



III Settore “Politiche sociali e culturali”

**CAPITOLATO SPECIALE
PER L’AFFIDAMENTO SPERIMENTALE IN HOUSE
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
GENNAIO-DICEMBRE 2021**

INDICE

ART. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO
ART. 2 – CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO
ART. 4 – VALORE DELL’AFFIDAMENTO
ART. 5 – ESTENSIONE DEL SERVIZIO
ART. 6 – INTERRUZIONE E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO
ART. 7 – DIVIETI DI SUBAPPALTO E CESSIONE
ART. 8 – COMODATO D’USO DI LOCALI E ATTREZZATURE
ART. 9 – ONERI A CARICO DELLA SOCIETÀ
ART. 10 – MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI
ART. 11 – CONTROLLO DI QUALITÀ
ART. 12 – MENÙ E DIETE SPECIALI
ART. 13 – MODALITÀ DI PRENOTAZIONE PASTI
ART. 14 – PERSONALE
ART. 15 – ESERCIZIO DEI CONTROLLI
ART. 16 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA
ART. 17– PATTO DI INTEGRITÀ
ART. 18 – OBBLIGHI DI CONDOTTA
ART. 19 – PENALITÀ
ART. 20 – CARTA DEI SERVIZI E DIRITTI DEGLI UTENTI
ART. 21 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 22 – CAUZIONE DEFINITIVA
ART. 23 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO
ART. 24 – RIMBORSO QUOTA RELATIVA AI DIPENDENTI IN COMANDO
ART. 25 – RESPONSABILITÀ DELLA SOCIETÀ E OBBLIGHI ASSICURATIVI
ART. 26 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI
ART. 27 – STIPULA DEL CONTRATTO
ART. 28 – TRATTAMENTO DEI DATI
ART. 29 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI
ART. 30 – NORME APPLICABILI

ALLEGATI:

- 1) – Tabelle merceologiche
- 2) – Contratto con il Responsabile del Trattamento dati
- 3) – Patto d’integrità
- 4) – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze

ART. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare l’affidamento sperimentale in house del servizio di Refezione scolastica per le scuole dell’Infanzia, primarie e secondarie di primo grado di Porto San Giorgio nelle quali è attiva la mensa attraverso l’organizzazione, l’approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione e il confezionamento dei pasti pronti al consumo, il trasporto e la distribuzione dei pasti, il servizio nei refettori e la pulizia dei locali del centro di cottura e dei refettori scolastici.

Il servizio, riconducibile al CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica, è compreso nei servizi di cui all’allegato IX del D.lgs. 50/2016.

Il servizio è rivolto agli alunni delle scuole in cui è attiva la mensa scolastica e agli insegnanti e al personale ausiliario aventi diritto al pasto che saranno indicati dalla dirigenza scolastica. Nel servizio è espressamente compresa la realizzazione dei pasti con dieta speciale richiesta dagli utenti per motivi di salute (dietro presentazione di certificazione medica) o per motivi religiosi (dietro espressa dichiarazione sottoscritta dai genitori), come previsto dal vigente regolamento comunale.

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti, con il sistema del legume fresco-caldo (modalità che a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo secondo quanto previsto dalla normativa vigente), nel centro di cottura sito in L.mare Gramsci n. 155.

Resta inteso che tutto il materiale e le attrezzature necessarie allo svolgimento dei servizi sopra indicati, comprensivo di relativa manutenzione, rimangono a totale carico della Società.

ART. 2 – CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di preparazione dei pasti per le mense scolastiche comunali è organizzato presso il centro di cottura sito in L.mare Gramsci n. 155, mentre il consumo dei pasti si svolge presso i n. 5 refettori di seguito indicati:

- Scuola Infanzia B.go Costa – V.le dei Pini n. 49
- Scuola Infanzia Capoluogo – Via Salvadori n. 4
- Scuola Infanzia B.go Rosselli – Via Petrarca n. 129
- Scuola Primaria Capoluogo – Via Mazzini n. 50
- Scuola Primaria e Secondaria di primo grado B.go Rosselli – Via Pirandello n. 6.

La Società dovrà garantire le prestazioni richieste anche presso eventuali locali diversi o nuovi refettori presso i quali l’Ente dovesse attivare il servizio.

Gli alunni iscritti al servizio per l’A.S. 2020/2021 sono circa 550 oltre il personale docente e ausiliario autorizzato alla fruizione del pasto. Il numero dei pasti medi giornalieri distribuiti è n. 480 circa per un totale complessivo annuo di circa 86.000. Il servizio è attivo dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico definito annualmente.

Il servizio si sviluppa nelle seguenti principali fasi:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti di pulizia e monouso necessari per la preparazione e distribuzione dei pasti e la pulizia dei locali nel rispetto delle normative vigenti: acquisto di tutte le materie prime e/o semi-lavorate (surgelati, ecc.) nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi approvati con Decreto del Ministro dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10/03/2020 e delle caratteristiche dettagliate nelle allegate tabelle merceologiche nonché di tutti i prodotti e materiali di consumo funzionali alla gestione del servizio e allo svolgimento di tutte le prestazioni richieste; stoccaggio e conservazione dei prodotti secondo le disposizioni delle normative in materia di HACCP;
- preparazione dei pasti secondo il menù definito e dei pasti per gli alunni che fruiscono di diete speciali, nel rispetto della normativa vigente, soprattutto in materia di HACCP;
- confezionamento: il confezionamento dei pasti deve avvenire mediante l’utilizzo di appositi contenitori termici e in vaschette monoporzione per le diete speciali, nel rispetto della normativa vigente in materia di HACCP;
- trasporto e distribuzione dei pasti ai refettori: smistamento dei pasti dal centro di cottura ai singoli refettori mediante automezzi idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti conformi al DPR 327/80; ritiro dei contenitori vuoti e riconsegna al centro di cottura;

- allestimento e preparazione dei refettori delle scuole e pulizia quotidiana dei locali per quanto di competenza, sulla base degli accordi vigenti con la Direzione scolastica;
- scodellamento e distribuzione dei pasti: allestimento dei tavoli nei refettori e/o nei locali nei quali viene consumato il pasto, scodellamento e distribuzione dei pasti, sanificazione e riordino dei tavoli dopo il consumo dei pasti, lavaggio e riordino delle stoviglie e dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti;
- pulizia e riordino dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio;
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti, anche in considerazione delle disposizioni previste dal Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10/03/2020;
- pulizia straordinaria di tutti i locali adibiti al servizio al termine dell'anno scolastico e allestimento e pulizia straordinaria iniziale dei medesimi locali.

