

COMUNE DI MENDICINO

(PROVINCIA DI COSENZA)

Capitolato Speciale d'Appalto per il servizio di refezione scolastica nelle Scuole materne Statali del Comune di Mendicino .

Anni Scolastici 2015/2016 - 2016/2017 e 2017/2018.

CIG : 6386493CBC

Art.1 - Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è il servizio mensa scolastica nelle sotto elencate sedi delle Scuole dell'Infanzia Statali e dell'asilo Nido Comunale del Comune di Mendicino.

- 1) Scuola dell'Infanzia - Via Aldo Moro;
- 2) Scuola dell'Infanzia – Viale della Concordia ;
- 3) Scuola dell'Infanzia – Via Papa Giovanni ;

L'aggiudicataria dovrà garantire 90 pasti giornalieri presunti, per cinque giorni a settimana per la scuola dell'infanzia . Si intendono escluse le festività. Detto numero è puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune, per cui è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza degli alunni. Il Comune ha l'incondizionata facoltà, e la ditta aggiudicataria riconosce tale facoltà incondizionata, di diminuire o aumentare il numero dei pasti.

Art. 2 - Natura del servizio

Il servizio comprende:

- a) l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù indicati dal Comune, per come specificato nella tabella dietetica, predisposta sulla base delle "Linee guida per una corretta alimentazione" dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza, disponibile sul sito del Comune e/o presso il settore finanziario;
- b) la preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti presso i centri di cottura sulla base del numero di alunni comunicato quotidianamente da ciascun istituto scolastico;
- c) la veicolazione dei pasti destinati alle scuole prive di centri cottura. Il trasporto dovrà essere effettuato con l'impiego di idonei contenitori termici ed automezzi in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni previsti dalle leggi e/o regolamentari vigenti in materia e devono essere nella disponibilità dell'Operatore Economico. Tutti i contenitori usati per il trasporto degli alimenti dovranno essere sottoposti a sanificazione giornaliera. I mezzi adibiti al trasporto devono essere mantenuti costantemente puliti, in modo tale che gli stessi non possano rappresentare causa di contaminazione delle sostanze alimentari trasportate e rispondenti ai requisiti di cui alle disposizioni di legge.
- d) la somministrazione e distribuzione di un pasto giornaliero composto da: un primo piatto caldo, un secondo con contorno, pane fresco di giornata e debitamente sigillato, frutta fresca di stagione ed una bottiglia d'acqua, minerale naturale, da l. 0,50, per ogni alunno della scuola indicato all'art. 1 del presente Capitolato.

Dovrà essere rigorosamente rispettata, in ogni sua prescrizione, la tabella dietetica, autorizzata dall' A.S.P. di Cosenza. Non sono ammesse deroghe di sorta. Il servizio di refezione scolastica dovrà, inoltre, garantire il pasto agli alunni affetti da particolari patologie (diabete, celiachia ecc.), per i quali sarà prevista apposita tabella dietetica. Il servizio dovrà essere svolto scrupolosamente, osservando la massima igiene nell'esecuzione del lavoro.

e) la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti, tutti di buona qualità e conformi alle norme CE;

f) l'apparecchiare e lo sparecchiare dei tavoli, la distribuzione dei pasti nei refettori;

g) la pulizia e la sanificazione delle cucine, dei refettori e dei locali accessori con l'impiego di idonei prodotti per come previsto dalle leggi vigenti;

h) la raccolta ed il trasporto, nei punti di raccolta individuati dal Comune, dei rifiuti solidi urbani seguendo le istruzioni comunali sulla raccolta differenziata.

Art. 3 – Durata

L'appalto avrà la durata di anni tre, ed il servizio dovrà essere assicurato per gli anni scolastici 2015/2016 - 2016/2017 e 2017/2018. Il servizio deve essere espletato dal 1° ottobre (e/o dal momento della sottoscrizione del contratto e/o dal momento dell'aggiudicazione provvisoria) al 30 giugno di ciascun anno, fatte salve le festività ed il periodo di chiusura, differenziato in base alla tipologia dell'istituto (scuola materna e asilo nido), dell'anno scolastico di riferimento. Alla fine di tale periodo esso scadrà di pieno diritto, senza disdetta o preavviso. Il Comune si riserva la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, senza che la ditta possa pretendere danni o compensi di sorta se non il corrispettivo per quanto effettivamente prestato. Il calendario di apertura e chiusura del servizio viene stabilito dal Comune d'intesa con le Autorità Scolastiche, secondo il calendario scolastico dell'anno di riferimento e può essere variato insindacabilmente dal Comune medesimo senza con ciò riconoscere alcun compenso alla ditta aggiudicataria.

