



COMUNE DI CASTELLO DI CISTERNA

CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

ORIGINALE

SERVIZI AFFARI GENERALI – SERVIZI SOCIALI E DEMOGRAFICI

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

n. 21 del 15/01/2019 (Registro aa.gg. – serv. soc. e dem.)

n. 81 del (Registro Generale)

17 GEN. 2019

OGGETTO: Servizio di refezione scolastica a.s. 2018/2019. Aggiudicazione definitiva alla ditta GFI FOOD s.r.l. e approvazione schema di contratto. CIG: Z1424401B2.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Sulla base delle funzioni attribuite ai dirigenti dal TUEL d.lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e ss.mm.ii.;

Visti:

- L' art. 107 del TUEL ex D.lgs. 18 agosto 2000, n. 267;
- L' art. 4 comma 2 del d.lgs. 30 marzo 2001, n. 165 e ss.mm.ii., che prevede la distinzione delle funzioni proprie degli organi di indirizzo e direzione politica rispetto alle competenze e responsabilità dei dirigenti, riservando a questi ultimi, tra l' altro, i compiti di gestione amministrativa;
- Lo Statuto Comunale vigente;
- Il Regolamento vigente di contabilità;
- Il Regolamento sull' ordinamento generale degli Uffici e dei Servizi;
- Il Regolamento vigente in materia di controlli interni;

Accertata:

- La propria competenza ad adottare il presente atto in forza del Decreto Sindacale n. 1 del 30/01/2018, prot. n. 1341 del 31/1/2018, relativo al conferimento di posizione organizzativa e alla nomina di Responsabile dell' Area Amministrativa alla sottoscritta;

Premesso:

- Che con determina a contrarre n. 183 del 04/07/2018 veniva indetta procedura negoziata, ai sensi dell' art. 36, comma 2 lett. c) del d.lgs. n. 50/2016, con il criterio del massimo ribasso sul prezzo a base d' asta di € 3,10 a pasto, IVA esclusa;
- Con la stessa determina si approvava il Capitolato Speciale di Appalto, la lettera di invito alla procedura negoziata e il relativo avviso pubblico;
- Che le operazioni di gara si sono concluse in data 04/10/2018, giusti verbali approvati con determina n. 246 del 04/10/2018;
- Con la stessa determina n. 246/2018, ai sensi e per gli effetti dell' art. 33 del d.lgs. n. 50/2016, in attesa della verifica della regolarità dei requisiti, si procedeva ad aggiudicare, in via provvisoria, l' appalto alla società GFI FOOD srl con sede legale in Castellammare di Stabia e ciò a seguito di ribasso del 23,33% operato sul prezzo a base d' asta di € 3,10 a pasto, oltre IVA;

Accertato che:

- E' stato verificato il possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016 e riscontrato che dall' esame della documentazione acquisita agli atti d' ufficio non sono emersi elementi ostativi ai fini dell' aggiudicazione definitiva dell' appalto;

Considerato:

- Che ai sensi dell'art. 32, comma 9, del d.lgs. n. 50/2016 il contratto non può essere comunque stipulato prima di 35 giorni dall' invio dell' ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione ex art. 76 dello stesso decreto;

Ravvisata:

Via Vittorio Emanuele n. 158
Tel. n. 081/8033384 – 80338103 - fax 081/3177439
www.comune.castellodicisterna.na.it
e-mail:affarigenerali.castellodicisterna@asmepec.it

- L'urgenza e la necessità di garantire il servizio di refezione scolastica senza interruzione, vista l'essenzialità del servizio rivolto agli alunni della scuola dell'infanzia, si ritiene di affidare lo stesso, sotto riserva di legge e nelle more della stipula del relativo contratto, alla ditta GFI FOOD srl;

Visto:

- Lo schema di contratto, allegato all'originale della presente per farne parte integrante e sostanziale, che si andrà a stipulare, in forma pubblica, con la ditta GFI FOOD srl e ritenuto degno di approvazione

Accertata:

- La regolarità dell'intero procedimento di gara e considerata la necessità di aggiudicare in via definitiva l'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica, anno scolastico 2018/2019 per l'importo di € 26.909,38

Per tutto quanto è in narrativa e per i suoi effetti:

DETERMINA

Per i motivi di cui in premessa che qui si intendono integralmente riportati anche se non trascritti:

1. Di dare atto della regolarità del procedimento di gara con procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. c) del d.lgs. n. 50/2016, con il criterio del massimo ribasso sul prezzo a base d'asta, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica alunni scuola materna, anno scolastico 2018/2019;
2. Di aggiudicare, in via definitiva, alla ditta GFI FOOD s.r.l. di Castellammare di Stabia la gestione del servizio di refezione scolastica anno scolastico 2018/2019, per l'importo totale di € 26.909,38 IVA al 4% compresa;
3. Di prendere atto che il prezzo unitario offerto in sede di gara è di € 2,37677 oltre IVA e che gli oneri di sicurezza sono pari a zero;
4. Di approvare lo schema di contratto che, allegato all'originale della presente, ne fa parte integrante e sostanziale;
5. Di dare atto che il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficio rogante della stazione appaltante, con le modalità previste dall'art. 312 comma 14 del d.lgs. n. 50/2016;
6. Di procedere alla consegna del servizio sotto riserva di legge alla ditta GFI FOOD srl prima della stipula del contratto, trattandosi di un servizio essenziale e che lo stesso sarà stipulato secondo la tempistica di cui all'art. 32 comma 9 del d.lgs. 50/2016 in forma pubblica amministrativa;
7. Dare atto che il relativo impegno è stato assunto con determina n. 183 del 04/07/2018 e che lo stesso, a seguito del ribasso, è stato rideterminato con determina n. 246 del 4/10/2018,
8. di dar atto, ai sensi dell'art. 6 bis della L. n. 241/1990 e dell'art. 1 comma 9 lett. e) della L. n. 190/2012, della insussistenza di cause di conflitto di interesse, anche potenziale, nei confronti del responsabile del presente procedimento.
9. Dare atto che il servizio di che trattasi è finanziato con fondi propri del bilancio comunale
10. Dare atto che il codice CIG assegnato alla suddetta procedura è: Z142440182;
11. di dare atto che saranno assolti gli obblighi di cui al d.lgs. n. 33/2013.