Dovranno essere garantite ulteriori prestazioni connesse e funzionali all'efficiente svolgimento del servizio nel rispetto delle normative vigenti:

- derattizzazione e disinfestazione di tutti i locali attinenti il servizio di refezione;
- manutenzione ordinaria dei locali attinenti il servizio;
- manutenzione ordinaria e straordinaria attrezzature;
- gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs 193/2007 e regolamento CE 852/04 e smi (HACCP);
- integrazione e ripristino della dotazione di arredi, attrezzature, utensili e stoviglie necessari per lo svolgimento del servizio (l'utilizzo di materiale plastico monouso è consentito solo in casi di necessità o di particolari circostanze che lo richiedano, come la sussistenza di condizioni di emergenza sanitaria);
- partecipazione al comitato mensa previsto dal Regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica;
- gestione dell'accesso ai locali adibiti al servizio da parte dei membri del Comitato mensa secondo le disposizioni del Regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica;
- ogni altra operazione o fornitura necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio;
- richiesta di eventuali finanziamenti previsti dalla normativa statale o regionale per le mense Biologiche e gestione del relativo iter amministrativo.

Lo svolgimento del servizio dovrà essere effettuato nel rispetto delle disposizioni e delle normative vigenti in tema di emergenza sanitaria.

ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto è stabilita nel periodo Gennaio-Dicembre 2021.

E' facoltà dell'Ente ai sensi art.109 del D.Lgs 50/2016 recedere dal contratto qualora voglia organizzare direttamente il servizio, dandone comunicazione alla Società partecipata, mediante lettera raccomandata e con preavviso di un mese. In ogni caso, trattandosi di affidamento in house, le parti possono concordare una risoluzione anticipata del contratto.

Il servizio oggetto dell'affidamento verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio della Società.

All'atto di avvio del servizio verrà redatto tra le parti verbale di consegna locali e attrezzature nel quale dovranno essere indicati:

- a) le aree e gli ambienti in cui l'esecutore svolge l'attività;
- b) gli strumenti e dotazioni messi a disposizione dall'Ente per lo svolgimento dell'attività.

L'esecuzione del servizio potrà essere temporaneamente sospesa al ricorrere di una delle seguenti condizioni:

- circostanze sopravvenute ed imprevedibili, non imputabili alla Società, che impediscano temporaneamente in tutto o in parte la prosecuzione del servizio a regola d'arte;
- sussistenza di ragioni di necessità o di pubblico interesse tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze di finanza pubblica;
- sospensione del servizio per disposizione di normative o autorità superiori.

La sospensione avverrà con le modalità e nei termini di cui all'art. 107 del D.lgs. 50/2016, e comunque per il tempo strettamente necessario, previa redazione di apposito verbale sottoscritto dal RUP e dal rappresentante dell'esecutore, tranne il caso di sospensione disposizione di normative o autorità superiori che opereranno direttamente sulla base di semplice comunicazione, senza necessità di formalizzazione mediante verbale.

ART. 4 – VALORE DELL’AFFIDAMENTO

Il valore presunto dell'affidamento del servizio, relativo al periodo oggetto del contratto, è stimato in € 425.700,00 IVA di legge esclusa, oltre ad € _____ per oneri della sicurezza di cui al Duvri non soggetti a ribasso.

L'importo unitario del pasto fornito è stabilito in € 4,95 oltre iva.

L'Ente, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, potrà esigere l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. L'Ente si riserva la facoltà di inserire altre sedi o altre strutture in cui verrà erogato il servizio, con sedi anche diverse da quelle indicate, di ampliare il servizio o di modificarlo, qualora nel corso dell'esecuzione interverranno motivate, ulteriori o diverse richieste. In tal caso, la Società dovrà prestare il servizio senza accampare pretese o diritti di sorta, salvo il pagamento del compenso per le maggiori prestazioni da effettuare nell'ambito dell'attività che verrà prestata e concordata preventivamente con l'Ente.

I pasti presunti sono quelli indicati in precedenza, mentre il numero dei pasti fatturati mensilmente dalla Società dovrà essere riferito solamente ai pasti effettivamente erogati.

ART. 5 – ESTENSIONE DEL SERVIZIO

L'Ente potrà richiedere, in relazione a sopravvenute necessità, l'estensione del Servizio a prestazioni correlate e/o complementari in misura non superiore al 20% di quello già affidato, con obbligo della Società agli stessi patti, prezzi e condizioni senza sollevare eccezioni, per la durata dell'affidamento.

ART. 6 – INTERRUZIONE E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

La Società deve garantire la regolare continuità del servizio in quanto rivolto principalmente ad una platea di minori.

La sospensione del servizio per fatto imputabile alla Società non è ammissibile. Solo in caso di eventi impreveduti o non procrastinabili (es.: manutenzioni ed interventi sugli impianti urgenti e non rinviabili, ecc.), la sospensione va concordata e preventivamente autorizzata dall'Ente. In tale sede vanno definiti i tempi per eliminare l'impedimento al regolare svolgimento del servizio e le modalità sostitutive che la Società si impegna ad attuare per garantire comunque e a proprie spese la continuità del servizio.

In caso di interruzione del servizio per causa di forza maggiore o ordine dell'Autorità, la Società ha il solo l'obbligo di ripristinarlo nel più breve tempo possibile. Al di fuori di tali ipotesi va garantito comunque il servizio o le modalità sostitutive a spese della Società stessa.

Qualora l'ordine dell'Autorità sia intervenuto per comportamento colposo della Società stessa (es. ordinanza di chiusura per violazione delle norme sanitarie, ecc.), essa resta obbligata a garantire il servizio sostitutivo a proprie spese.

ART. 7 – DIVIETI DI SUBAPPALTO E CESSIONE

Non è ammesso alla Società di subappaltare in tutto o in parte il Servizio pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione. È vietata la cessione, anche parziale, del contratto relativo al presente affidamento salvo quanto previsto nell'art.105 del D.lgs. n. 50/2016. È concessa la possibilità di avvalersi di ditte terze per servizi specifici (es. autocontrollo HACCP, formazione, servizi di igiene ambientale, ecc.).