Art. 4 - Forniture supplementari

L'aggiudicataria dovrà garantire il servizio, qualora venga richiesto, anche ad altre tipologie di fruitori agli stessi patti e condizioni, in osservanza della dieta richiesta ed approvata dall'A.S.P. prevista nell'aggiudicazione e sarà retribuita solo per il numero dei pasti effettivamente somministrati, riscontrabili dalla presenza degli alunni in classe e dal ritiro dell'apposito "buono - ticket - mensa", senza il quale non sarà riconosciuta la retribuzione, che dovrà essere allegato alla fattura.

Art. 5 - Valore dell'appalto, prezzi e condizioni di pagamento

L'importo a base d'asta del presente appalto è fissato, per ciascun pasto, in Euro 3,75 oltre IVA, per un importo complessivo, triennale e presunto, di € 205.000.00 esclusi l'IVA e gli oneri scaturenti dai rischi da interferenza che sono contabilizzati in 2.734,00, triennali, non oggetto di ribasso. I pagamenti saranno effettuati mensilmente, a servizio espletato, in assenza di formali contestazioni e su presentazione di fattura. Il prezzo a pasto, determinato in sede di gara, si intende remunerativo anche nel caso in cui i pasti erogati - giornalieri e totali e per tutto il periodo oggetto dell'appalto consumati - siano inferiori al numero dei pasti indicati all'art.1. Il prezzo si intende fisso ed invariato fatte salve le indicizzazioni ISTAT e l'art. 115 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i. Si precisa, inoltre, che alla fattura dovrà essere allegata cui si possano desumere chiaramente le varie voci che compongono il paga

essere evidenziato, per ogni giorno di servizio effettuato, il numero dei pasti giornalmente erogati e coperti dai "buoni ticket mensa", con la distinzione per scuola e sezioni . Detti buoni dovranno essere allegati a ciascuno rendiconto . L'aggiudicataria non potrà accampare alcuna pretesa per una eventuale diminuzione, anche sensibile, del numero dei pasti da fornire, né alcun diritto qualora l'Amministrazione Comunale dovesse decidere di interrompere il servizio prima della naturale scadenza del termine, per il verificarsi di imprevedibili situazioni che obiettivamente non permettano la prosecuzione dello stesso.

Art.6 - Luoghi di preparazione dei pasti

L'aggiudicataria è obbligata a provvedere alla manipolazione dei cibi (preparazione, cottura, ecc.) esclusivamente presso il proprio centro di cottura provvisto di autorizzazione sanitaria. Sono a carico della Ditta appaltatrice: - la manutenzione ordinaria delle attrezzature; - le spese di riparazione o sostituzione delle attrezzature; - tutte le opere di manutenzione ordinaria relative agli impianti ed alle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio; eventuali integrazioni di stoviglie, utensili e quanto altro occorrente restano a carico della ditta aggiudicataria e rimarranno di proprietà della stessa. L'ubicazione del centro di cottura non dovrà essere superiore a 25 Km dalla casa comunale.

Art. 7 - Modalità di espletamento del servizio

Il pasto, che dovrà essere preparato quotidianamente presso il proprio centro di cottura dotate di autorizzazione sanitaria, dovrà essere somministrato e servito ai bambini di ogni sezione entro le ore 12.00/12.30 di ogni giorno (per cinque giorni settimanali da lunedì a venerdì, salvo le giornate festive). Il pasto caldo dovrà arrivare ai centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali e comunque secondo le norme prescritte dalle norme vigenti. I pasti somministrati nelle scuole dell'infanzia sprovviste di centro cottura e nell' asilo Nido devono essere preparati e confezionati nelle cucine munite delle autorizzazioni di legge. I pasti, opportunamente confezionati a norma di legge con apposita termo sigillatrice dotata delle prescritte autorizzazioni, nella disponibilità della ditta, dovranno essere trasportati a destinazione tramite l'impiego di idoneo automezzo, nella disponibilità della stessa ditta, fornito di tutte le autorizzazioni di legge e nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie. L'aggiudicataria provvederà, inoltre, alla fornitura dei pasti ai soli insegnanti ed al personale ATA incaricati della sorveglianza degli alunni durante il servizio mensa.