Dare atto che la presente determinazione:

- a) va pubblicata all'Albo pretorio on line per 15 giorni consecutivi;
- b) va inserita nel fascicolo delle determinazioni tenuto presso l'ufficio segreteria;
- c) va trasmessa, in copia conforme, al servizio AA.GG. e al Servizio Finanziario per quanto di competenza.

Il Responsabile del servizio
d.ssa Clementina Di Monda



REPUBBLICA ITALIANA

COMUNE DI CASTELLO DI CISTERNA

Prov. di NAPOLI - Rep. n. /

OGGETTO: *Contratto appalto servizio di refezione scolastica, per l' anno scolastico 2018/2019. Importo € 26.909,38 oltre IVA.*

L'anno *duemila*....., il giorno del mese di, nella residenza municipale di Castello di Cisterna, innanzi a me *Dr.ssa Emanuela Maria Costa*, Segretario del Comune di Castello di Cisterna, autorizzato, ai sensi dell'art. 97, comma 4 lett. c del D. leg.vo n. 267/2000, al rogito dei contratti nell'interesse del Comune, sono personalmente comparsi i signori:

1)- **Dr.ssa Clementina Di Monda**, nata a Castello di Cisterna (NA) il 16.10.1952, Responsabile Servizio AA.GG. del Comune di Castello di Cisterna (NA), giusto decreto sindacale n... del, prot. n. del....., domiciliato per la carica presso la Sede Comunale, il quale interviene in questo atto, in rappresentanza e per conto del Comune di Castello di Cisterna – Codice fiscale n. 80103790632, di seguito denominato A.C.;

2)- Sig., nato a il e residente in al la Via n., C.F., in qualità di legale rappresentante della, con sede in alla Via, n., C.F. e P. IVA, in seguito denominata I.A..

Della identità delle parti io Segretario generale rogante sono certo ed i medesimi, di comune accordo e con il mio consenso, rinunziano all'assistenza dei testimoni.

P R E M E S S O

- **Che** con determina del Responsabile Servizio AA.GG. n. 183 del 04.7.2018, avente ad oggetto: *“Affidamento servizio di refezione scolastica anno scolastico 2018/2019. Determinazione a contrarre. Approvazione lettera di invito, capitolato speciale di appalto e avviso pubblico con allegato modello di manifestazione di interesse per l’individuazione degli operatori economici interessati a partecipare alla procedura, più impegno di spesa. CIG: Z1424401B2”*, veniva approvato il capitolato speciale d’appalto e indetta procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando di gara, applicando il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell’ articolo 95 comma 4 del dlgs. N. 50/2016, per l’affidamento del servizio di refezione scolastica, per l’ anno scolastico 2018/2019, con importo a base d’asta di € 3,10 oltre IVA a pasto, per presuntivi n. 11.340 pasti complessivi;
- **Che** la gara è stata aggiudicata in via provvisoria alla ditta, con sede in alla Via, n. ..., la quale ha offerto il ribasso del% sul prezzo a base d’asta di € 3,10 al pasto, oltre IVA, e quindi il prezzo cadauno di €, come risulta dai verbali di gara n. 1 del 05/09/2018, n. 2 del 26/09/2018 e n. 3 del 04/10/2018, approvati con determinazione del responsabile Servizio AA.GG. n. 246 del 04/10/2018;
- Che con determina del Responsabile Servizio AA.GG. n. del il servizio in oggetto è stato definitivamente aggiudicato alla ditta, ed è stata dichiarata l’aggiudicazione definitiva esecutiva, ai sensi dell’art. 95, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016.
- Che, relativamente al certificato del Casellario Giudiziale e carichi pendenti per il legale rappresentante della ditta aggiudicataria, ai sensi della legge 183/2011, si dà atto che essi sono stati chiesti d’ufficio alla Procura della Repubblica presso il Tribunale di Torre Annunziata – Ufficio Casellario Giudiziale – Ufficio Carichi

Pendenti, rispettivamente con nota prot. n. del.... e con nota prot. n. del...., e che gli stessi sono stati acquisiti al prot. n. del..... e al prot. n. del

Da essi non risulta nulla a carico del sig., legale rappresentante della ditta aggiudicataria.

- Che l'I.A. è iscritta regolarmente alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato di Napoli, come da documento di verifica di autocertificazione della Camera di Commercio stessa, prot. n., richiesto dal Comune di Castello di Cisterna in data
- Che in data, prot. n., è stato acquisito il D.U.R.C. relativo all'I.A..
- Che con nota del..... inoltrata a mezzo mail, è stata richiesta all'Agenzia delle Entrate – Ufficio Territoriale di, la verifica, per l'I.A., dei requisiti di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.
- Che l'Agenzia delle Entrate, con nota del, agli atti prot. n. Del ha certificato il possesso, da parte dell'I.A. dei predetti requisiti.

Tutto ciò premesso, approvato e ritenuto quale parte integrante del presente atto, in esecuzione della predetta determinazione, i componenti convengono e stipulano quanto appresso.

Art. 1)- Oggetto e ammontare del contratto

La dr.ssa *Clementina Di Monda*, nella sua qualità di Responsabile Servizio AA.GG. del Comune di Castello di Cisterna, concede alla ditta, che tramite il suo legale rappresentante accetta, l'appalto del servizio di refezione scolastica per l' anno scolastico 2018/2019, consistente nella fornitura di presuntivi n. 11.340 pasti al prezzo cadauno di €, per l'importo di complessivi € oltre IVA, finanziato con fondi del Bilancio comunale, giusta

determina di aggiudicazione definitiva del Responsabile Servizio AA.GG. n.
del

La fornitura dei pasti deve avvenire alle condizioni stabilite nel capitolato speciale e nei suoi allegati, approvato con la determina del Responsabile Servizi Sociali n. 183 del 04/07/2018, che la ditta dichiara di conoscere, accettare ed osservare pienamente, nonché alle condizioni stabilite nell'offerta presentata in sede di gara, approvata con determina di aggiudicazione definitiva n. del