ART. 8 – COMODATO D'USO DI LOCALI E ATTREZZATURE

Per lo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato sono concessi in comodato d'uso gratuito i locali del centro cottura e relative attrezzature, i locali adibiti a refettori presso le diverse sedi scolastiche nonché il mezzo adibito alla veicolazione dei pasti.

All'atto della presa in carico dei locali e delle attrezzature è redatto verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, per l'inventariazione, sia per quantità e valore, delle attrezzature esistenti e

per la descrizione dello stato dei locali. La Società, accertata la funzionalità delle attrezzature, ne assume l'onere della conservazione, nonché della manutenzione ordinaria e straordinaria. La Società si impegna, inoltre, ad acquistare le attrezzature necessarie per migliorare il servizio ed a sostituire le attrezzature non più funzionali all'uso. Analogamente compete alla Società l'acquisto del materiale di uso corrente, (pentole, piatti, bicchieri, posate, ecc.), rispondendo in proprio di eventuali ammanchi o rotture. Non si tiene conto del deterioramento dovuto al normale uso del materiale o attrezzature consegnate. Alla scadenza del contratto o in caso di cessazione anticipata, la Società deve procedere entro i quindici giorni successivi alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo l'intervenuto degrado dell'uso normale di queste ultime. A tal fine, della riconsegna è redatto apposito verbale, in contraddittorio fra le parti, con l'evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano e gli eventuali danni da addebitare alla Società; è facoltà dell'Ente, a proprio insindacabile giudizio, procedere all'acquisto delle attrezzature, materiali e generi acquistati dalla Società ed eventualmente presenti. All'atto della presa in carico del servizio, inoltre, è redatto un verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, anche per la quantificazione e la valorizzazione di eventuali derrate alimentari e prodotti chimici per pulizia esistenti, che la Società si obbliga ad utilizzare sino ad esaurimento, previo riconoscimento economico all'Ente del valore economico verbalizzato.

I locali cucina e mensa devono essere utilizzati dalla Società esclusivamente per lo scopo del presente capitolato e per la preparazione dei soli pasti dallo stesso contemplati oltre che per eventuali ulteriori servizi di ristorazione che l'Ente dovesse richiedere, escluso qualsiasi uso per diverso e privato interesse.

Eventuali richieste da parte della Società per l'uso della cucina, dovranno essere oggetto di un successivo accordo. I locali oggetto del presente affidamento devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio (eccezion fatta per i controlli di cui ai successivi articoli).

ART. 9 – ONERI A CARICO DELLA SOCIETÀ

La Società è tenuta a gestire i servizi affidati, specificati negli art. 1 e 2, con propria ed autonoma organizzazione d'impresa assumendo ogni e qualsiasi rischio da essa derivante, provvedendo ad esercitare, nelle forme opportune, il controllo e la vigilanza sul corretto svolgimento del servizio da parte del personale impiegato ed assumendo ogni e qualsiasi spesa necessaria per la gestione affidata. Si specificano di seguito alcuni oneri a carico della Società:

- 1. Autorizzazioni e procedure autocontrollo HACCP:** rimane a carico della Società l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa, nonché l'ottemperanza delle procedure di autocontrollo per l'igiene dei prodotti alimentari di cui al D.lgs. 26.5.1997, n. 155 e s.m.i. Dovranno essere obbligatoriamente previste, tra le analisi periodiche da effettuare, n. 2 analisi dell'acqua presso tutti i refettori ed il centro cottura, di cui una prima dell'avvio del servizio per il nuovo anno scolastico;
- 2. Sicurezza:** la Società deve ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs 81/08 riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro;
- 3. Veicolazione dei pasti:** i contenitori per il trasporto dei pasti veicolati debbono essere rispondenti alla normativa in vigore nel rispetto delle temperature previste dalla legislazione vigente per il trasporto degli alimenti, ivi comprese quelle relative al trasporto refrigerato. In particolare: gli alimenti dovranno essere riposti in contenitori di acciaio inox multi-porzione con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge, nonché la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. I contenitori di acciaio suddetti dovranno essere riposti in box termici in grado di conservare la temperatura dei pasti, che all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a 65° C per i pasti da consumarsi caldi. Ogni contenitore dovrà essere etichettato ed evidenziare la denominazione dell'alimento contenuto; le diete speciali devono essere consegnate in contenitori separati; la frutta deve essere lavata e trasportata in idonei contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchio.

La manutenzione e riparazione ordinaria e straordinaria, carburante, bollo e assicurazione del mezzo adibito alla consegna dei pasti concesso in comodato d'uso, è a totale carico della Società;

4. Manutenzione e pulizia dei locali: la Società è obbligata alla pulizia dei locali della cucina e magazzini adiacenti e delle sale mensa per quanto di competenza in base agli accordi con la Direzione scolastica, nonché alla pulizia delle attrezzature ed alla eliminazione dei rifiuti tramite raccolta differenziata. Il materiale fornito dovrà essere di prima qualità e non dovranno essere usati prodotti tossici o nocivi e tali da poter arrecare danno alle caratteristiche degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Sono a carico della Società aggiudicataria tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina, come pure le riparazioni imputabili a colpa del proprio personale. Sono a carico della Società, inoltre, la derattizzazione e disinfestazione periodica di qualsiasi tipo dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, con l'obbligo della Società di predisporre i locali per le operazioni suddette e di provvedere al loro riordino.

Sono a carico della Società le spese per le utenze dei locali del centro cottura e le relative volturazioni da effettuare entro il primo mese di vigenza contrattuale. Nel caso in cui non si riesca a garantire la separazione delle utenze tra la Società e l'Ente, la Società riconoscerà a titolo di rimborso una somma che verrà concordata in base ad una stima dei consumi. In ogni caso è vietata la modifica degli impianti e delle attrezzature fisse di cucina attualmente esistenti senza la preventiva formale autorizzazione dell'Ente. In caso di mancanza di fonti di energia, non imputabile a colpa o negligenza, la Società è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi o precotti, etc) per rendere ugualmente possibili i pasti.

Nell'anno di sperimentazione la Società non verrà considerata soggetto passivo TARI.

