: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura, mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.

I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- Carni al sangue
- Cibi fritti
- Estratti per brodo a base di glutammato monosodico
- Formaggi con polifosfati aggiunti e conservanti, formaggi fusi
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- Prodotti derivanti da OGM.

Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 90 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma dovrà essere correttamente smaltito in conformità a quanto stabilito dall'art. 22 del presente capitolato.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta, negli orari concordati con la scuola.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura della Ditta, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici, si farà riferimento alle circolari e alle normative ministeriali o regionali di riferimento.

E' vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi preparati.

ART. 17 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e vanno conservati in frigorifero a temperatura tra 0°C e +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

ART. 18 - NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI

La Ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale indicato nei precedenti articoli, presso i plessi scolastici indicati, depositandoli nei locali destinati a mensa.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione, presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori ed automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65° fino alla somministrazione dei pasti.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°.

Qualora il Comune o l'U.L.S.S. lo richiedano potrà esser controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in contenitori di plastica; la frutta, che in relazione alla tipologia deve essere lavata idoneamente, deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimenti muniti di coperchio.

È fatto obbligo alla Ditta di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di tenuta del calore (es. ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la temperatura dei pasti per almeno due ore a +65° al cuore del prodotto, oppure con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola, dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto dall'incaricato al ricevimento.

Al termine del consumo la Ditta deve provvedere al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dallo stesso per il trasporto dei pasti.

ART. 19 - ATTREZZATURE E ARREDI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE UTILIZZATI DALLA DITTA E ATTREZZATURE AGGIUNTIVE

La Ditta potrà utilizzare con decorrenza dalla data d'inizio del servizio le attrezzature (banconi selfservice, carrelli termici, elettrodomestici, attrezzature varie da cucina ecc.) di proprietà del Comune collocate nei plessi. La Ditta si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle attrezzature. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine della Convenzione nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione della Convenzione.

La Ditta ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni messi a disposizione per tutta la durata della Convenzione.

ART. 20 - ONERI E CONDIZIONI INERENTI IL SERVIZIO A CARICO DELLA DITTA

Sono a carico della Ditta, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto dell'affidamento, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluse quindi le attività preliminari all'avvio del servizio.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla stipulazione della Convenzione di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della Ditta.

La Ditta si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato, pena la risoluzione di diritto della Convenzione.

La Ditta si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche, di sicurezza e di protezione dei lavoratori in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula della Convenzione, resteranno ad esclusivo carico della Ditta, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, e la Ditta non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tal titolo, nei confronti del Comune, assumendosene ogni relativa alea.

La Ditta si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne il Comune di Zanè da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

La Ditta si impegna a rispettare il principio della non discriminazione in base alla nazionalità nei contratti di fornitura conclusi con soggetti terzi.

La Ditta rinuncia espressamente, fin d'ora, a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere resa più onerosa dalle attività svolte dal Comune e/o da terzi autorizzati.

La Ditta si obbliga, infine, a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dal Comune.

La Ditta si obbliga, inoltre, a dare immediata comunicazione al Comune di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione delle attività di cui al presente capitolato.

ART. 21 - PIANO DI AUTOCONTROLLO

La Ditta dovrà uniformarsi al regolamento CEE 852/2004 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle sue attività, processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

La Ditta deve predisporre un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti ed il servizio di refettorio e deve essere redatto tenendo conto delle caratteristiche dei plessi in cui verrà effettuata la distribuzione.

La Ditta dovrà integrare il piano con le misure di derattizzazione e disinfestazione messe in atto dal Comune presso i locali mensa dei plessi scolastici.

Presso i plessi scolastici in cui si effettuano le operazioni di distribuzione e consumo dei pasti deve essere depositata all'inizio del servizio copia della parte del piano di autocontrollo ivi applicata.

La Ditta deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità, il responsabile del piano di autocontrollo, ai sensi della vigente normativa e comunicarne il nominativo al Comune.

