CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI) PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO AVENTI DIRITTO E PER IL PERSONALE DOCENTE ED ATA QUALI ACCOMPAGNATORI PER IL PERIODO DAL 10 OTTOBRE 2022 AL 31 MAGGIO 2023

Art. 1 - Oggetto dell'appalto
L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione calda (preparazione e cottura dei pasti nonché la somministrazione degli stessi nei locali della scuola dell'infanzia a tal fine adibiti), per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e, limitatamente ai giorni di rientro pomeridiano, agli alunni della Scuola Secondaria di primo grado aventi diritto. Il servizio è previsto anche per il personale docente e non docente (ATA) quali accompagnatori degli alunni.

Art. 2 – Durata dell'appalto.
L'appalto di cui trattasi verrà affidato dal 24/10/2022 al 31/05/2023, per un totale di circa 95 giorni, come da calendario scolastico della Regione Campania e con decorrenza dalla determinazione con cui viene conclusa la procedura negoziale. Nell'intero periodo dell'appalto, la Ditta dovrà assicurare il servizio di cui al presente appalto con proprio personale. Nel caso in cui se ne ravvisasse l'opportunità il Comune potrà richiedere il servizio anche per lo svolgimento di ulteriori attività previste nel Piano dell'Offerta Formativa predisposto dalle Istituzioni scolastiche. In tal caso, i compensi aggiuntivi saranno stabiliti di volta in volta in base al numero di pasti forniti ma allo stesso prezzo unitario stabilito in sede di affidamento del servizio.

Art. 3 – Canone di appalto
Il corrispettivo che sarà riconosciuto per ogni singolo pasto è quantificato in € 4,00, importo comprensivo di tutti gli oneri fiscali, previdenziali e assicurativi di qualsiasi natura nessuno escluso. Restano a carico dell'affidatario le eventuali spese contrattuali. Tale corrispettivo s'intenderà totalmente remunerativo e compensativo per l'appaltatore in ragione della prestazione del servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi e/o maggiori compensi. Il pagamento del canone verrà effettuato in rate mensili posticipate, dietro presentazione di regolare fattura, corredata dallo scontrino attestante il pagamento del ticket da parte degli alunni per ogni pasto erogato e della nota riepilogativa dei pasti erogati giorno per giorno e distinta per scuola, munita di visti, dichiarazioni e attestazioni di rito. Il pagamento avverrà entro 60 giorni dalla presentazione della fattura di cui sopra.

Art. 4 - Divieto di cessione
È fatto divieto alla Ditta affidataria di cedere in tutto o in parte il servizio senza l'approvazione dell'Amministrazione comunale sotto pena di risoluzione immediata del contratto e del rimborso di tutte le spese e dei danni che derivassero al Comune per la risoluzione stessa.

Art. 5 - Personale
La Ditta appaltatrice si obbliga ad applicare nei confronti del personale dipendente la normativa prevista dallo specifico contratto collettivo di lavoro, nonché tutte le norme vigenti in materia previdenziale, assistenziale ed antinfortunistica, sollevando l'Amministrazione Comunale da ogni controversia derivante o conseguente il rapporto di lavoro stesso che intercorre, ad ogni effetto, tra la Ditta appaltatrice e i propri dipendenti.
Il personale dipenderà ad ogni effetto dalla Ditta appaltatrice, dovrà essere fisicamente idoneo ed immune da ogni malattia infettiva: la Ditta appaltatrice ha l'obbligo di dirigere il personale in modo tale che non possano crearsi appunti di sorta, non solo nel servizio ma anche nel comportamento, dei quali sarebbe comunque direttamente responsabile. A tal fine la Ditta appaltatrice si impegna a sostituire gli addetti che non osservano una condotta irreprensibile.
La ditta appaltatrice provvederà affinché tutto il personale addetto alla preparazione, cottura e distribuzione dei cibi sia dotato dei necessari DPI e in particolare indossi cuffie, grembiuli e sia munito di idoneo libretto sanitario.
A suo insindacabile giudizio il Comune di Giungano potrà chiedere alla ditta appaltatrice di presentare tutta la documentazione derivante dagli obblighi delle suddette disposizioni, comprese le ricevute comprovanti l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi.