Art. 3 – Tipologia dei servizi prestati

L'appalto, relativo all' anno scolastico 2018/2019 ha per oggetto:

- a. La preparazione e il confezionamento dei pasti presso il centro cottura dell'I.A.;
- b. Il trasporto dei pasti dal centro cottura alla scuola;
- c. La fornitura del materiale a perdere (tovagliette, tovaglie, posate, ecc.);
- d. La gestione del servizio nell'ambito del refettorio presso il plesso scolastico sede della scuola per l'Infanzia "*Grazia Deledda*";
- e. La pulizia dei locali refettorio utilizzati per il consumo dei pasti e lo smaltimento dei residui;

Art. 4 – Modalità del servizio

Spetta all'I.A. la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione, al consumo dei pasti, al trasporto e alla distribuzione dei pasti. Sono altresì a carico dell'I.A.:

- Tutti i mezzi per la produzione, il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- I materiali a perdere per l'allestimento dei tavoli (tovagliette per i tavoli e tovaglioli in carta, ecc...). I materiali, naturalmente, dovranno essere conformi alle vigenti prescrizioni sanitarie;
- I detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per rifiuti, ecc.) per la pulizia e la sanificazione dei locali adibiti a refettorio.

All'I.A. spetta, inoltre, di implementare e far osservare il proprio sistema di HACCP presso i centri di cottura dei pasti e nel plesso scolastico dove i pasti vengono consegnati.

Art. 5 – Centro di distribuzione e servizio di refettorio

Il servizio di refezione comprende l'allestimento dei tavoli del refettorio, il ricevimento dei pasti, la distribuzione con scodellamento degli stessi, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il lavaggio dei contenitori isotermitici sporchi, la gestione dei rifiuti e ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio, la pulizia quotidiana e l'igienizzazione dei locali utilizzati per la refezione. Il servizio di refettorio è interamente remunerato nel prezzo di aggiudicazione del pasto.

Il plesso scolastico presso cui deve essere gestito il servizio è quello della scuola per l'infanzia "*Grazia Deledda*" in Via Madonna Stella. La sede è indicativa ma non costituisce impegno vincolante per il committente, che potrà apportare variazioni senza oneri aggiuntivi, dandone semplice comunicazione all'I.A. con almeno 7 (sette) giorni di anticipo.

Art. 6 – Servizio di trasporto pasti

All'I.A. spetta di trasportare i pasti dai centri di cottura al plesso scolastico.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla vigente normativa di settore. Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere in possesso di attestato di idoneità igienico-sanitaria, perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C., in regola con bollo e quant'altro previsto dalle vigenti norme per la regolare circolazione.

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.

E' fatto obbligo all'I.A. di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dal manuale di autocontrollo predisposto dall'I.A. e conforme alla vigente normativa di settore.

Art. 7 – Durata del servizio

L'appalto avrà la durata dalla stipula del presente contratto e fino al 31 maggio 2019, secondo il calendario scolastico deliberato dalle Autorità competenti.

Il servizio dovrà svolgersi su cinque giorni a settimana, con esclusione del sabato.

Il numero esatto degli utenti ai quali dovrà essere garantito il servizio di refezione nel corso dell'anno sarà di volta in volta comunicato dalla stazione appaltante.

La fornitura dei pasti avverrà, in via ordinaria, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

Al numero di pasti giornalieri forniti e regolarmente pagati dal Comune, la ditta aggiudicataria del servizio dovrà aggiungere giornalmente n. 10 pasti gratuiti per gli alunni appartenenti a famiglie bisognose, individuati dal Servizio Sociale.

Art. 8 – Tipologia dell'utenza

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e dal personale docente e non docente operante nella struttura.

Art. 9 – Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel capitolato speciale di appalto e negli allegati che costituiscono parte integrante dello stesso. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme

scolastiche, concordando comunque la modalità delle possibili variazioni con la I.A. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

Art. 10 – Locali.

Il Comune di Castello di Cisterna mette a disposizione dell'impresa i locali adibiti a refettorio, arredati e attrezzati.

Durante il periodo di gestione l'Impresa si impegna a mantenere in buono stato le strutture ad essa affidate, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione del Comune.

Art. 11 - Subappalto del servizio

Resta vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale di manodopera e/o totale o parziale del servizio della presente fornitura. Si intende per subappalto anche l'uso di centri di cottura di cui non si detiene titolo di proprietà dei locali e/o dell'attività in essa esercitata.

Art. 12 – Condizioni generali del servizio

Il tipo di ristorazione collettiva cui si riferisce il presente contratto di appalto è generalmente definito a "legame caldo-freddo". Con tale termine si indica quel sistema che prevede la preparazione ed il confezionamento dei pasti in centri cottura esterna ai plessi scolastici presso cui verranno trasportati e somministrati i pasti stessi.

Per rispettare tutte le condizioni igienico-sanitarie ed organolettiche di un pasto cucinato in loco il "legame caldo-freddo" prevede che i cibi caldi vengano mantenuti ad una temperatura al di sopra dei 65° dal momento della cottura fino al consumo, mentre i piatti freddi sono conservati al di sotto dei 10°.

Il trasporto, la consegna, la predisposizione e preparazione dei tavoli per i pasti, la somministrazione degli stessi, la pulizia e il riordino dei tavoli dopo la consumazione dei pasti, la gestione dei rifiuti prodotti, devono essere effettuati presso il plesso scolastico “*Grazia Deledda*”.

Art. 13 – Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

E’ vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

A richiesta dell’Amministrazione comunale, l’I.A. dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non comprendono componenti geneticamente modificati.

Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa ma, in nessun caso, con frequenza superiore a 15 giorni. La fornitura di pane avverrà con cadenza giornaliera. I prodotti alimentari non conformi rilevati nei locali dell’I.A. e nei locali adibiti a refettorio devono essere segregati in area apposita ed opportunamente identificata, in attesa del trattamento.

Art. 14 – Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. L’etichettatura dei prodotti aperti e non del tutto utilizzati devono essere idoneamente custoditi unitamente all’etichetta originale della confezione.

Art. 15 – Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti

Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51 e dal D.lgs. 155/97 e dal regolamento CEE 852/04.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in cesti di plastica, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 – art. 43.