Ogni variazione e/o aggiornamento del piano di autocontrollo devono essere forniti in copia al Comune e devono riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

ART. 22 - PULIZIA, SANIFICAZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

La Ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Il Comune avrà la facoltà di eseguire accertamenti sanitari, anche tramite l'U.L.S.S territoriale, in qualsiasi momento sui prodotti impiegati per la disinfestazione e la sanificazione degli ambienti e di emanare in proposito delle prescrizioni a cui la Ditta dovrà attenersi.

ART. 23 - PERSONALE DELLA DITTA

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere professionalmente formato e costantemente aggiornato dalla Ditta sui vari aspetti della ristorazione collettiva.

Nel corso dell'esecuzione del servizio la Ditta dovrà produrre, con cadenza annuale, idonea certificazione comprovante la realizzazione dei corsi di formazione del predetto personale.

Nel centro di cottura almeno 1 (uno) dei cuochi deve essere diplomato.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve mantenere un rapporto corretto e collaborativo con il personale del Comune e con il personale scolastico e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti di detto personale. La Ditta dovrà richiamare, multare e, se necessario, sostituire i dipendenti che non mantenessero un comportamento corretto e riguardoso verso gli utenti, anche su semplice richiesta del Comune.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

La Ditta deve individuare e comunicare al Comune il nominativo del Responsabile dell'esecuzione del servizio, del dietista e delle figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

ART. 24 - COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con il Comune saranno affidati dalla Ditta ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune entro 7 (sette) giorni dalla ricezione della nota con cui il Comune comunicherà l'avvenuto affidamento del servizio.

Il coordinatore responsabile del servizio dovrà garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal presente capitolato; coordinare l'attività degli operatori, essere prontamente reperibile durante l'orario scolastico mattutino e fino al termine del ciclo di erogazione del servizio in tutte le scuole, garantire il corretto andamento del servizio, in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti dal medesimo autorizzati (es. Autorità Scolastiche, funzionari U.L.S.S., Commissioni Mensa), promuovendone l'eventuale adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione.

ART. 25 - RISPETTO DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI PERSONALE

La Ditta dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro ed alle previdenze varie ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Tra il Comune e il personale della Ditta non si instaurerà alcun tipo di rapporto di lavoro.

La Ditta dovrà gestire il servizio con personale idoneo, in possesso di ogni certificazione e/o documentazione prescritta dalla normativa vigente in materia, restando in proposito ogni responsabilità, nessuna esclusa, in carico alla Ditta anche in caso di mancate verifiche e controlli da parte del Comune.

La Ditta è tenuta ad osservare tutte le disposizioni legislative ed i contratti nazionali di lavoro che disciplinano lo stato giuridico, il trattamento economico, l'orario di lavoro ed il trattamento previdenziale di categoria del personale dipendente.

Il Comune effettuerà periodicamente la verifica sulla regolarità contributiva della Ditta, mediante l'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo in materia di contribuzioni, accertata dal Comune o ad esso segnalata dagli enti preposti, il medesimo comunicherà alla Ditta e, se nel caso, anche agli enti preposti detti, l'inadempienza accertata.

ART. 26 - RISPETTO DELLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

La Ditta è tenuta all'osservanza delle disposizioni in materia di salute e di sicurezza nei luoghi di lavoro, esonerando il Comune da qualsiasi responsabilità in merito. Dovrà informare e aggiornare il proprio personale ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e dovrà comunicare, al momento della stipula della Convenzione, il nominativo del responsabile della sicurezza.

La Ditta è inoltre tenuta a definire i criteri per l'applicazione del D.Lgs. 81/2008, anche attraverso il coordinamento con il Dirigente Scolastico.

La Ditta, nel rispetto dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, dovrà dare completa attuazione e realizzazione al Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.), che sarà predisposto dall'Istituto Comprensivo competente.

A tal fine la Ditta dovrà provvedere prima della stipulazione della Convenzione, alla compilazione dello stesso per le parti di propria competenza, consegnando l'eventuale documentazione richiesta.