Art. 6 - Spese del contratto
Tutte le spese, nessuna esclusa (es: registrazione - bolli - diritti di segreteria) inerenti la stipula del contratto, sono a carico dell'Impresa affidataria.

Art. 7 - Revisioni del prezzo
I prezzi saranno fissi ed inamovibili fino alla fine della durata dell'appalto.

Art. 8 – Gestione del servizio

1. La refezione dovrà essere somministrata per 5 giorni a settimana per la scuola dell'infanzia e per i soli giorni di rientro pomeridiano agli alunni della scuola secondaria di secondo grado.
2. In numero degli alunni, insegnanti e/o personale ATA che usufruiscono del sevizio potrà subire delle variazioni in aumento o in diminuzione, a seconda del numero degli alunni presenti, ivi compreso il personale docente e non docente avente diritto ai pasti giornalieri. In caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri la ditta aggiudicataria non avrà a pretendere compenso o indennità alcuna per i pasti non somministrati, mentre in caso di aumento sarà corrisposto il corrispettivo per il numero dei pasti effettivamente erogati.
3. Il Pranzo deve comprendere:
   - un primo piatto
   - un secondo piatto
   - un contorno
   - pane
   - frutta/budino/yogurt/gelato.
4. Le razioni dovranno essere preparate secondo i menù giornalieri tenendo conto della tabella dietetica predisposta dalla competente ASL in modo da garantire il contenuto calorico e proteico prestabilito.
5. La ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente. La ditta si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etnico-religiose e ideologiche.
6. Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità ed appartenenti a marche di diffusione nazionale. Sulle merci in entrata e sul prodotto finito potranno essere effettuati dall'Amministrazione comunale, nel modo ritenuto più opportuno ed idoneo, controlli a campione di carattere igienico-merceologico.
7. Nelle tecniche di cottura si dovranno privilegiare quelle al forno od a vapore per garantire al consumatore il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e la digeribilità dei prodotti.
8. È fatto comunque divieto di utilizzare carni e cibi precotti e surgelati. È consentito l'uso di prodotti surgelati solo per i pasti a base di pesce e per quelli che nella preparazione richiedano l'impiego di verdure al momento irreperibili come fresche perché fuori stagione.
9. Il Responsabile del servizio si riserva di chiedere alla ditta aggiudicataria, con dovuto anticipo, la variazione del menù, qualora in tal senso si esprima la competente ASL.
10. Ogni razione dovrà essere servita con posate, bicchieri e tovaglioli perfettamente igienici.
11. Per gli alunni della Scuola Materna è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.
12. La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla provvista dei generi alimentari necessari per la preparazione dei pasti da somministrare, compresa l'acqua minerale. La cottura e la preparazione saranno a carico della Ditta e dovrà avvenire nei locali a tal fine adibiti presso la Scuola dell'Infanzia di Giungano, provvisti di autorizzazione sanitaria ed in regola con le norme H.A.C.C.P. La ditta dovrà provvedere, senza alcun corrispettivo aggiuntivo, anche alla pulizia dei locali di ristorazione e di preparazione dei cibi. Il servizio dovrà essere assicurato dalla ditta anche in caso di sciopero o comunque di astensione dal lavoro degli addetti. La ditta nulla avrà da pretendere qualora in caso di sospensione giornaliera o pomeridiana delle lezioni il Comune comunichi almeno 1 giorno prima la sospensione della fornitura dei pasti.