L'impresa aggiudicataria deve garantire che la produzione dei pasti rispetti le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione.

Tutte le fasi previste nel ciclo produttivo devono essere sottoposte ad autocontrollo (HACCP) secondo il dispositivo di cui al Reg. CE 852/2004. Per quanto attiene all'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo, l'I.A. deve predisporre procedure basate sui principi del sistema HACCP che devono:

- a. Identificare ogni pericolo prevenuto, eliminato e ridotto a livelli accettabili;
- b. Identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rileva essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c. Stabilire nei punti critici di controllo i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei limiti identificati;
- d. Stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficace nei punti critici di controllo;
- e. Stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;

- f. Stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a ad e;
- g. Predisporre documenti e registrazioni adeguati al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a ad f.

Quanto sopra descritto va attuato per le diverse fasi del ciclo produttivo svolte presso il centro cottura.

Art. 16 – Garanzie di qualità – criteri accreditamento dei fornitori

L'I.A. deve acquisire dai fornitori e rendere disponibile all'A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi e alle Tabelle merceologiche.

I criteri di accreditamento dei fornitori dovranno essere esplicitati nella documentazione presente presso il centro di cottura per le opportune verifiche.

I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato. Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfano le condizioni di trasporto, etichettatura o altro, dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.

Art. 17 – Utilizzo di prodotti provenienti da colture particolari

Come previsto dal progetto-offerta l'I.A. dovrà garantire la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e di produzione integrata, DOP (Denominazione di origine protetta) e IGP (Indicazione geografica protetta) della Regione Campania in misura non inferiore a quanto dichiarato ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto.

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi, nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24/06/91, reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL del 31/12/92 da

parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D. Lgs. n. 220 del 17/03/95.

Art. 18 – Strutture, impianti, attrezzature e arredi

L' I.A., per garantire il regolare svolgimento del servizio dovrà utilizzare un centro cottura di proprietà o in uso della stessa. Tale centro dovrà essere dotato di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie previste dall' art. 2 della legge 30/04/1962, n. 283 e successive modificazioni e integrazioni. Tale autorizzazione deve risultare rilasciata, esclusivamente, a favore dell' impresa concorrente all'appalto, per cui occorre presentare copia autenticata dell'autorizzazione sanitaria per "Preparazione, cottura, confezionamento di pasti da asporto".

I locali devono possedere i requisiti previsti dal Reg. CE n. 852/2004 ed in particolare devono:

- essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto;
- essere dotati di aerazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe;
- consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

Il centro cottura deve possedere locali o aree distinte, tali da ridurre la criticità relativa alla produzione, come di seguito:

a) Locali di deposito e stoccaggio:

- Il locale per il deposito delle materie prime non deperibili deve essere attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra almeno 15 cm.;

- Devono essere previste celle frigorifero (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento a temperature adeguate, con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile.

b) Aree di preparazione:

- Devono essere previste zone diverse per la preparazione dei cibi, di assemblaggio cestini vitto, per la porzionatura e il confezionamento;
- Ciascuna area deve essere fornita di arredi e attrezzature, adeguate alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili, disinfettabili;
- Le aree di preparazione devono prevedere un numero adeguato di vasche o lavelli, distinti per funzioni, con erogatore di acqua.

c) Servizi annessi ai locali di preparazione:

- Per questi servizi devono essere previste la zona di lavaggio pentolame, la zona per lo stoccaggio dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, zona destinata a raccogliere gli imballi da utilizzare per il trasporto, la zona per la detenzione dei prodotti per la pulizia dei locali, la zona per gli spogliatoi e i servizi igienici.

Art. 19 – Manutenzione dei locali e degli impianti

E' a carico dell' I.A. la manutenzione ordinaria e straordinaria del proprio centro cottura, ciò al fine di evitare qualsiasi forma di interruzione del servizio.

Art. 20 – Accessi

E' consentito il libero accesso ai locali utilizzati come refettorio o centri di cottura al personale tecnico o amministrativo dell'A.C. o di imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario, previa preavviso di almeno un'ora prima all'I.A. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione di quello istituzionalmente

preposto ai controlli previsti dalla vigente normativa di legge e per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'A.C. e dell'I.A.

Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

Art. 21 – Oneri inerenti il servizio

sono a totale carico dell'I.A. e interamente comprese nel prezzo unitario del pasto, tutti i costi derivanti dalla gestione del servizio e dall'obbligo di informare l'utenza. A titolo esemplificativo:

a) Tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- Alla preparazione dei pasti;
- Alla pulizia e al riassetto delle cucine, dei locali refettorio;
- Alla fornitura del materiale a perdere (tovaglette, tovaglioli, posate, ecc.);
- Alla gestione del servizio refettorio e alla gestione del servizio di trasporto dei pasti;
- All'implementazione e gestione del piano di autocontrollo HACCP presso il proprio centro cottura e presso i centri di distribuzione dei pasti;
- All'elaborazione ed applicazione di piani di emergenza determinati da circostanze non dipendenti dalla volontà dell' A.C.;
- Alla formazione e addestramento del proprio personale, di quello comunale e statale, secondo il programma di formazione redatto per concorrere alla presente procedura.

b) L'informazione all'utenza realizzata attraverso:

- L'esposizione permanente delle tabelle dietetiche nei locali adibiti a refettorio, in apposita bacheca, per tutta la durata del servizio;
- La messa a disposizione, presso il punto di refezione, delle tabelle analitiche merceologiche;
- Le comunicazioni all'utenza in forma scritta richieste dall'A.C.

Art. 22 – Assicurazioni

L'I.A si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico dell'I.A., salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'I.A. ha contratto, a proprie spese, le seguenti polizze assicurative:

- **Polizza assicurativa RCT**, relativa alla conduzione del servizio ed alla somministrazione degli alimenti, con un massimale non inferiore a € **5.100.000,00=** per sinistro blocco unico e a € **510.000=** per persona.
- A garanzia dell'esatto adempimento contrattuale, l'I.A. ha prestato cauzione definitiva per l'importo di €, mediante polizza fidejussoria n. della Assicurazioni, agenzia di, in data

Art. 23- Sospensione del servizio

In caso di sciopero o di eventi che, per qualsiasi motivo, possono interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C e/o I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

L'A.C. può procedere, a titolo cautelativo, alla sospensione parziale o totale del servizio fino ad un massimo di 100 giorni continuativi e per non più di tre volte per ogni anno scolastico, dandone motivata anticipata comunicazione all'I.A., senza che questa abbia nulla a pretendere.