5. Sanificazioni: la Società dovrà assicurare quotidianamente la sanificazione del mezzo adibito alla veicolazione dei pasti e dei locali dei refettori adibiti al consumo dei pasti per tutta la durata dell'emergenza sanitaria;

6. Documentazione: la Società dovrà provvedere ad inoltrare all'Ente la seguente documentazione:

- l'autorizzazione igienico sanitaria di cui all'art. 2 L. 283/62 o la Notifica di inizio attività dell'impresa alimentare ai fini della registrazione di cui all'art.6 del Regolamento CE n.852/2004 e successive modifiche ed integrazioni e alle DGR Marche attualmente vigenti, con esclusiva destinazione allo svolgimento del servizio in oggetto, entro il termine previsto per l'avvio del servizio (nel caso in cui si renda necessario apportare delle modifiche o migliorie presso le Cucine messe a disposizione dall'Ente, ai fini dell'ottenimento delle autorizzazioni di cui sopra, tali modifiche o migliorie, ad eccezione di quelle di carattere strutturale dei locali, saranno a carico della Società);
- piano di autocontrollo HACCP e aggiornamenti connessi;
- relazioni di verifica della ditta incaricata per autocontrollo HACCP e risultati analisi effettuate.

7. Divise e biancheria da cucina: la Società si impegna a fornire le divise, il tesserino di riconoscimento, le scarpe antiscivolo e tutti gli altri dispositivi di protezione individuale al personale impiegato. La divisa dovrà essere dotata di particolari che permettano l'identificazione della Società.

8. Ulteriori oneri: sono inoltre a carico della Società

- materiale di pulizia, detersivi disinfettanti;
- tovaglie di stoffa, copritovaglia in carta idonea e tovaglioli di carta ed eventuali altri materiali di consumo monouso necessari per il confezionamento, la distribuzione ed il consumo dei pasti;
- polizze assicurative di cui all'art. 24;
- eventuali sanzioni amministrative irrogate da pubbliche Autorità poste a tutela dell'igiene degli alimenti e dell'igiene e sicurezza del lavoro ed imputabili alla responsabilità della Società stessa;
- ogni e qualsiasi spesa non espressamente indicata ma necessaria per lo svolgimento del servizio.

9. Obblighi relativi ai rapporti con l'Ente: la Società è inoltre tenuta a

- attenersi ad eventuali indirizzi forniti dal Comune per la risoluzione e/o il superamento di eventuali problematiche che dovessero emergere;
- partecipare alle riunioni del Comitato mensa mediante un proprio rappresentante;
- attenersi ai menù fissati dal dietista incaricato per la preparazione dei pasti ed alle grammature dallo stesso definite;
- eseguire eventuali indirizzi del Comune in merito a variazioni di menù e/o introduzione di nuovi piatti e/o variazione di materie prime e/o della qualità delle stesse, previa fissazione di un termine congruo per la modifica;
- rendere pubblico l'elenco dei fornitori e delle caratteristiche dei principali prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti previsti dal menù mediante il proprio portale a cui dovrà essere garantito l'accesso anche con collegamento dal sito istituzionale dell'Ente;
- rispondere ad eventuali segnalazioni e/o reclami scritti degli utenti entro il termine massimo di giorni 30, inviando la risposta per conoscenza al Comune.

ART. 10 – MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio, e che qui si intendono tutte richiamate ed in particolare ai Criteri ambientali minimi approvati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10/03/2020 ed alle caratteristiche dettagliate nelle allegare tabelle merceologiche.

Le derrate utilizzate dovranno essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e possedere requisiti e caratteristiche di qualità nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelle richieste dal presente Capitolato e dai suoi allegati.

L'Ente promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata DOP e IGP.

Le materie prime alimentari dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione, caratteristiche queste tutte garantite da ditte regolarmente autorizzate. Non è ammesso l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cibi transgenici): la Società è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.), attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltrare a questa Amministrazione di apposite formali dichiarazioni per ciascuna derrata o categoria alimentare.

La Società dovrà inviare agli uffici preposti dell'Ente, al momento dell'avvio del servizio, l'elenco delle derrate alimentari comprensivi dei marchi, dei nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei principali prodotti utilizzati e schede tecniche. La Società dovrà esibire a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio.

ART. 11 – CONTROLLO DI QUALITÀ

La Società dovrà assicurare la rilevazione nella propria attività di ogni fase che potrebbe risultare critica per la sicurezza degli alimenti ed individuare, applicare ed adeguare le procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP in ottemperanza alla vigente normativa.

La Società dovrà predisporre adeguato manuale di corretta prassi igienica basata sui principi generali dell'HACCP, da sottoporre alla visione delle Autorità competenti, su richiesta e nei casi previsti dalla normativa di riferimento.

La Società dovrà garantire un proprio o convenzionato servizio adeguatamente attrezzato di laboratorio di analisi chimico-fisico e microbiologico costantemente aggiornato in materia di igiene e di alimenti e tecnica delle trasformazioni, che dovrà provvedere alle analisi su alimenti in entrata e in uscita in base agli standard previsti dalle normative vigenti.

La Società dovrà anche provvedere alla formazione del personale direttamente o tramite ditte-organismi competenti, in esecuzione della vigente normativa in materia.

Le ditte fornitrici della Società dovranno essere certificate HACCP.

L'Amministrazione dell'Ente potrà richiedere in qualsiasi momento alla Società certificati ed analisi relativi a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente idonea.

Customer Satisfaction: almeno una volta all'anno la Società dovrà somministrare a tutta l'utenza un idoneo questionario di soddisfazione del servizio erogato e comunicare all'Ente l'analisi dettagliata delle risposte ottenute.

ART. 12 – MENÙ E DIETE SPECIALI

La Società dovrà attenersi scrupolosamente al menù settimanale in vigore ed alle relative tabelle dietetiche che stabiliscono le grammature. Ogni eventuale variazione, dettata da necessità contingenti, dovrà essere motivata, comunicata tempestivamente ed autorizzata dall'Ufficio Istruzione del Comune. Nessuna variazione duratura del menù potrà essere apportata senza specifica autorizzazione del Dirigente del Settore servizi sociali e culturali del Comune. È possibile, senza autorizzazione del Dirigente del Settore servizi sociali e culturali del Comune, effettuare solamente scambi fra le pietanze previste nei vari giorni della settimana o del mese per consentire variazioni necessarie per esigenze di servizio contingenti e/o impreviste (es. mancata consegna della merce).