Inoltre, la Ditta dovrà garantire che:

- 1) venga realizzato ed attuato il Documento di Valutazione dei Rischi ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e vengano garantite tutte le attività da esso derivanti;
- 2) tutto il personale sia adeguatamente formato ed informato, compresi gli addetti designati per incarichi specifici;
- 3) il personale sia dotato di idoneo vestiario e di dispositivi di protezione individuale, come prescritto dal D.Lgs. 81/2008, e sia fornito delle attrezzature minime di pronto soccorso;
- 4) il personale sia sottoposto ai controlli sanitari periodici, ove previsti;
- 5) il personale sia munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, che dovrà essere esposta.

Resta inteso che la Ditta, nel redigere l'offerta, ha tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro.

ART. 27 - POLIZZA ASSICURATIVA PER RESPONSABILITA'

La Ditta assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o arrecati a beni, tanto della Ditta stessa quanto del Comune o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

A tal fine la Ditta si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio del Comune di Zanè e dei terzi e per l'intera durata della Convenzione, a copertura del rischio da responsabilità civile della Ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui alla Convenzione, con i seguenti massimali:

Per sinistro € 5.000.000,00

Per persona € 2.500.000,00

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune di Zanè è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezioni alimentari o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dalla Ditta.

Il Comune è esonerato da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'affidamento.

La polizza assicurativa non libera la Ditta dalle proprie responsabilità, avendo la stessa esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia. Eventuali scoperti e franchigie rimangono a carico della Ditta.

Copia della polizza assicurativa, debitamente quietanzata, dovrà essere consegnata, in copia integrale, dalla Ditta al Comune, prima della stipulazione della Convenzione e comunque prima dell'inizio del servizio e dovrà restare presso lo stesso depositata per tutta la durata della Convenzione.

ART. 28 - CAUZIONE DEFINITIVA A GARANZIA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

La Ditta dovrà costituire, per i termini di durata della concessione, una cauzione fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale teorico quantificato in € 28.000,00 (derivante dalla somma dei pasti degli alunni e pasti insegnanti), a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto aggiudicato alla Ditta, in caso di risoluzione della Convenzione per inadempienze della stessa.

La garanzia potrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

Ogni atto fideiussorio dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- la rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del c.c. e l'impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiari il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- la rinuncia dell'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore principale ad opera del creditore di cui all'art. 1957 c.c.;
- l'impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro 15 giorni dalla relativa comunicazione. La mancata costituzione della garanzia fideiussoria determina la revoca dell'affidamento e l'incameramento della cauzione.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione della Convenzione.

ART. 29 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato dal personale delle scuole, la Ditta dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9,00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi di personale dipendente della Ditta, la Ditta stessa dovrà darne comunicazione al Comune con un preavviso di almeno 3 giorni, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con il Comune e con il S.I.A.N. dell' U.L.S.S.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

ART. 30 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore (ad esempio in caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ecc. non imputabili alla Ditta), di cui dovrà essere tempestivamente avvisato il Comune, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In tali casi, comunque, alla Ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La Ditta dovrà documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

ART. 31 - RECLAMI

Nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente per la gestione dei reclami da parte degli utenti dovrà essere seguita la seguente procedura:

1. il reclamo può pervenire dagli utenti, dalla Commissioni Mensa, dalla P.A. all'Ufficio Pubblica Istruzione;
2. il Comune entro cinque giorni dal ricevimento del reclamo inoltrerà la contestazione alla Ditta a mezzo lettera raccomandata o Posta Elettronica Certificata;
3. la Ditta dovrà rispondere entro dieci giorni dalla data di ricevimento della contestazione;
4. la risposta sarà tempestivamente trasmessa all'autore del reclamo.

Agli utenti in relazione al danno subito per il disservizio potrà essere riconosciuto un risarcimento che verrà stabilito dal Comune, in base alla gravità del disservizio ed alle penalità applicate alla Ditta.