Art. 24 – Personale dell'Impresa aggiudicataria

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulla buona pratica di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dai d.lgs. 155/97 e 626/94 e s.m.i.

Tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà aver seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Prima dell' inizio del servizio, l'I.A. ha trasmesso all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva.

Per qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicato per iscritto all'A.C. il curriculum professionale degli interessati.

Art. 25 – Organico addetti

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'I.A.. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere, ottemperando alle vigenti disposizioni di legge, adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

L'I.A. deve individuare e comunicare all'A.C. il Responsabile al coordinamento del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative, tra cui il responsabile della sicurezza e tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato, in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche

tabelle allegate all'offerta. Eventuali interventi migliorativi devono essere preventivamente approvati dall'A.C..

Deve essere, comunque, sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta, provvedendo alle necessarie sostituzioni per le assenze che venissero a verificarsi. Tale costanza deve essere riconfermata, tramite elenco nominativo, al Committente con frequenza annuale, a mezzo di lettera raccomandata.

L'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Per il servizio refettorio deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione, esclusi gli addetti al trasporto e alle pulizie, non inferiore ad un rapporto di 1:25, contando tra gli utenti anche gli adulti. Il personale addetto alla distribuzione svolge il servizio fino al completamento dei pasti.

Art. 26 – Vestiario

L'I.A. fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza (es. calzature antiscivolo, cuffie, guanti ecc.) da indossare durante le ore di servizio.

Art. 27 – Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, durante le ore di lavoro non devono indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane o orologi e non devono avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla normativa vigente (camice, cuffia ecc.). per una corretta prassi igienica è consigliabile, durante la preparazione dei pasti, l'utilizzo di mascherine e di guanti monouso. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti

deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 28 – Formazione e addestramento

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, sia professionale che al fine di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

A tali corsi l' I.A. è tenuto ad invitare anche il personale dell'A.C. ed il personale ATA statale in servizio presso le scuole; a tale scopo l'I.A. informerà, con congruo anticipo, gli Uffici preposti dell'A.C. circa il programma definito (luogo, orario e tematiche trattate).

Art. 29 – Rispetto della normativa

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre l'I.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 30 – Applicazione contrattuale

L'I.A. dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di categoria, applicabili alla data dell' offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle

successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Art. 31 – Menù

I menu sono definiti dal servizio dietologia dell' ASL competente .

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al Capitolato. In casi particolari, i menù possono essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli, a garanzia dell'utenza e previo parere positivo del servizio dietologia che ha elaborato i menù o di altro presidio sanitario specialistico.

Art. 32 – Variazione dei menù

E' consentita, in via temporanea, una variazione dei menù in caso di guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto, interruzione temporanea della produzione per causa di sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Ogni variazione dovrà, in ogni caso, venire preventivamente ed immediatamente comunicata all'A.C., che potrà attivare accertamenti sulle cause della disfunzione riservandosi, ove se ne evidenziassero responsabilità dell'I.A., di applicare le penalità previste dal Capitolato.

Ogni variazione dovrà essere concordata con l'A.C. ed avere, di norma, durata non superiore alle 24 ore, salvo che non dipenda da indicazioni di ordine sanitario a tutela della salute pubblica.

L'A.C. potrà apportare variazione ai menù, anche su indicazione della competente ASL, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi che sotto il profilo della grammatura delle derrate, senza variazione del prezzo pattuito. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'A.C.

Art. 33 – Struttura del menù e orario di somministrazione dei pasti

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi o alternativi al pasto ordinario in occasione di festività particolari, quali Natale, carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico ed altre iniziative particolari, per un numero complessivo di giorni comunque non superiore a sei per ciascun anno scolastico.

Dovranno, inoltre, essere disponibili n. 15 pasti di scorta per situazioni di emergenza.

L'orario del pranzo verrà fissato dall'A.C. nel rispetto delle esigenze didattico - organizzative dell'istituzione scolastica, concordando con l'I.A. le eventuali modifiche al piano di trasporto e servizio proposta dalla stessa all'atto dell'aggiudicazione.

Art. 34 – Cestini freddi

Su richiesta dell'A.C., l'I.A. dovrà provvedere, per particolari esigenze quali gite, visite didattiche ed altro, alla fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio.

La composizione sarà di volta in volta determinata tra l'A.C e l'I.A., fermo restando il rispetto delle tabelle dietetiche.

Art. 35 – Stagionalità

Laddove non diversamente specificato, gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità individuato nel calendario ortofrutticolo.

Art. 36 – Quantità delle vivande

Nelle tabelle dietetiche elaborate dall'ASL sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. Per gli adulti

docenti e non docenti si utilizzano le grammature previste per gli alunni con un aumento per ciascun ingrediente pari al 15%.

Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle tabelle dietetiche relative ad adulti ed utenti aumentate in misura non inferiore al 10% in ogni ingrediente, per consentire eventuali bis. Queste ultime condizioni non determinano variazione del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero dei pasti da fatturare, che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base del numero delle presenze.

Tabelle pesi a cotto:

l'I.A. ha predisposto una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella è stata formulata per ogni menù stagionale, sia per gli alunni che per il personale docente e non docente.

Le tabelle dei pesi a cotto sono state approvate dall'A.C., previo parere del servizio Dietologia dell'ASL competente e sono utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione.

Ove il calo peso dovesse essere considerato eccessivo, l'I.A. è tenuta a modificare la proposta, in conformità a quanto richiesto dall'A.C., anche se ciò dovesse comportare una variazione in aumento delle grammature previste a crudo. In ogni caso nessuna variazione potrà essere applicata rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Art. 37 – Diete speciali

Il centro cottura ha approntato le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali è avvenuta da parte di un dietista ed è stata controfirmata dal medico curante. In particolare:

- **Nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo:** diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismo, ecc., dovrà essere presentato, a cura dei familiari, un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- **Nel caso di bambini portatori di allergie alimentari:** dovrà essere obbligatoriamente presentato, a cura dei familiari, un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all' anno.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici, in monoporzione e recare indicazione dell' utente destinatario.