Il servizio può prevedere anche la richiesta, previa acquisizione della documentazione o certificazione prescritta, di diete speciali o l'uso di prodotti particolari per gli utenti allergici, celiaci o che presentano qualsiasi problematica di tipo sanitario o per utenti che lo richiedano per motivi religiosi, sulla base delle disposizioni del Regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica.

Per le diete speciali deve essere garantita una adeguata rotazione degli alimenti da somministrare.

Nulla sarà dovuto alla Società come sovrapprezzo per la preparazione delle diete speciali e per le richieste di cui ai commi precedenti.

ART. 13 – MODALITÀ DI PRENOTAZIONE PASTI

Il personale scolastico comunicherà giornalmente entro le ore 09:30 del mattino al personale del centro cottura il numero dei pasti da erogare nella giornata.

Il numero dei pasti forniti dovrà corrispondere alle comunicazioni effettuate direttamente dal personale incaricato al centro cottura e dovrà essere quotidianamente registrato e settimanalmente trasmesso all'Ufficio Istruzione del Comune.

14 – PERSONALE

La Società dovrà impiegare nel servizio personale sufficiente all'efficiente erogazione del servizio includendo la dipendente del Comune assegnata in regime di comando alla Società. L'utilizzo di personale dipendente dell'Ente avverrà nella piena permanenza e perduranza della titolarità del rapporto di lavoro in capo al Comune nonché nel rispetto del livello di inquadramento retributivo e delle qualifiche possedute dal personale in questione secondo il C.C.N.L. del Comparto Regioni ed Autonomie Locali che viene mantenuto. In ragione del vantaggio di cui beneficia la Società aggiudicataria dovuto all'utilizzo del personale dipendente a tempo indeterminato del Comune, la stessa si obbliga a rimborsare trimestralmente all'Ente il costo di tale personale nelle modalità previste nel successivo art. 23, con riserva di conguaglio finale.

Per come sopra indicato la dipendente in comando manterrà il rapporto organico con il Comune, che continuerà ad erogare la busta paga mensile, ma sotto il profilo organizzativo e funzionale farà riferimento alla Società a favore della quale presterà esclusivamente la propria opera. La Società garantirà la sostituzione del personale comunale con proprio personale nel periodo di ferie, malattia o qualsivoglia assenza; al momento del comando verrà effettuata la situazione delle ferie e delle ore di straordinario maturate.

Fermo rimanendo l'onere di cui sopra, la Società aggiudicataria assicura comunque che le prestazioni di cui al servizio oggetto dell'affidamento in house verranno effettuate con personale regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali richiesti, nel rispetto delle normative e dei contratti collettivi di lavoro vigenti nel settore, i cui nominativi e qualifiche dovranno essere tempestivamente e preventivamente comunicati all'Ente.

La Società è obbligata all'utilizzo di via prioritaria degli stessi operatori già impiegati nel servizio di che trattasi, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della Società e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

La Società deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio in caso di sciopero del personale, darne preventiva comunicazione all'Ente in un termine non inferiore a tre giorni dalla data dello sciopero e comunicare tutte le eventuali modalità operative per assicurare comunque e in ogni caso il servizio oggetto dell'affidamento.

La Società, entro e non oltre la prima settimana dall'assegnazione del servizio, è tenuta ad indicare al suo interno un Responsabile del Servizio, reperibile tutti i giorni dell'anno, domenica e festivi compresi, che sarà la figura di riferimento per l'Ente in ordine al regolare svolgimento del servizio oggetto dell'affidamento. Il Responsabile del Servizio dovrà essere munito e quindi disporrà dell'apposito potere direttivo e decisionale necessario a garantire in ogni momento il corretto andamento del servizio e l'impiego della prestazione di lavoro del personale impegnato nell'esecuzione dell'affidamento.

La Società si impegna ad osservare e ad applicare integralmente, in favore del proprio personale adibito al servizio oggetto dell'affidamento, tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro previsto per il settore di appartenenza e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio medesimo, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti, o receda da queste o indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla qualificazione giuridica, economica o sindacale.

La Società dovrà altresì provvedere a propria cura e spese alle assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche sollevando l'Ente da qualsiasi onere e responsabilità in merito.

La Società ha l'obbligo di assumersi tutti gli oneri previsti dal D.lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro prendendo in carico il documento di valutazione dei rischi di cui al medesimo D.lgs. 81/2008 esistente e produrre il prima possibile un proprio documento di valutazione dei rischi tenendo presente le caratteristiche specifiche dei luoghi di lavoro dove andrà ad operare e le eventuali interferenze.

L'inottemperanza ad uno qualsiasi degli obblighi precisati nel presente articolo comporta l'applicazione delle penalità previste e l'escussione della cauzione posta a garanzia dell'adempimento degli obblighi medesimi; lo svincolo potrà essere effettuato solo dopo che sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti mediante rilascio del certificato di verifica di conformità.

Per quanto sopra l'Ente è esonerato da qualsiasi responsabilità civile e penale per l'inosservanza e/o l'inadempienza da parte del datore di lavoro.

Il personale di servizio dovrà essere selezionato con cura, professionalmente addestrato e numericamente adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio; dovrà essere dotato di documento di idoneità sanitaria rilasciato ai sensi della vigente normativa e indossare vestiario previsto dalle vigenti disposizioni di legge unitamente ad un distintivo di riconoscimento. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortunio o altro che dovesse accadere al personale della Società, per qualsiasi causa, nell'esecuzione del servizio. La Società rimane l'unica responsabile degli eventuali danni che comunque dovessero derivare al personale o agli utenti nell'espletamento del servizio, per incuria o negligenza degli operatori, per la tutela dei quali dovrà essere contratta idonea assicurazione antinfortunistica e di responsabilità civile, in modo da garantire al personale fornito dalla Società, agli utenti e ai terzi in genere, ogni copertura contro qualsiasi rischio derivante dall'attività e dal rapporto di servizio.