Art. 9 – Cause di sospensione del servizio

1. In caso di sciopero del personale delle scuole servite o di altri eventi che per qualsiasi causa non consentissero la somministrazione dei pasti, ne dovrà essere dato preavviso alla ditta appaltatrice almeno entro le ore 8.00 del giorno della somministrazione;
2. In caso di mancata somministrazione dei pasti per impossibilità sopravvenute del personale dipendente della ditta appaltatrice, qualora ne venga data comunicazione entro le ore 8.00 del giorno della somministrazione, nessuna penalità sarà applicabile alla ditta appaltatrice.
3. Qualora, invece, la comunicazione venga fatta posteriormente e non sia più possibile avvisare in tempo le famiglie degli alunni, saranno applicate le penalità stabilite dall'art. 15 del presente capitolato, fatta salva la facoltà di acquisto da parte dell'Amministrazione comunale di un pasto sostitutivo del pasto non fornito, con addebito dell'eventuale maggiore spesa a totale carico della ditta appaltatrice.

Art. 10 – Oneri a carico delle parti

1. Il Comune di Giungano mette a disposizione della ditta appaltatrice, al fine del corretto e completo svolgimento del servizio, i locali cucine presso il succitato complesso scolastico e le attrezzature di cucina attualmente esistenti, nello stato di fatto in cui si trovano e che formeranno oggetto di apposito inventario sottoscritto dalle parti. La ditta può verificare lo stato delle attrezzature.
2. Tutti i pasti dovranno essere preparati presso i succitati locali cucine.
3. La ditta dovrà riconsegnare al Comune di Giungano al termine dell'appalto i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso.
4. La ditta appaltatrice dovrà curare diligentemente, per tutta la durata del contratto, la buona conservazione delle attrezzature ad essa affidate e degli impianti fissi di cucina e ne curerà a tal fine la manutenzione ordinaria a proprie spese.
5. Sono a carico del comune di Giungano gli oneri per energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento, combustibile e funzionamento dei relativi impianti, manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali messi a disposizione, quella straordinaria degli impianti fissi dei locali.
6. Eventuali danni imputabili a negligenza o colpa della ditta appaltatrice verranno da questa risarciti.
7. Per quanto riguarda le attrezzature varie eventualmente integrate a cura e spese della ditta appaltatrice, l'Amministrazione comunale, al termine della gestione, potrà rilevare, a suo giudizio, le stesse ad un prezzo da convenirsi tra le parti.
8. Sono inoltre a carico della ditta appaltatrice: la distribuzione dei pasti agli utenti del servizio, la fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta monouso, il lavaggio delle stoviglie di cucina (pentole, ecc.), la derattizzazione e disinfestazione dei locali cucina e refettorio, la pulizia dei locali cucina e refettorio e delle attrezzature, ed il materiale igienico sanitario occorrente, il personale idoneo, competente e sufficiente a garantire la continuità, funzionalità e qualità del servizio affidato, la responsabilità civile nei confronti del personale impiegato nella gestione del servizio affidato ,le garanzie assicurative per le responsabilità inerenti il servizio affidato.

Art. 11 - Modalità della fornitura

I pasti saranno somministrati con i seguenti orari:

- ore 12.00 scuola materna
- ore 13.00 scuola secondaria di primo grado

Gli alunni delle scuole materna e media inferiore fruiranno del pasto direttamente presso la sala refezione scolastica del sopra riportato edificio. Le razioni dovranno essere preparate secondo i menù giornalieri tenendo conto della tabella dietetica predisposta dall'ASL in modo da garantire il contenuto calorico e proteico prestabilito.

Art. 12 – Ritardo preparazione pasti

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, sarà ammesso nella preparazione dei pasti.