Art. 38 – Diete in bianco

L'I.A. dovrà provvedere alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta unitamente alla prenotazione dei pasti. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono sostituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco, un panino e frutta.

Art. 39 - Diete differenziate per esigenze etnico-religiose

L' I.A. è tenuta, su richiesta dell' utenza, a predisporre menù conformi ad esigenze etnico-religiose. Le variazioni vanno concordate con l'A.C prima dell' inizio del servizio, a seguito di richiesta da parte dei genitori degli alunni.

Art. 40 – Introduzione di nuovi pasti

Qualora si introducono nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve presentare all'A.C. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, sempre che esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche.

Art. 41 – Prenotazione e comunicazione dei pasti

L'A.C., quotidianamente, trasmette all'I.A. il numero dei pasti da fornire, telefonicamente, o a mezzo fax, o per mail, entro e non oltre le ore 10:30.

E' onere dell'I.A. effettuare quotidianamente, al servizio Pubblica Istruzione e a mezzo fax, la trasmissione riepilogativa delle prenotazioni giornaliere.

Art. 42 – Igiene della produzione

Il personale adibito alla preparazione dei pasti, fatta salva ogni altra prescrizione di legge in materia igienico-sanitaria, deve essere provvisto di camice bianco, cuffia e calzature igieniche e deve far uso di guanti monouso e, preferibilmente, mascherine. Il personale non deve effettuare contemporaneamente più operazioni, al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

Art. 43 – Piano di autocontrollo

L'I.A. deve predisporre, ex art. 3 del D.lgs. 155/97, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare, oltre alla produzione, anche il trasporto dei pasti ed il servizio di refettorio.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l' utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nella gastro-norma, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, devono essere effettuate esclusivamente a doppio strato, interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Il piano di autocontrollo deve prevedere anche le procedure da attuarsi per la conservazione dei campioni dei pasti completi quotidianamente confezionati ed erogati per il servizio oggetto della presente fornitura. Detti campioni, riportanti la data di produzione e confezionamento, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di -18° per le 70 ore successive.

Art. 44 – Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica previsti dal Manuale di autocontrollo dell'I.A.

Art. 45 – Conservazione delle derrate

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in un' apposita cella, ad una temperatura compresa tra 0° C e 4° C.

I prodotti a lunga conservazione, quale pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la data di scadenza.

Art. 46 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 47 – Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, conformemente a quanto previsto dal D.lgs. 155/97 e s.m.i.

La competenza professionale dell'I.A. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, adeguando le tecnologie di produzione e distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

L'I.A. dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dall'A.C. sulla base di procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Dovrà essere esclusa dai metodi di cottura la friggitura.

Si precisa che la modalità di cottura, da utilizzare per tutte le verdure destinate alla preparazione dei contorni cotti, deve essere al forno o a vapore.

Art. 48 – Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e + 4°C, il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda, in concomitanza con il giorno di utilizzo. Il prodotto, una volta scongelato, deve essere utilizzato entro le 24 ore successive;
- Legumi secchi: ammollo per alcune ore, in funzione con le procedure aziendali, con 2 ricambi di acqua;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o in alternativa, previa autorizzazione dell'A.C., sarà consentito l'utilizzo di parmigiano grattugiato confezionato per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre e passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è

consentita la capitozzatura e la toelettatura, da effettuarsi il giorno precedente al consumo;

- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- La porzionatura di salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggio deve essere effettuata nelle ore antecedenti il consumo;
- I secondi piatti per cui è prevista l' impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termo convenzione;
- E' esclusa dai metodi di cottura l'uso della friggitrice;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Art. 49 – Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente il consumo, purchè dopo la cottura vengano raffreddate con l' ausilio dell' abbattitore rapido di temperatura, secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 4°C.

gli alimenti per i quali può essere consentita la cottura il giorno precedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati, bolliti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 50 – Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù ed i sughi devono essere realizzati in pentole in acciaio inox o in brasiera.

Nel caso in cui fosse necessario la preparazione di alimenti per celiaci, dovrà essere utilizzato pentolame e posateria ad uso esclusivo di tale patologia.

Art. 51 – Condimenti

Per il condimento dei primi piatti deve essere utilizzato parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse, dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 1987.

Non è consentito in alcun caso l'uso di esaltatori di sapidità (preparati per brodo e dadi).

Art. 52 – Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro di cottura e il refettorio, al termine della preparazione dei pasti e della distribuzione degli stessi, come quelli da eseguire ai mezzi di trasporto, sono regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'I.A. e comunicate all'A.C.

E' fatto obbligo all'I.A. di provvedere, almeno settimanalmente, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 53 – Caratteristiche dei detersivi

I detersivi dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti, le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti.

Art. 54 – Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta, e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Art. 55 – Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa.

Art. 56 – Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore per la raccolta di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali refettorio e dei plessi scolastici, nell'ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione dell'A.C.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc.). le spese per il ritiro e lo smaltimento di rifiuti speciali sono a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. il riciclaggio del materiale a perdere.

Art. 57 – Spogliatoio e servizi igienici

I servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone o tovagliette a perdere.

Art. 58 – Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Art. 59 – Fallimento e amministrazione controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.A., l'appalto si intende senz'altro revocato e l'A.C. provvederà a termini di legge.

Art. 60 – Facoltà dell'Amministrazione Comunale

In caso di morte del gestore è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

Art. 61 – Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale. Commissione Paritetica

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'I.A. e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato speciale di appalto.

Art. 62 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'ASL, il personale incaricato dal Comune, nonché eventuali altri che saranno formalmente indicati dall'A.C.

Art. 63 – Controlli da parte del Committente

L'A.C. si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente contratto e nel capitolato speciale d'appalto. L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I.A. non potrà addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto all'A.C.