ART. 32 - PENALITA'

La Ditta, nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

Il Comune, previo completamento della procedura di cui ai paragrafi successivi, applicherà con atto del Responsabile del Servizio senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali, di cui si riportano di seguito gli importi massimi, nei seguenti casi:

- a) accertato superamento dei limiti e dei parametri di legge e di capitolato fissati per le derrate/pasti forniti, in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dalla Ditta o dal Comune: fino ad Euro 2.000,00;
- b) ritardo superiore a 10 minuti nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati: fino ad Euro 1.500,00;
- c) grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dalla Convenzione: fino ad Euro 1.500,00;
- d) temperature dei pasti caldi inferiori ai 60/65 gradi: fino ad Euro 3.000,00;
- e) menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata: fino ad Euro 2.000,00;
- f) mancata o errata fornitura delle diete speciali imputabile alla Ditta: fino ad Euro 2.000,00;
- g) contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato: fino ad Euro 1.000,00;
- h) ritrovamento di corpi estranei nei cibi: fino ad Euro 3.000,00;
- i) inosservanza di disposizione impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature e dei locali; alle attrezzature ecc.: fino ad Euro 2.000,00;
- j) variazioni di menù apportate unilateralmente dalla Ditta: fino ad Euro 1.500,00;
- k) ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione della Convenzione desumibili direttamente o indirettamente dalla Convenzione stessa oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino ad Euro 3.000,00.

Si precisa che quanto offerto dalla Ditta affidataria costituirà obbligo contrattuale, pertanto, in caso di inadempienza, verrà comminata la predetta penale fino ad euro 3.000,00 per ogni inadempimento riscontrato e verrà intimato il ripristino delle condizioni contrattuali entro il termine di 15 giorni lavorativi dalla richiesta, fatto salvo in ogni caso quanto prescritto dal presente capitolato per la risoluzione contrattuale.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto alla Ditta e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Il Comune, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla Ditta, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino ad un massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il Comune non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Esso potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento, seppure accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per il Comune, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, il Comune ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura di cui al presente capitolato, addebitando alla Ditta i relativi costi sostenuti.

ART. 33 - SUBAFFIDAMENTO DEL SERVIZIO E DIVIETO DI CESSIONE DELLA CONVENZIONE

Il subaffidamento è consentito unicamente con riferimento al servizio di trasporto dei pasti dal centro di cottura ai plessi scolastici, nel limite massimo del 30% dell'importo di convenzione.

In tal caso, la Ditta resta comunque responsabile, nei confronti del Comune di Zanè, del puntuale adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel presente Capitolato.

Il subaffidamento è consentito unicamente nei confronti di soggetti che siano in possesso dei requisiti generali previsti dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., per i quali non sussistano i divieti di cui all'art. 10 della Legge n. 575/1965 e s.m.i.. Il subaffidamento è consentito alle seguenti condizioni:

- che la Ditta provveda al deposito del contratto di subaffidamento presso il Comune di Zanè almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni; in tal caso, la Ditta dovrà allegare alla copia autentica del contratto, la dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'art. 2359 del c.c. con il titolare del subaffidamento;
- che al momento del deposito del contratto di subaffidamento presso il Comune di Zanè, la Ditta trasmetta, altresì, la certificazione attestante il possesso da parte del subaffidatario dei requisiti prescritti in relazione alla prestazione subaffidata e la dichiarazione del subaffidatario attestante il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.;
- che non sussista, nei confronti del subaffidatario, alcuno dei divieti previsti dall'art. 10 della legge n. 575/1965 e successive modificazioni e integrazioni.

Si precisa che l'esecuzione delle attività subaffidate non può formare oggetto di ulteriore subaffidamento.

Il Comune di Zanè non provvederà a corrispondere direttamente ai subaffidatari l'importo dovuto, bensì è fatto obbligo alla Ditta stessa di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti dei subaffidatari, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa corrisposti, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora la Ditta non trasmetta le fatture quietanzate dei subaffidatari entro il predetto termine, il Comune di Zanè sospende il successivo pagamento a favore della stessa.

La Ditta deve praticare per le prestazioni svolte dai subaffidatari gli stessi prezzi risultanti dall'aggiudicazione, con ribasso non superiore al 20%.

La Ditta è solidalmente responsabile con i subaffidatari degli adempimenti, da parte di questi ultimi, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

Il contratto relativo al presente Capitolato non può essere ceduto, neanche parzialmente, a pena di nullità. In caso di inottemperanza a tale divieto, la Convenzione con la Ditta deve intendersi risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.