Art. 13 – Modalità di espletamento del servizio

Nell'espletamento del presente incarico l'Impresa Aggiudicatrice (I.A.) agirà in piena autonomia, con lavoro proprio e senza vincolo di subordinazione nei confronti del Comune.
Resta inteso che, nel periodo di espletamento del servizio oggetto del presente contratto, l'I.A. non rimane vincolata a nessun obbligo di prestazione esclusiva a favore del Comune, come pure a nessun obbligo di orario, eccetto che per la raccolta dei buoni pasto, la somministrazione del pasto che devono avvenire nelle ore stabilite dalle autorità scolastiche e per la pulizia dei locali.
La consegna e l'immagazzinamento di quanto necessario deve avvenire comunque nell'orario di funzionamento delle varie scuole e sempre in presenza di proprio personale secondo le modalità previste dal piano di autocontrollo.
È fatto obbligo di approvvigionamento presso fornitori, dei quali l'I.A. fornirà apposito elenco al Comune, selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità in termini di costanza della qualità dei prodotti offerti e di mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso il centro di cottura.
Spetta al Comune la facoltà di chiedere la sostituzione di fornitori ritenuti non idonei, per comprovati motivi. In tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.
Se l'I.A. deciderà la sostituzione di fornitori ritenuti non idonei o altro, dovrà darne comunicazione e motivazione al Comune.
L'I.A. non dovrà in alcun modo fare uso di prodotti transgenici.
È fatto divieto di congelare e riutilizzare pane ed altre materie prime acquistate fresche.
L'organizzazione del lavoro (fasi lavorative, tempi ecc.) dovrà essere improntata ai criteri stabiliti nel piano di autocontrollo al fine di minimizzare i rischi e garantire la massima qualità possibile complessivamente intesa, in ottemperanza agli obblighi previsti dal D.lgs. 155/97 e ss.mm.ii. L'I.A. dovrà pertanto dotarsi per il centro di cottura del sistema di autocontrollo igienico alimentare HACCP previsto dalle normative vigenti in materia.
Per i pasti di cui trattasi, non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per quei generi espressamente indicati.
I prodotti surgelati dovranno possedere i requisiti di cui al Decreto Legislativo 27/01/1992 n. 110 in confezioni originali intatte.
Le carni dovranno essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione come stabilito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.9.86.
Le carni impiegate dovranno essere accompagnate da Carta d'identità che certifichi paese d'origine, paese di macellazione e i vari paesi intermedi prima di arrivare al consumatore finale, dovranno essere inoltre di bovino adulto, vitello o maiale di origine comunitaria e proveniente da stabilimenti CEE; dovranno presentare i requisiti di conformità di cui alle norme vigenti in materia.
Per spezzati e umidi, è ammesso l'impiego di fesa di spalla, girello di spalla, paletta e sotto-paletta.
La carne inoltre dovrà essere:

- di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, presentare grasso di infiltrazione di colore bianco, di consistenza dura e in giusta quantità;
- fresca, non congelata né scongelata;
- priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, con particolare riferimento al divieto di somministrazione di estrogeni negli animali, le cui carni sono destinate all'alimentazione.

Non potranno essere utilizzate le carni sottovuoto.
Le carni avicole (busti di pollo e viscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino), utilizzate per la preparazione dei pasti, dovranno essere completamente spennate, spiumate ed esenti da grumi di sangue, da fratture e da tagli, dovranno essere di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE e di prima qualità.
I petti di pollo dovranno essere:

- impiegati di taglio medio
- di peso unitario di circa 350 gr. a crudo
- possedere requisiti organolettici ottimali (consistenza, colore, odore)
- privi di alterazioni patologiche (chiazze emorragiche, ecc.).
- freschi, non congelati né scongelati.
- Dovranno altresì provenire, come i busti di pollo, da polli allevati "a terra" con esclusione di quelli a batteria.

Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "O" con tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione. Dovrà essere fresco di giornata, lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta uniforme di giusto spessore, priva di fessure, spacchi o fori, la mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e dovrà essere consegnato raffreddato. È vietato l'uso di pane riscaldato, surgelato e non completamente cotto.
Il pane dovrà essere in confezioni da 50 gr. circa.
La confezione e il tipo di farina, uguali per tutte le scuole, potranno variare con frequenza settimanale.
La pasta di semola di grano duro, dovrà presentare requisiti di conformità alla L. 580/67, in confezioni originali ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Deve riportare la data di scadenza. Le confezioni dovranno essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.
È richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana, documentata da apposito elenco dei formati da parte dell'I.A.
La pasta secca all'uovo deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Deve avere indicata la scadenza. Non deve presentare macchie bianche e nere, bottatura o bolle d'aria, spezzatura o tagli. Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti, rotture o altro.
Il riso dovrà essere mantenuto in confezioni conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo fresco e asciutto. È vietato l'uso di riso trattato con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Occorrerà utilizzare apposite varietà per ogni tipo di preparazione (risotti – minestre).
Deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna. Deve avere indicata la scadenza. Le confezioni dovranno essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.
Il semolino, da utilizzarsi per la preparazione degli gnocchi alla romana, dovrà avere le stesse caratteristiche della pasta.
I prodotti ortofrutticoli freschi dovranno appartenere alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale. Dovranno essere di recente raccolta, interi, sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e attacchi parassitari. Puliti (vale a dire privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro), turgidi non prefioriti né rigermogliati. Privi di umidità esterna anomala, privi di odore e sapori estranei. Omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme.
Le patate non devono presentare traccia di verde o di germogliazione. Devono essere immuni da funghi nonché parassiti. Non devono essere trattati con anti germoglianti.
La frutta, dovrà essere allo stato fresco e esente da difetti visibili. I frutti devono essere omogenei e uniformi, turgidi, puliti, non bagnati artificialmente, interi, sani, senza ammaccature, privi d'odore e/o sapori anomali. I piccoli frutti dovranno quindi essere serviti in porzioni corrispondenti alle grammature previste. Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione degli agrumi e delle banane, deve essere sottoposta ad accurato lavaggio, asciugatura ed adeguato confezionamento. Nel contesto della qualità del servizio si inserisce la presenza di documentazione commerciale indicante tipo e varietà delle merci, eventuale calibratura e provenienza.
Legumi secchi e cereali in confezioni originali, riportanti la data di scadenza, dovranno essere utilizzati in diverse tipologie, fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci e lenticchie. Non devono contenere residui di terriccio, polvere, sostanze estranee, semi danneggiati o attaccati da insetti, parassiti, muffe.
L'olio da utilizzare per qualunque tipo di preparazione dei pasti dovrà essere sempre quello "extra vergine di oliva".
Il prosciutto cotto, non spalla, senza polifosfati, di produzione nazionale, proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario dovrà avere le seguenti caratteristiche:
fetta compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, senza alterazioni di sapore, odore e colore, senza ibridizzazione, picchettatura o altri difetti. Non deve essere usato quello "affettato" e confezionato sotto vuoto. Per la destinazione a diete particolari si dovranno prevedere varietà prive di caseinati e/o latte in polvere. Deve riportare il termine massimo di conservazione e il bollo sanitario.
Lo yogurt, da utilizzarsi in confezioni monodose, dovrà essere prodotto con latte fresco intero e Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus senza coloranti e conservanti, con purea di frutta e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 54/97. Le confezioni dovranno essere sigillate, non lacerate, non imbrattate. Dovranno avere l'etichetta riportante la data di confezionamento e di scadenza.