La Società è tenuta ad assicurare la continuità e la regolarità delle prestazioni provvedendo alla sostituzione del personale assente con personale avente le caratteristiche richieste dal presente capitolato. Non sono ammesse interruzioni di servizio che non siano motivate da cause di forza maggiore. La Società, in qualità di datore di lavoro, si obbliga contrattualmente all'osservanza di tutte le vigenti disposizioni legislative, dei regolamenti concernenti le assicurazioni e qualsiasi altra prescrizione normativa che potrà essere emanata in materia, ivi compresa l'acquisizione del certificato penale del casellario giudiziale per le attività che comportino contatto diretto con i minori.

ART. 15 – ESERCIZIO DEI CONTROLLI

Il Comune svolge attività di programmazione ed indirizzo, controllo ed ogni altro ruolo e funzione previsti dalla normativa vigente ed in particolare dal D.Lgs n. 175/2016 “Testo Unico sulle Società Partecipate”.

In ogni caso la Società deve tendere a mantenere gli equilibri di bilancio ed al rigoroso rispetto della normativa in materia di contenimento dei costi del personale.

L’Ente, tramite l’organo esecutivo e i servizi competenti, esercita l’attività di vigilanza e controllo sull’andamento dei servizi affidati.

Nel presente affidamento, ai sensi dell’art. 111 del D.lgs. 50/2016, le funzioni di Direttore dell’Esecuzione saranno svolte dal Responsabile del Procedimento coadiuvato dal personale dell’Ufficio Istruzione. L’Ente si riserva, per tutta la durata contrattuale e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee senza che la Società possa eccepire alcunché, il diritto di effettuare, in qualsiasi momento ed anche senza preavviso, controlli presso il luogo in cui si svolge il servizio. Nell’attività di controllo il Responsabile del Procedimento potrà avvalersi di dipendenti comunali o appositi incaricati e collaboratori e potrà disporre prelievi di campioni, analisi, sondaggi anche mediante questionari o rendiconti giornalieri, ed ogni altro strumento ritenuto utile a verificare l’osservanza di quanto sopra detto. L’Ente si riserva, inoltre, la possibilità di far intervenire tecnici specializzati per controllare che l’esecuzione del servizio oggetto dell’affidamento avvenga secondo le norme previste nel presente capitolato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa.

L’ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento del servizio ed i tecnici non potranno muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio oggetto dell’affidamento. Il personale della Società non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

Al fine di garantire la funzionalità delle attività suddette, la Società è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l’eventuale documentazione richiesta e permettendo l’accesso presso tutti i locali, principali ed accessori, ove il servizio oggetto dell’affidamento viene effettuato.

L’esito dei controlli sarà documentato mediante compilazione di verbali in contraddittorio con allegate specifiche schede valutative, a farne parte integrante e sostanziale.

Nel caso gli accertamenti di cui sopra dovessero evidenziare una difformità di una qualsiasi delle relative prescrizioni previste nel presente capitolato, la Società sarà tenuta al rimborso, senza eccezione alcuna, di tutte le spese sostenute per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato e fatta salva l’applicazione delle previste penali.

L’Ente potrà valutare il grado di soddisfazione dell’utenza anche attraverso apposite indagini effettuate dagli uffici comunali o commissionate a ditte specializzate.

ART. 16 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

La Società si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente capitolato anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti, purché quest’ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

ART. 17– PATTO DI INTEGRITÀ

La Società si impegna a rispettare il Patto d’integrità di cui allo schema allegato. La violazione delle suddette prescrizioni, ove accertate a seguito di contraddittorio, comporterà l’applicazione delle sanzioni previste nello stesso Patto, sino alla risoluzione del contratto.

ART. 18 – OBBLIGHI DI CONDOTTA

Sono estesi, per quanto compatibili, ai collaboratori e ai dipendenti, a qualsiasi titolo, della Società affidataria del servizio in oggetto, gli obblighi di condotta previsti dal vigente Codice di comportamento dei dipendenti pubblici del Comune di Porto San Giorgio. La violazione degli obblighi derivanti dal suddetto codice comporta la risoluzione del rapporto contrattuale. La Società

si impegna, in base alle disposizioni normative vigenti, a non assumere ex dipendenti dell'Ente in quiescenza.

ART. 19 – PENALITÀ

La Società è tenuta ad eseguire il servizio con adeguata diligenza e professionalità, nel pieno rispetto delle norme del presente capitolato, del contratto e della legislazione applicabile al servizio oggetto d'affidamento.

Qualora anche a seguito dei controlli di cui al precedente articolo, si rilevino inadempimenti, omissioni e irregolarità nello svolgimento del servizio verranno applicate penali, secondo la gravità di quanto rilevato, da € 200,00 ad € 1.000,00 per le violazioni di seguito specificate:

TIPOLOGIA DI VIOLAZIONE	ELENCO ESEMPLIFICATIVO DELLE VIOLAZIONI
Igienico-sanitarie	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente; • utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inadatti all'alimentazione umana; • somministrazione di alimenti contaminati parassito logicamente; • mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo e di quello alternativo; • rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in centro cottura; • mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura e le singole sedi di refezione; • inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione nei plessi; • mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel centro cottura, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione; • distribuzione e rigoverno dei locali di refezione; • mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione del pasto veicolato; • mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione; • mancata/parziale o non corretta compilazione schede HACCP.
Merceologiche	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche; • non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna; • conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; • rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nel centro cottura in gestione; • etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato; • mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a filiera corta; • mancato utilizzo delle derrate Bio, a lotta integrata, a filiera corta e prodotti ortofrutticoli ordinati secondo la tabella della stagionalità.
Non rispondenza dei menù base e speciali	<ul style="list-style-type: none"> • mancata produzione o consegna di dieta speciale; • mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie; • errata somministrazione di dieta speciale; • fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche; • mancato rispetto del menù previsto relativo a qualsiasi piatto.

Ritardi significativi nella produzione dei pasti non giustificati da causa di forza maggiore	
Ritardo dell'avvio del servizio rispetto al calendario scolastico comunicato dall'Ente	

Le inadempienze sopra descritte sono elencate a mero titolo esemplificativo e non quindi esaustivo e pertanto l'Ente si riserva il pieno diritto di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o di disservizio, anche su segnalazione da parte dell'utenza.