Sono fatte salve le previsioni di cui all'art. 116 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

ART. 34 - RISOLUZIONE DELLA CONVENZIONE

La Convenzione di affidamento del servizio a norma del presente capitolato si intenderà risolto in caso di scioglimento o cessazione del Ditta.

Il Comune ha la facoltà di risolvere la Convenzione nel caso in cui dovessero verificarsi:

- gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali;
- arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione da parte della Ditta del servizio oggetto del presente capitolato, non dipendente da causa di forza maggiore;
- impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio di ristorazione;
- continuata violazione degli orari concordati ed effettuazione del servizio fuori dai tempi convenuti;
- quando venga accertata la mancanza, anche parziale, dei requisiti richiesti dalla disposizioni di legge per l'esercizio di attività oggetto della concessione;
- quando la Ditta si renda colpevole di frode;
- quando la Ditta venisse dichiarata fallita;
- in caso di perdita dei requisiti di idoneità morale, tecnica e finanziaria previsti dalla normativa vigente in materia;
- grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e nell'esecuzione della fornitura;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- il subaffidamento senza l'autorizzazione da parte del Comune;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro di cottura;
- mancato rispetto delle disposizioni di legge circa la prevenzione degli infortuni, l'assistenza e la previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto dell'affidamento del servizio;
- mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative alla concessione di cui al presente capitolato;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate, dopo due diffide formali da parte del Comune;
- per ogni inadempienza, così come disposto dall'art. 1453 del Codice Civile.

Le sopra elencate inadempienze vengono comunicate alla Ditta per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dal Comune. La Ditta ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

ART. 35 - RECESSO

Il Comune, in applicazione dell'art. 21-sexies della legge n. 241/1990, si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dalla Convenzione, a proprio insindacabile giudizio, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni solari, da comunicarsi alla Ditta con lettera raccomandata o Posta Elettronica Certificata.

Dalla comunicata data di efficacia del recesso, la Ditta dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali assicurando, tuttavia, attraverso l'attivazione di una diretta consultazione con il Comune, che tale cessazione non pregiudichi la continuità del servizio e non comporti danno alcuno al medesimo Comune.

In caso di recesso del Comune, la Ditta ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente e a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nella Convenzione, rinunciando espressamente, fin d'ora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura

risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 c.c..

ART. 36 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Ove dovessero insorgere controversie tra il Comune e la Ditta in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione della Convenzione stipulata per l'affidamento del servizio, la Ditta non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione dello stesso, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto al Comune trasmettendole al Servizio Pubblica Istruzione, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del servizio. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere al Giudice competente.

ART. 37 - DECRETO LEGISLATIVO 30.06.2003 N. 196 "CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI"

Il Comune di Zanè è titolare del trattamento di tutti i dati personali, anche sensibili, relativi agli adulti utenti, ai minori utenti e alle rispettive famiglie, dati che saranno affidati alla Ditta per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato e designa la medesima Ditta responsabile del trattamento dei predetti dati.

La Ditta è in ogni caso responsabile, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., del trattamento di tutti i dati personali, anche sensibili di cui venga in qualunque modo a conoscenza nell'espletamento del servizio.

La Ditta procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dal Comune e comunque in modo che ne sia garantita la sicurezza. A tale ultimo fine farà riferimento alle misure di sicurezza prescritte dal precitato D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., puntualmente trasfuse e adattate alla propria organizzazione aziendale con la redazione del D.P.S. (Documento programmatico sulla sicurezza).

In particolare la Ditta: dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente affidamento; non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare); non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) né diffondere dati in suo possesso, né conservarli alla scadenza della Convenzione; in quest'ultimo caso dovrà restituirli al Comune entro il termine perentorio di cinque giorni; dovrà designare i propri incaricati al trattamento dei dati riferendone i nominativi al Responsabile del trattamento dati del Comune.

ART. 38 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato ed a completamento delle disposizioni in esso contenute, si applicheranno le disposizioni vigenti in materia e del Codice Civile.