Le uova dovranno essere utilizzate già aperte in preparati misti pastorizzati in confezioni originali. È fatto divieto di utilizzare residui di confezioni già aperte. È assolutamente vietato il consumo di uova non completamente cotte. I preparati dovranno derivare da uova di qualità superiore, prodotte e confezionate secondo le normative vigenti.
I formaggi e i latticini da servire sono indicati nella tabella dietetica e devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia. Per i condimenti dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio parmigiano reggiano. Le mozzarelle utilizzate per secondo dovranno essere del tipo "fior di latte". Le confezioni dovranno essere sigillate, non lacerate, non imbrattate. Dovranno avere l'etichetta riportante la data di confezionamento e di scadenza, nonché il contenuto di grassi.
Prodotti surgelati e congelati ittici: i filetti e le trance di pesce surgelati in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Devono essere rispettate le grammature indicate nella tabella dietetica tenendo conto della glassatura presente. Dovranno essere preparati secondo le norme vigenti in materia. Detti prodotti dovranno essere confezionati in imballaggi adatti alla conservazione a basse temperature con l'etichetta indicante la data di confezione e il termine massimo di conservazione. Non dovranno presentare segni di parziale scongelamento. È fatto obbligo all'I.A. di controllare la temperatura del trasporto dei prodotti surgelati, il tempo del trasporto per garantire che durante lo stesso non siano avvenuti cali di temperatura che possano pregiudicare l'utilizzo del prodotto.
La verdura surgelata dovrà indicare sulla confezione la data di confezionamento e la scadenza.
I biscotti e i prodotti dolci da forno (brioches), dovranno essere conformi alla normativa in materia. I biscotti secchi e le brioches dovranno essere contenuti in confezioni monoporzione, non devono presentare spezzature, rammollimenti atipici, sapori, odori anomali e macchie. Non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge. Le confezioni dovranno indicare la data di scadenza del prodotto.
Farina tipo "0" o "00": dovrà essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Le confezioni dovranno essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Deve essere indicata la data di scadenza.
Scatolame: Le confezioni dovranno essere sigillate, senza rotture, senza ammaccature, senza ruggine. Dovranno avere l'etichetta leggibile. Dovranno riportare la data di scadenza.
Acqua naturale: sulla confezione dovrà essere indicata la data di scadenza.
Prodotti tipici locali: le torte di verdura dovranno essere prodotte e consumate in giornata.

Art. 14 – Vigilanza – Controllo
La vigilanza ed il controllo sui servizi dati in appalto competeranno all'amministrazione comunale con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.
Il comune potrà conseguentemente disporre in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini, ecc., e su quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche stabilite dell'ASL, nonché la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.
Per garantire la migliore funzionalità del controllo, la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso alla cucina ed al magazzino e fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.
Il comune potrà chiedere al competente servizio dell'A.S.L. degli interventi, con prelievi di campioni, sia sui prodotti di preparazione che sui pasti somministrati, per essere sottoposti ad esami di laboratorio.
La ditta appaltatrice dovrà comunicare al responsabile dell'area amministrativa comunale il nominativo di un proprio dipendente che avrà le funzioni di referente tra la ditta stessa e l'amministrazione comunale.

Art. 15 - Penale
1. In caso di mancata consegna di parte dei pasti regolarmente prenotati nei giorni e nelle ore fissate, il Comunale applicherà una penale pari al 50% dell'importo totale dei pasti non forniti completamente in quel giorno.
2. In caso di fornitura di pasti non corrispondenti a quelli indicati nel menzionato menù, il comune applicherà una penale pari al 30% dell'importo totale dei pasti non corrispondenti al menù forniti in quel giorno.

3. In caso di inadempienza degli obblighi contrattuali assunti, la Ditta appaltatrice, oltre all'obbligo di ovviare agli eventuali inconvenienti, in un tempo stabilito, sarà passibile di una penale contrattuale variabile da un minimo di Euro 100,00 ad un massimo di Euro 750,00 per ogni infrazione, in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidiva.
4. L'applicazione dell'ammenda sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza alla quale la Ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare controdeduzioni entro 10 giorni dalla contestazione.
5. L'ammontare della penale sarà trattenuto sulla prima rata mensile successiva alla definizione dell'ammenda stessa. Il Comune si riserva di far eseguire da altri il mancato, incompleto o trascurato servizio a spese dell'appaltatore. Rifusione spese, pagamento danni e penalità verranno applicati mediante ritenuta sulla prima rata del corrispettivo dovuto.

Art. 16 - Risoluzione dell'affidamento per inadempimento e clausola risolutiva espressa

L'Amministrazione Comunale, a seguito di ripetute infrazioni da parte della Ditta aggiudicataria, può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando alla Ditta i motivi mediante lettera raccomandata e senza altre formalità.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 dei Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente Capitolato;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di cessione del contratto;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- interruzione senza giusta causa del servizio;
- intervenuta inidoneità dell'appaltatore e sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti;

Nelle ipotesi sopra indicate l'affidamento del servizio sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito, di comunicazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata e senza altra formalità. L'applicazione della risoluzione non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione, di azioni di risarcimento per danni subiti.