Qualora la Società incorra in ripetute recidive nell'arco del servizio, ad insindacabile giudizio del Comune, il contratto potrà essere risolto senza che la Società possa eccepire alcunché.

Il Responsabile del Procedimento farà pervenire alla Società, per iscritto e senza ritardo, le osservazioni e le contestazioni rilevate.

La Società, entro 5 giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione, potrà fornire, sempre per iscritto, le proprie giustificazioni. Qualora queste non pervengano nel predetto termine ovvero non vengano ritenute idonee ad escludere ogni responsabilità per l'inadempienza contrattuale contestata, alla medesima Società verranno applicate le sanzioni e le penali di cui sopra con ritenute sui pagamenti e, in caso di insufficienza, con escussione della cauzione definitiva di cui al successivo art. 21. L'applicazione di penali in misura superiore al 10% dell'importo netto contrattuale legittimerà la risoluzione per giusta causa del contratto da parte dell'Ente.

ART. 20 – CARTA DEI SERVIZI E DIRITTI DEGLI UTENTI

La Società, nello svolgimento di tutte le attività attinenti al servizio oggetto del presente capitolato, che si ispira ai principi fondamentali di uguaglianza, imparzialità, continuità, partecipazione efficace ed efficienza, è obbligato al rispetto delle normative di settore.

La Società, in ottemperanza a quanto stabilito dalla Legge n. 244 del 24/12/2007 art. 2 comma 461, è tenuta ad aggiornare la Carta dei servizi relativa alla refezione scolastica ed al suo integrale rispetto con riferimento a: norme di tutela dei diritti degli utenti; indicazioni sugli standard qualitativi e quantitativi dei servizi; modalità di accesso alle informazioni garantite; modalità per proporre reclamo e per adire le vie conciliative e giudiziarie; modalità di ristoro dell'utenza.

In particolare, la Società è tenuta ad assicurare l'accesso alle informazioni da parte delle organizzazioni di tutela degli utenti e dei consumatori.

La Società e l'Ente sono tenuti inoltre a:

- a) verificare, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori, l'adeguatezza dei parametri quantitativi e qualitativi del servizio erogato fissati nel contratto di servizio alle esigenze dell'utenza cui il servizio stesso si rivolge, ferma restando la possibilità per ogni singolo cittadino di presentare osservazioni e proposte in merito;
- b) attivare un sistema di monitoraggio permanente del rispetto dei parametri fissati nel contratto di servizio e di quanto stabilito nelle Carte della qualità dei servizi, svolto sotto la diretta responsabilità dell'ente locale, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori ed aperto alla ricezione di osservazioni e proposte da parte di ogni singolo cittadino che può rivolgersi, allo scopo, sia all'ente locale, sia ai gestori dei servizi, sia alle associazioni dei consumatori;
- c) istituire una sessione annuale di verifica del funzionamento dei servizi tra ente locale, gestori dei servizi ed associazioni dei consumatori nella quale si dia conto dei reclami, nonché delle proposte ed osservazioni pervenute a ciascuno dei soggetti partecipanti da parte dei cittadini.

L'eventuale spesa per le attività di cui alle lettere b), c) e d) del comma 461 dell'art. 2 della L. 244/2007 sono a carico del soggetto gestore del servizio.

Reiterate violazioni delle disposizioni della Carta dei servizi legittimano la risoluzione del contratto e la revoca del servizio da parte del Comune.

ART. 21 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di grave inadempienza, è facoltà dell'Ente richiedere la risoluzione anticipata del contratto, ai sensi dell'art. 108 del D.lgs. 50/2016 riservandosi di agire per ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altra Società. Per l'applicazione di quanto sopra riportato, l'Ente potrà rivalersi su eventuali crediti della Società nonché sulla cauzione di cui al successivo art. 21, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

L'Ente dichiarerà comunque la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi:

- per arbitrario abbandono del servizio;
- in caso di fallimento e/o frode;
- interruzione del servizio senza giusta causa;
- inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato;
- casi di intossicazione alimentare riconducibili a responsabilità della Società;
- revoca dell'autorizzazione sanitaria rilasciata per il Centro di Cottura identificato dalla Società;
- cessione del contratto;
- inosservanza del divieto di sub-affidamento;
- recidive ripetute nelle violazioni del servizio che comportano penalità e sanzioni;
- ogni altra grave inadempienza o fatto che rendano impossibile la prosecuzione del rapporto d'affidamento;
- mancata ottemperanza degli obblighi connessi alla tracciabilità dei flussi finanziari per quanto applicabile.

Si precisa che l'elenco sopra riportato è meramente esemplificativo e quindi non esaustivo.

ART. 22 – CAUZIONE DEFINITIVA

La Società, quale esecutore del contratto, è obbligata a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di affidamento, prima della stipula contrattuale, una garanzia fideiussoria nell'importo e nei modi previsti dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 per l'intera durata contrattuale.

una garanzia fideiussoria nell'importo e nei modi previsti dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità del servizio da parte del Responsabile del procedimento al termine dell'affidamento.

E' fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

L'Ente può richiedere alla Società la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza entro 15 giorni dalla richiesta, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla Società, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali: l'Amministrazione avrà diritto, pertanto, di rivalersi direttamente sulla garanzia fideiussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dall'art.103 del Dlgs.50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, la Società dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento. Lo svincolo sarà disposto dall'Amministrazione solo allo scadere del termine finale del contratto, accertata la completa e regolare esecuzione dell'affidamento nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile tra Ente e Società.

ART. 23 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il prezzo concordato con la Società in sede di affidamento è da intendersi fisso ed immutabile per l'intera durata del contratto.

Mensilmente la Società dovrà emettere fattura riferita all'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno di apertura del mese delle mense scolastiche ed all'importo relativo alle ore di sostituzione del personale dipendente in comando, ove avvenuto nel mese. Relativamente alle sole sostituzioni del personale in comando, verrà riconosciuto

esclusivamente il costo effettivamente sostenuto dalla Società, dietro trasmissione della relativa documentazione di spesa.

Per gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile la Società dovrà produrre, contestualmente all'emissione della relativa fattura, un resoconto del numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno del mese alle diverse mense scolastiche.