Art. 8 – Personale

L'impresa aggiudicataria dovrà impegnarsi a mantenere l'occupazione dei lavoratori dipendenti già in forza presso l'impresa appaltatrice cessante nella misura del 100% (cento per cento). Per eseguire il contratto l'appaltatore si avvarrà di personale, professionalmente qualificato, munito di attestato professionale e tenuto costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, che impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità. A richiesta del committente l'aggiudicatario dovrà presentare libro matricola e documentazione INPS attestante l'avvenuta assicurazione a favore del personale. Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro unico , in conformità alle procedure previste dal CCNL applicato ai lavoratori interessati. L'aggiudicatario, inoltre, sempre nel rispetto del citato CCNL, dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni consistenti, oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste. I suddetti obblighi vincoleranno l'aggiudicatario, anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. Inoltre, periodicamente dovrà fornire al Comune una lista nominativa del personale dipendente. L'aggiudicatario destina al servizio il personale n in possesso di tutti i requisiti necessari alle funzioni del personale impiegato. Inc

servizio, il gestore dovrà impiegare esclusivamente personale per il quale sono stati regolarmente adempiuti gli obblighi previsti dalle vigenti leggi in materia d'assicurazioni sociali, assistenziali, previdenziali ed antinfortunistiche e sanitarie. Il personale della Ditta incaricato all'espletamento del servizio dovrà essere munito di adeguati strumenti di protezione, essere esperto per l'esercizio cui è abilitato e dovrà mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Ente, l'aggiudicataria s'impegna a sostituire gli addetti che non osservassero una condotta irrepreensibile. L'aggiudicatario si obbliga a rispettare la tenuta dei documenti, registri e quanto altro obbligatorio ai sensi delle vigenti disposizioni in materia. L'organico, da utilizzare per l'espletamento del servizio, deve essere dichiarato in fase d'offerta dalla Ditta, che ne dovrà indicare: numero addetti, mansioni, livello e monte ore. Deve essere, comunque, sempre assicurata, per tutta la durata del contratto, la presenza costante dell'organico dichiarato in fase d'offerta.

Art.9 - Tabelle dietetiche

Per la preparazione e somministrazione dei pasti la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi a quanto stabilito nelle guida per la ristorazione scolastica in ordine alla qualità del servizio, redatte nel mese di Giugno 2015 dall'ANCI, in collaborazione con l'ANGEM e l'URICOM, delle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica", emanate dal Ministero della Salute con provvedimento del 29 aprile 2010, nonché degli indirizzi e criteri redatti dalla Giunta Comunale con atto n. 94 del 05.08.2015. I pasti devono rispecchiare le "Tabelle dietetiche e caratteristiche degli alimenti", redatte dal Comune e regolarmente approvate dall'U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione - dell'A. S. P. di Cosenza, sia per la qualità che per la grammatura, tabelle che si allegano al presente capitolato per farne parte integrante. Il Comune si riserva la facoltà di apportare nel corso del servizio da appaltare variazioni quantitative dei generi alimentari, qualora venissero richieste dall'A.S.P. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 Legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere effettuate in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

Art. 10 - Vigilanza controllo e penalità

La vigilanza ed il controllo del servizio competono alla Stazione appaltante. E' sua facoltà effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali del Capitolato Speciale d'Appalto e alla relazione tecnica presentata in sede di gara. L'Appaltatrice è obbligata a fornire al personale incaricato della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo allo stesso, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti e locali annessi, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. La Ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori, conservare ed, a richiesta, esibire la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati. Controlli possono essere effettuati dalla Commissione Mensa, per come stabilito nell'apposito Regolamento Servizio refezione scolastica, approvato con deliberazione del C.C. n. 27 del 22/11/2010. L' appaltatrice è responsabile verso l'Amministrazione Contraente del buon e regolare andamento del servizio e della disciplina dei suoi dipendenti. Incombe sull'Azienda ogni responsabilità civile e penale per qualsivoglia tipo di danno derivante dall'esercizio agli utenti ed a terzi. Il verificarsi di manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) di servizio, imputabili all'aggiudicataria o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto ovvero delle norme