L'I.A. sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'A.C. ha la facoltà di commissionare, ad una struttura di propria fiducia, controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche. Le analisi commissionate dall'A.C. non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità e indicate in sede di offerta tecnica.

Art. 64 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

L'I.A. deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici; tale piano deve essere elaborato secondo i principi contenuti nel D.lgs. 155/97 e s.m.i.

L'I.A. deve, inoltre, disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati. Inoltre l'I.A. deve essere in possesso di un sistema di qualità interno.

Art. 65 – Metodologia del controllo di qualità

I tecnici legittimamente autorizzati (ASL) effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione. La quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

Art. 66 – Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A.. Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C.

Art. 67 – Blocco delle derrate

I controlli effettuati dagli incaricati dell'A.C. potranno dar luogo al “blocco delle derrate”, con eventuale variazione dei menù, concordata con l'A.C., senza dar luogo ad alcuna interruzione del servizio, interruzione della quale l'I.A. sarebbe considerata responsabile con conseguente applicazione delle sanzioni previste ai successivi Titoli XIV e XVI. Il blocco delle derrate potrà essere disposto dall'A.C. anche in via cautelare, qualora si verificano rischi di pregiudizio per la salute degli utenti, per la somministrazione di particolari alimenti.

Art. 68 – Penalità

L'A.C., a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I. A., le quali devono pervenire entro 5 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Le sanzioni, nella misura sottoindicata (o per i casi non esplicitamente previsti stabilita discrezionalmente dall'A.C. nei limiti di seguito indicati), saranno applicate per le tipologie di inadempienze che seguono:

- Mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- Mancata consegna di derrate o parti di pasti;
- Grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche,

- Variazione ai menù senza preavviso;
- Prodotti non conformi alle tabelle merceologiche o non tempestivamente sostituiti;
- Mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- Presenza di corpi estranei nei prodotti;
- Personale inferiore a quanto stabilito;
- Pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- Carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici previsti;
- Il mancato adempimento degli interventi di manutenzione.
- Per le inadempienze sopra descritte e per quelle non espressamente comprese nel precedente elenco ma comunque considerate dall'A.C. rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, la misura della sanzione viene discrezionalmente fissata dalla stessa A.C., sulla base dei criteri esplicitati nel presente Capitolato.
- Le penalità sono previste nelle seguenti misure:
 - Penale di € 400,00 per ogni ora di anticipo o ritardo nella somministrazione dei pasti agli alunni della scuola dell'infanzia, rispetto all'orario stabilito nel presente capitolato speciale di appalto;
 - Penale di € 450,00 per mancato riordino del refettorio dopo la consumazione dei pasti da parte degli alunni e delle alunne della scuola dell'infanzia;
 - Penale di € 500,00 per pasti non predisposti secondo le indicazioni recate dal presente capitolato speciale di appalto;

- Penale di € 600,00 per ogni giorno di mancato servizio di somministrazione dei pasti agli alunni delle scuole dell'infanzia per fatti imputabili all' I.A.;
- Penale di € 1.000,00 per mancata utilizzazione dei prodotti DOP e/o IGP della Regione Campania offerti in sede di gara;
- Penale di € 1.500,00 per ogni automezzo utilizzato per la distribuzione dei pasti non conforme alla normativa vigente, soprattutto in materia di igiene;
- Penale di € 1.500,00 per ogni contenitore utilizzato nella distribuzione e somministrazione dei pasti non conforme alla normativa vigente, soprattutto in materia di igiene;
- Penale di € 1.500,00 in caso di secondo episodio di cattiva condotta del personale della ditta, intesa anche e soprattutto come mancato rispetto delle norme e buona prassi igienica;
- Penale di € 1.500,00 in caso di secondo episodio di corpi estranei o parti dell'alimento somministrato (es. lische di pesce) che possono arrecare nocumento ai piccoli utenti o che possono contaminare il pasto (es. capelli) trovato anche in uno solo dei pasti somministrati.
- In caso di presenza di corpi estranei o parti dell'alimento somministrato che possono arrecare nocumento ai piccoli utenti l'amministrazione si riserva la facoltà di richiedere alla ditta la sostituzione dell'alimento e quindi del fornitore, senza alcun onere finanziario a carico dell'Ente;
- penale di € 1.500,00 per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi durante i controlli effettuati ai sensi del presente capitolato.
- In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata.
- **Ulteriori penali:**
- In caso di cumulo di infrazioni per cui è prevista la penalità di cui al precedente comma;

- Qualora la ditta risulti sprovvista delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la fornitura oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
- Il mancato rispetto del piano di autocontrollo (HACCP);
- In caso di quarto episodio di corpi estranei o parti dell' alimento somministrato (es. lische di pesce) che possono arrecare nocumento ai piccoli utenti o che possono contaminare il pasto (es. capelli), trovati anche in uno solo dei pasti somministrati;
- In caso di quarto episodio di cattiva condotta del personale della ditta, intesa anche e soprattutto come mancato rispetto delle norme e buone prassi igieniche;
- In caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente della ditta, accertato dal Comune o ad esso segnalato dall'Ispettorato del lavoro;
- Nel caso la ditta si renda responsabile dell' inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità sottoscritto tra il Comune e la Prefettura di Napoli.
- Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.
- In caso di risoluzione del contratto all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti all'Amministrazione per applicazione di penali.
- In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione comunale avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della

seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocate in graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

- Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione comunale si riserva di procedere con soggetti terzi, con addebito all'impresa inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Art. 69 – Prezzo del pasto

Il prezzo del pasto resterà invariato per tutta la durata dell'appalto.

Art. 70 – Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alla singola fattura emessa dall'I.A., a cadenza mensile.

Su ciascuna fattura, corredata dai buoni pasto (da ritirarsi presso il plesso scolastico), dovrà essere indicato il numero dei pasti effettivamente ordinati e forniti, suddivisi per alunni e personale docente e non docente.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa determina di liquidazione del funzionario competente, entro 60 gg. dal ricevimento delle fatture.