Art. 17 - Decadenza della ditta appaltatrice

La ditta appaltatrice incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- abituali deficienze e negligenze del servizio, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettono, a giudizio dell'amministrazione comunale, il servizio stesso;
- quando la ditta medesima si rende colpevole di frodi;
- cessione parziale o totale del contratto, o subappalto – non autorizzato dal Comune – ad altra ditta;
- in caso di inosservanza per i dipendenti delle vigenti leggi sulla sicurezza e sulla prevenzione ed assicurazione sugli infortuni sul lavoro e previdenze varie;
- irregolarità in materia di contributi sociali per il personale dipendente;
- quando la ditta appaltatrice venga a mancare in qualsiasi modo ad obblighi assunti con il presente capitolato malgrado il richiamo e trascorsi quindici giorni dalla diffida.

Art. 18 – Dichiarazione di decadenza

La decadenza del contratto verrà dichiarata dal Comune mediante apposito provvedimento. Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa della ditta appaltatrice sono a carico di quest'ultima. Nel caso di decadenza il Comune potrà avvalersi senz'altro di tutto il materiale di pertinenza della ditta appaltatrice per la continuazione provvisoria del servizio in economia anche a mezzo di altro assuntore fino a quando non sia possibile provvedere in modo diverso alle esigenze del servizio. In tal caso il comune, qualora il materiale sia in buone condizioni, ha facoltà di avvalersi del diritto di acquistarlo dalla ditta al prezzo di stima.

Art. 19 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.lgs. n.196/2003, integrato con le modifiche introdotte dal D.lgs. n.101/2018 recante "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679", si informa che:

- il conferimento dei dati costituisce presupposto necessario per la partecipazione alla gara;
- l'eventuale rifiuto all'autorizzazione comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;
- i dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nel rispetto della normativa, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara;
- i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono: il personale interno del Comune di Giungano implicato a vario titolo nel procedimento; ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del D.lgs. n.267/2000 e della L. n.241/1990; i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla legge in materia di servizi; gli organi dell'autorità giudiziaria; i soggetti pubblici che possono o devono acquisirli;
- i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.lgs. n.196/2003 e all'art. 15 del Regolamento UE 2016/679;
- i dati personali saranno conservati per l'intera durata espressa dalla gara e dall'eventuale contratto da stipulare con l'aggiudicatario, conclusi i quali i dati saranno conservati nei termini previsti per legge per la conservazione dei documenti amministrativi.

Il titolare del trattamento è il Comune di Giungano - C.F.: 00608510657- P.IVA 00608510657, sede: 84050 Giungano – piazza Vittorio Veneto, 9.

Art. 20 – Cauzione definitiva

1. A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dall'assunzione dell'appalto la ditta aggiudicataria dovrà costituire una cauzione definitiva, in ragione del 5% dell'importo presunto dell'intera fornitura, mediante fidejussione bancaria o assicurativa, oppure con versamento presso la tesoreria comunale.
2. Nei casi di inadempimento anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla ditta aggiudicataria e fatti salvi i maggiori diritti del Comune, l'amministrazione comunale potrà procedere all'incameramento della cauzione suddetta, anche parzialmente e tenuto conto della gravità dell'inadempienza e dei danni patiti.
3. La cauzione verrà restituita al termine della somministrazione e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

Art. 21 – Il Responsabile del Procedimento

Il responsabile dell'area amministrativa del Comune di Giungano è responsabile del procedimento del presente appalto, nella persona del dr. Antonio Marino.

Art. 22 - Riferimento alle Leggi

Per quanto non previsto dal presente Capitolato si fa riferimento alle disposizioni di Legge vigenti in materia.