atto amministrativo in materia, è contestato dalla Amministrazione Comunale, per iscritto ed a mezzo lettera raccomandata A.R., entro giorni 60 (sessanta) dalla piena conoscenza del fatto. All'aggiudicataria viene riconosciuto un termine per contro dedurre alle osservazioni della Stazione appaltante; tale termine non può essere inferiore a giorni cinque (naturali e consecutivi) e superiore a giorni quindici (sempre naturali e consecutivi) decorrenti dalla data di ricevimento della nota di contestazione. L'aggiudicataria ha facoltà di presentare proprie memorie giustificative e difensive sull'inadempienza riscontrata. Esaminate dette memorie – o trascorso infruttuosamente il termine assegnato – è facoltà della Amministrazione Contraente, a suo insindacabile giudizio, applicare le relative sanzioni pecuniarie, mediante trattenuta sul rateo mensile da liquidare o, in alternativa, rivalendosi sulla cauzione definitiva. Ferma restando l'applicazione delle più gravi sanzioni previste dalle norme di legge, di regolamento o di atti amministrativi (nazionali, regionali o locali) in materia – e ferma restando l'applicazione delle più gravi sanzioni penali o civili, per la mancata o ritardata esecuzione degli obblighi contrattuali e del presente capitolato speciale non imputabili a cause di forza maggiore, sono a carico dell'aggiudicataria le penalità qui appresso specificate: - mancato rispetto del limite di 30 minuti tra preparazione e consegna dei pasti: penale di € 500,00 - mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi: penale di € 250,00 - consegna dei pasti con temperature dei cibi inferiore a quelle previste nel presente capitolato: penale di € 500,00 - uso di alimenti non conformi qualitativamente a quelli indicati nel presente capitolato: penale di € 750,00 - esecuzione di menù non corrispondenti: penale di € 250,00 - non corrispondenza delle grammature indicate: defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata e penale di € 250,00 - fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti di legge: defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata e penale di € 1.000,00 - mancanza di igiene o mancata attuazione del piano di pulizia: penale di € 1.000,00 - mancato preavviso di almeno 4 (quattro) giorni nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione e/o la distribuzione dei pasti: penale di € 1.000,00 - personale non rispondente per numero a quello proposto: penale di € 750,00 - distribuzione di un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze segnalate € 750,00 . Nel caso in cui si verificassero per più di cinque volte in un anno scolastico una o più irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere la risoluzione del contratto. Indipendentemente dai casi sopra previsti , l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto nei seguenti casi: - abbandono dell'appalto - ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge - inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune - fallimento e/o frode - inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente; - ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile. In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Art.11 - Obblighi della ditta appaltatrice

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta, la quale ne è la sola responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo. La ditta appaltatrice sarà direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo dalla stessa arrecati, in corso di appalto, ai fruitori del servizio mensa, ed, in generale, a persone o cose. A tale scopo dovrà produrre Polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, che copra tutti i rischi R.C.T. nell'ambito della gestione del servizio di ristorazione, conduzioni degli impianti e somministrazione degli alimenti prodotti, con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 a copertura anche dei rischi di tossinfezione alimentare nonché copertura R.C. verso prestatori d'opera con massimale adeguato alle

servizio di ristorazione e di somministrazione dei pasti deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 12.6.90 n. 146. In caso d'eventi eccezionali e di breve durata, che possono influire sul normale espletamento del servizio, l'impresa appaltatrice s'impegna alla predisposizione di un piano di emergenza al fine di assicurare il servizio.

Art. 12 - Stipula del contratto

L'offerente resta impegnato sin dalla presentazione dell'offerta, il Comune dalla data di stipula del contratto. L'aggiudicataria è obbligata a stipulare regolare contratto con il Comune entro i termini stabiliti dall'art. 11 D.Lgs.vo 163/06 e s.m.i. Ogni spesa contrattuale, nessuna esclusa, resta a suo carico.

Art. 13 – Cauzione

In sede di offerta ciascun partecipatorio dovrà prestare una cauzione provvisoria sull'importo a base d'asta da costituire ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. A garanzia degli obblighi contrattuali, l'aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà prestare la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Art. 14 – Subappalto e cessione

Il subappalto e la cessione, non sono consentiti.

Art. 15 - Adempimenti in materia di salute e sicurezza sul lavoro

Il comune di Mendicino promuove la cooperazione ed il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto di appalto. Quanto sopra non fa venire meno l'obbligo per le imprese di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, con costi a proprio carico.