Il servizio di ritiro dei buoni pasto deve essere espletato da parte dell'impresa aggiudicataria con propria autonoma organizzazione.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 71 – Spese

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara, alla stipula del contratto e susseguente registrazione, nonché quelle relative al deposito cauzionale, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 72 - Obblighi di condotta dell'appaltatore

L'appaltatore dovrà attenersi, personalmente e tramite il personale preposto, agli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti dal *codice di comportamento* adottato da questo Ente con delibera di Giunta Comunale n. 171 del 19.12.2013, che è stato consegnato in data, e che dichiara di conoscere ed accettare. La violazione degli obblighi derivanti dal citato codice comporta la risoluzione del contratto. In caso di violazione di taluni degli obblighi, il funzionario competente, accertata la compatibilità dell'obbligo violato con la tipologia del rapporto instaurato, provvederà alla contestazione, assegnando un termine di 15 giorni per la presentazione delle giustificazioni. Decorso infruttuosamente il termine predetto, ovvero nel caso che le giustificazioni non siano ritenute idonee, la risoluzione del rapporto è disposta con provvedimento del funzionario del settore competente, fatto salvo per l'Amministrazione Comunale il diritto al risarcimento dei danni, anche all'immagine.

Art. 73 - Norma Anticorruzione

Il sig., legale rappresentante della ditta, ha dichiarato, ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, D. Lgs. n. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune di Castello di Cisterna per il triennio successivo alla conclusione del rapporto.

Art. 74 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Oltre a quanto è genericamente previsto all'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell' art. 1456 c.c., facendo salva l'applicazione della penale, le seguenti ipotesi:

- a) Inosservanza anche di uno solo degli impegni assunti con le dichiarazioni prodotte per l' assegnazione di punteggi utili ai fini dell' aggiudicazione dell' appalto;
- b) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- c) Messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- d) Impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- e) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- f) Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igienico-sanitarie ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) Casi di intossicazione alimentare dipendenti dal servizio effettuato dall'I.A.;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) Interruzione totale o parziale del servizio;
- j) Subappalto totale o parziale del servizio;

Nei casi sopra previsti è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare, a suo insindacabile giudizio e motivato giudizio, risolto il contratto di fornitura, senza che occorra citazione in giudizio pronunciata dal giudice od altra qualsiasi formalità all' infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere di tale clausola risolutiva. Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Art. 75 – Foro competente

Qualunque contenzioso o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nella fattispecie di cui all' art. 33 del d.lgs. 31/3/1998, n. 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente il Foro di Nola.

Art. 76– Richiamo alla legge ed altre norme

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento al reg. CEE 852/04, a tutte le norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia.

Art. 77 – Trattamento dati sensibili

All'inizio del servizio l'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati sensibili ai sensi del T.U 196/03 e del personale della medesima impresa che ha accesso ai dati sensibili.

Art. 78 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'I.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il presente contratto si risolve di diritto.

L'Amministrazione verifica in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Ove non diversamente disposto mediante successiva apposita comunicazione scritta, i pagamenti saranno effettuati mediante accredito sul seguente conto corrente bancario "dedicato" alle commesse pubbliche:

.....

La persona abilitata ad operare su tale conto è il sig., nato a (..) il, e residente in alla Via, n. 2, C.F.

Il CIG (codice identificativo di gara) rilasciato è 6339221AA6.

Art. 79 - Protocollo di Legalità. Le parti prendono atto e accettano il contenuto del Protocollo di Legalità in materia di appalti, stipulato con la Prefettura di Napoli in data 20.9.2007, con particolare riferimento alle clausole di cui all'art. 8 dello stesso, di seguito trascritte:

Clausola n. 1

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme patrizie di cui al Protocollo di legalità, sottoscritto nell'anno 2007 dalla stazione appaltante con la Prefettura di Napoli, tra l'altro consultabili al sito <http://www.utgnapoli.it> e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Clausola n. 2

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture e servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

Clausola n. 3

La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità di pubblica

sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.

Clausola n. 4

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o sub-contratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o sub-contratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del D.P.R. 252/98, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni dal Prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informazione interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto, ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

Clausola n. 5

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o sub-contratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Clausola n. 6

La sottoscritta impresa dichiara, altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alla

gara e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

Clausola n. 7

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere ed accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o al sub-contratto, nonché l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni – salvo comunque il maggior danno – nella misura del 10% del valore del contratto o, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita) senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto-legge n. 143/1991.

Clausola n. 8

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere ed accettare l'obbligo di effettuare gli incassi e i pagamenti, di importo superiore ai tremila Euro, relativi ai contratti di cui al citato protocollo di legalità attraverso conti dedicati accesi presso un intermediario bancario ed esclusivamente tramite bonifico bancario; in caso di violazione di tale obbligo, senza giustificato motivo, la stazione appaltante applicherà una penale nella misura del 10% del valore di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce, detraendo automaticamente l'importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.

Art. 80 - Per tutto quanto non previsto nel presente atto, si fa riferimento alle leggi vigenti in materia di appalti.

Il presente contratto viene stipulato in esecuzione della determinazione del Responsabile Servizi Sociali n. ... del, prot. gen. n. del

Art. 81 - Contratto in formato digitale

Le parti si danno reciprocamente atto che il presente contratto viene stipulato conformemente a quanto disposto dall'art.11, comma 13, del Codice dei Contratti di cui al D.Lgs.n.163/2006, così come modificato dal D.L. 18 ottobre 2012 n.179 convertito con Legge 17 dicembre 2012 n.221.

Il presente atto è stato redatto mediante personal computer e software di videoscrittura (art. 11 co. 13 del Codice dei Contratti) su n. pagine a video, del quale ho dato lettura alle parti, che lo hanno dichiarato pienamente conforme alla loro vera, piena e libera volontà e insieme con me ed alla mia presenza lo approvano e lo sottoscrivono come di seguito specificato. Il file del contratto, previa scansione, in formato "portable document format" (PDF), viene chiuso in forma digitale dal Segretario Comunale rogante Dott.ssa Emanuela Maria Costa.

Il Responsabile Servizio AA.GG.: Dr.ssa Clementina Di Monda

Per la GFI FOOD SRL.: sig.

Il Segretario comunale: Dr.ssa Emanuela Maria Costa