Entro il termine di 20 giorni dal ricevimento del resoconto, il Rup verificherà la correttezza dei dati presentati e la regolare esecuzione del servizio, autorizzando il pagamento della relativa fattura solo in caso di positivo esito della verifica sopra indicata. Decorso inutilmente il predetto termine di 20 giorni, il resoconto si intende approvato.

Il pagamento dei corrispettivi fatturati avverrà mensilmente entro 60 gg dalla ricezione delle fatture previa verifica della regolarità contributiva e degli ulteriori adempimenti previsti dalla legge. La Società si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi connessi con la tracciabilità di cui alla L. 136/2010 per quanto applicabile.

Eventuali ritardi nei pagamenti entro i termini suddetti imputabili ad accertate irregolarità contributive emerse dai controlli effettuati dal competente Servizio non potranno costituire motivo per la richiesta di interessi spettanti alla Società.

In caso di sospensione totale del servizio per disposizione di Autorità superiori all'Ente e per cause non imputabili alla Società, verrà riconosciuta quale corrispettivo una somma da concordare in contraddittorio con l'Ente a copertura delle sole spese fisse e dirette che rimarranno a carico della Società nel periodo di interruzione del servizio. Tale clausola trova applicazione solo nel caso in cui la Società dimostri di aver attivato ogni procedura atta a ricorrere agli istituti di finanziamento e sostegno dell'impresa applicabili alla specifica circostanza.

Il corrispettivo dovuto sarà decurtato della quota di eventuali finanziamenti statali o regionali che la Società dovesse ottenere, al netto delle maggiori spese sostenute per l'accesso al finanziamento.

ART. 24 – RIMBORSO QUOTA RELATIVA AI DIPENDENTI IN COMANDO

La Società dovrà rimborsare trimestralmente il costo effettivamente sostenuto dall'Ente, previa emissione di apposita documentazione da parte dello stesso, relativa al costo della dipendente in comando, salvo conguaglio finale. Il costo del personale in comando comprende retribuzione, oneri previdenziali, contributivi e fiscali oltre ad eventuali indennità o quant'altro corrisposto al dipendente.

ART. 25 – RESPONSABILITÀ DELLA SOCIETÀ E OBBLIGHI ASSICURATIVI

La gestione dei servizi oggetto del presente capitolato viene effettuata dalla Società a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo e spese di qualunque natura, in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La Società è inoltre responsabile del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla Società o al personale da essa dipendente.

La Società è obbligata a tenere sollevato ed indenne l'Ente da ogni danno, diretto ed indiretto, causato agli utenti, ai suoi dipendenti o ai suoi beni, mobili, immobili ed attrezzature, nonché dai danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale. L'Ente ed i suoi obbligati saranno così esenti da ogni azione, sia in via giudiziale, che stragiudiziale, da chiunque intentata.

E' inoltre a carico della Società l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi. A tale scopo la Società dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T. "Responsabilità Civile verso Terzi" per Euro 2.500.000,00 unica a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio che ricomprenda come terzo anche il Comune di Porto San Giorgio in qualità di soggetto committente.

L'Ente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della Società durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo la Società dovrà stipulare polizza RCO "Responsabilità Civile verso prestatori d'opera" per Euro 2.500.000,00.

Tale assicurazione, dovrà prevedere nell'ambito delle garanzie prestate, la copertura di tutti i rischi connessi allo svolgimento dei servizi richiesti nel presente Capitolato, ivi compresi quelli derivanti dalla somministrazione di cibi in genere e/o bevande.

A tale scopo, nella polizze, la descrizione dell'attività dovrà riportare la dicitura "servizio mensa e ristorazione, comprese tutte le attività accessorie, complementari connesse e collegate, preliminari e conseguenti alle principali".

L'esistenza di tale polizze non libera la Società dalle proprie responsabilità avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia. Prima della stipula del contratto la Società dovrà presentare copia autentica delle suddette polizze assicurative o qualora già esistenti una apposita appendice la quale specifichi che dette polizze coprono anche il servizio prestato per l'Ente.

ART. 26 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine all'applicazione o all'interpretazione del presente capitolato e del conseguente contratto è competente a decidere il Tribunale di Fermo.

ART. 27 – STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto con la Società avverrà per atto pubblico amministrativo in modalità elettronica solo successivamente all'acquisizione delle verifiche positive dei requisiti richiesti dalla legge (art.80 e 83 del codice) nonché dell'informativa antimafia.

Qualsiasi spesa inerente al contratto, bolli, copie, registrazione, diritti di segreteria e quant'altro sono a completo ed esclusivo carico della Società, che le verserà prima della stipula.

ART. 28 – TRATTAMENTO DEI DATI

Tutti i dati forniti dall'Ente relativamente agli utenti interessati al servizio oggetto di affidamento sono individuati come "dati personali" e "dati sensibili", ai sensi del REG. UE N° 679/2016 e s.m.i. e pertanto sono soggetti alla disciplina di tutela definita dalla legge stessa. L'Ente conferirà alla Società i dati personali relativi ai fruitori del servizio unicamente in relazione allo svolgimento dello stesso. La Società si obbliga a non diffondere i dati personali gestiti in relazione al servizio oggetto dell'affidamento. La Società è tenuta a trasmettere al RUP, entro 15 (quindici) giorni dalla stipula del contratto, formale comunicazione concernente il Titolare e il Responsabile del trattamento dei dati. Relativamente al rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento al servizio oggetto del contratto, la Società viene individuata come responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i fruitori del servizio e le loro famiglie forniti direttamente dall'Ente e/o dai diretti interessati e pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica/informatica.

La Società non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopra descritte e qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del REG. UE N° 679/2016, comporterà la piena ed esclusiva responsabilità della Società che è tenuta a rendere edotto il proprio personale delle suddette norme.

Per regolamentare le modalità attraverso le quali il Responsabile del trattamento si impegna a effettuare per conto del Titolare, le operazioni di trattamento dei dati personali, viene redatto apposito contratto secondo lo schema allegato al presente capitolato.

ART. 29 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La Società assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 smi, per quanto applicabile, a pena di nullità assoluta del contratto.

ART. 30 – NORME APPLICABILI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia al D.Lgs. n.50/2016, al codice civile, alla normativa in materia di contrattualistica pubblica, alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sicurezza dei lavoratori e dei luoghi di lavoro e a tutte le altre disposizioni di legge applicabili al presente rapporto contrattuale.