Art.16 - Carta di qualità del servizio e dei prodotti

Al fine di tutelare i diritti degli utenti del servizio di refezione scolastica, la ditta si obbliga ad emanare, d'intesa con il comune, una "Carta di qualità del servizio" ai sensi e per gli effetti dell'art. 2, comma 461, della legge 24.12.2007. Tale carta da redigere e pubblicizzare previa intesa con le associazioni dei consumatori e le associazioni imprenditoriali, dovrà contenere gli standard di qualità e quantità previsti, le modalità di accesso alle informazioni garantite e quelle per proporre reclamo o per adire alle vie conciliative e giudiziarie. Inoltre, si impegna nel privilegiare alimenti di coltivazione e provenienza biologica e di qualità e di produzioni che non contengono OGM (art. 59 legge 488 del 23.12.1999), a filiera corta e Km 0 e di natura locale. Si impegna, inoltre, ad adeguarsi alla normativa vigente "agenda verde del governo" ossia ai criteri ambientali per gli acquisti pubblici in riferimento sia al consumo di energia che all'emissione e utilizzo di sostanze inquinanti e per la produzione dei rifiuti per la destinazione del cibo tesa a contenere sprechi alimentari (decreto Ministero dell'ambiente 25 luglio 2011).

Art. 17 – Autocontrollo

Come previsto dalla direttiva CEE 852/04 e s.m.i. concernente l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare "devono garantire che soltanto i prodotti alimentari

siano immessi sul mercato”, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Pertanto devono essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale. Nell’ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo di punti critici, dovrà essere prevista l’effettuazione di esami eseguiti da un laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità. Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall’Impresa Appaltatrice in base al sistema HACCP, fermo restando che al medesimo potranno essere richieste modifiche se non sarà ritenuto idoneo da parte degli Organi Ufficiali. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali di improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate dell’effettuazione dei controlli ufficiali e del competente Organo Comunale, presso i centri di cottura. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l’Impresa Appaltatrice dovrà provvedere alle modifiche del piano, concordate con l’Amministrazione Comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art. 18 - Commissione Mensa

Per esprimere pareri ed avanzare proposte, non vincolanti per l’Amministrazione comunale, in ordine allo svolgimento del servizio, è istituita una Commissione così composta: - un rappresentante dell’Amministrazione comunale che la presiede; - un rappresentante dell’ASP; - un rappresentante dell’Impresa; - un rappresentante per ogni plesso scolastico servito, eletto fra i genitori degli alunni che usufruiscono del servizio mensa. - un rappresentante per ogni plesso scolastico servito, eletto fra i docenti. È vietato alla Commissione di intervenire, per qualsiasi motivo, direttamente sul personale alle dipendenze dell’Impresa.

Art. 19 - Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l’aggiudicataria dovrà prelevare almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore ad una temperatura di + 4° ed in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura, il contenuto ed il giorno di preparazione.

Art.20 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell’art.13 del D.Lgs. n. 196/2003 (c.d. codice sulla “privacy”), in ordine al procedimento instaurato da questo capitolato si informa che: a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti riguardano strettamente e soltanto lo svolgimento della procedura concorsuale;

b) il conferimento dei dati ha natura obbligatoria e si configura più esattamente come onere, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara, deve rendere i dati e la documentazione richiesta dall’Amministrazione Comunale in base alla vigente normativa;

c) la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell’esclusione dalla gara o nella decadenza dall’aggiudicazione; d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:

- il personale interno dell’Amministrazione implicato nel procedimento;

- i concorrenti che partecipano alla gara;
 - ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge 7 agosto 1990, n. 241;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui agli artt. 7 e 8 del D.Lgs n. 196/2003 medesimo, cui si rinvia;
- f) soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

Art. 21 - Rispetto della normativa sulla privacy e sull'assunzione dei disabili

L'aggiudicataria si impegna a garantire lo svolgimento del servizio:

- 1) nel rispetto della normativa in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs 81/2008;
- 2) nel rispetto delle disposizioni previste dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. (tutela della privacy), gli operatori tutti e la ditta garantiscono la riservatezza delle informazioni riferite alle persone che usufruiscono del servizio oggetto dell'appalto;
- 3) nel rispetto delle disposizioni previste dalla Legge 68/99 avente per oggetto il collocamento dei disabili;
- 4) nel rispetto delle norme del CCNL.

Art.22 - Foro competente

In caso di controversie, scaturenti dalla stipula del contratto, il Foro competente è quello di Cosenza. **Art.25**

Norma di Rinvio

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso riferimento al D.L.vo 163/2006 e s.m.i., alla normativa vigente in materia ed alle norme del Codice civile, nonchè agli indirizzi stabiliti con atto di Giunta Comunale n. 94 del 05.08.2015, reiterati nella determinazione a contrattare n. 158 del 03.09.2015. Inoltre allegato al presente capitolato per formarne parte integrante e sostanziale, viene allegato il DUVRI relativo al servizio in oggetto.