



Ministero della Giustizia

DIPARTIMENTO PER LA GIUSTIZIA MINORILE E DI COMUNITÀ
ISTITUTO PENALE PER I MINORENNI
PONTREMOLI

CAPITOLATO D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ISTITUTO PENALE PER I MINORENNI DI PONTREMOLI
PERIODO DAL 01.04.2021 AL 31.12.2021

C.I.G. 8638120221

TITOLO I
OGGETTO, DURATA E DISCIPLINA SULL'APPALTO

ART. 1
OGGETTO

L'appalto ha per oggetto:

- a. la preparazione e la fornitura di pasti giornalieri (con ciò si intende: colazione, pranzo, merenda, cena), preparati senza l'utilizzo di prodotti precotti o precucinati pronti per il consumo e destinati al servizio di ristorazione delle ragazze accolte nell'Istituto Penale per i Minorenni di Pontremoli, nonché la successiva somministrazione, i servizi di cucina e refettorio, pulizia dei locali della cucina e di pertinenza della stessa (retrocucina, montacarichi, magazzino viveri, area dispensa, refettorio, ecc.), le operazioni di pulizia e rigoverno delle stoviglie, quelle di riassetto e pulizia dei locali ed operazioni varie connesse, ivi compreso lo scarico dei rifiuti negli appositi contenitori per la raccolta;
- b. l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature in ogni caso occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- c. la fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti;
- d. il trasporto dei pasti prodotti dai locali di preparazione e confezionamento ai singoli locali destinati al servizio.

Il servizio viene effettuato presso L'Istituto Penale per i Minorenni, via IV novembre 15, Pontremoli.

Nella scheda allegato 1 al presente capitolato sono riportati gli orari indicativi di distribuzione dei pasti e le eventuali caratteristiche peculiari dell'Istituto.

L'utenza prevista è stimata indicativamente come segue:

Istituto Penale per i Minorenni di Pontremoli	Presenze medie giornaliere (presuntive)	Presenze consunte annuali (presuntive)
Servizio residenziale	8,19	2989,35

I dati sopra riportati sono puramente indicativi.

La media delle presenze è calcolata su base annua (2020), tenendo conto nella medesima anche dei periodi di minore e/o maggiore presenza. Il numero di presenze, e conseguentemente il numero dei pasti da erogare nel corso dell'anno, è indicativo e non impegnativo per l'Amministrazione. Verranno, infatti, pagati i pasti effettivamente erogati come esplicitato agli articoli che seguono.

ART. 2

DURATA DELL'APPALTO

Il servizio di ristorazione ha durata dal 01/04/2021 - ovvero dalla data di consegna, se successiva - al 31/12/2021. L'eventuale slittamento del termine di avvio (ad esempio per il protrarsi delle procedure di gara e di aggiudicazione) non comporterà lo slittamento del termine finale che resta fissato al 31/12/2021, senza che l'Aggiudicatario possa avere nulla a pretendere.

L'Amministrazione Appaltante si riserva altresì l'opzione di proroga ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016. L'eventuale proroga è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Il servizio dovrà svolgersi tutti i giorni dell'anno, compresi quelli festivi.

ART. 3

SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO

La cessione del contratto è vietata.

Il subappalto del servizio non è ammesso.

ART. 4

DISCIPLINA DEL RAPPORTO

Il rapporto è disciplinato, oltre che dalla vigente normativa civilistica in materia di contratti pubblici, dall'accordo/contratto e relativi allegati, dal presente capitolato, dall'Ordinamento Penitenziario con relativo Regolamento di esecuzione, dalla Legge e dal Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato, dalle Tabelle Vittuarie, dalle Tabelle merceologiche e Ricettario, redatte su incarico del Dipartimento per la Giustizia Minorile dall'Istituto Nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione dell'anno 2000. Il menù relativo alla prole delle minori ospiti dell'I.P.M., in età compresa da 0 a 3 anni, è stato acquisito da questa Direzione con avvallo del competente ufficio dell'Azienda Sanitaria Locale.

ART. 5

GARANZIA DI ESECUZIONE

A garanzia della osservanza degli obblighi contrattuali assunti, l'appaltatore costituisce una cauzione fideiussoria ai sensi dell'art. 103 del D. LGS 18 aprile 2016 n°. 50.

ART. 6

GARANZIA SUPPLEMENTARE

Oltre alla cauzione prescritta dall'articolo precedente, a garanzia del puntuale adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, rimangono vincolati gli impianti, i materiali mobili ed i generi di ordinario consumo di proprietà dell'appaltatore esistenti nell'Istituto.

ART. 7

SVINCOLO DELLA CAUZIONE

L'ammontare residuo dell'iniziale importo garantito, verrà svincolato quando l'appaltatore avrà adempiuto a tutti gli obblighi assunti e non sia in debito verso l'Amministrazione.

Nella domanda di svincolo della cauzione, l'appaltatore dovrà dichiarare espressamente di non avere altro a pretendere dall'Amministrazione in dipendenza del contratto cui la cauzione si riferisce.

ART. 8

RIVALSA SULLA CAUZIONE

L'Amministrazione ha diritto di disporre direttamente del deposito cauzionale:

- a) per il recupero delle spese sostenute in danno dell'appaltatore in caso di inadempienza;
- b) per la riscossione delle penalità a lui applicate;
- c) per il recupero di ogni altro credito nascente dal contratto.

Nel termine di quindici giorni dalla comunicazione dell'avvenuto incameramento parziale della cauzione, l'appaltatore deve reintegrarla. In difetto si applicano le disposizioni dell'art.5 .

ART. 9

INCAMERAMENTO DELLA CAUZIONE

La cauzione viene incamerata nei casi previsti dal contratto, dal presente capitolato nonché dalle leggi e dai regolamenti vigenti.

TITOLO II

OBBLIGHI DELL'APPALTATORE, ONERI ASSICURATIVI, CORRISPETTIVO, POTERI DI VIGILANZA, GESTIONE DEL PERSONALE E GESTIONE RIFIUTI

CAPO I

OBBLIGHI DI SERVIZIO

ART. 10

OBBLIGHI DELL'APPALTATORE DI ORDINE LOGISTICO, IGIENICO-SANITARIO E DI SERVIZIO

Oltre quanto previsto nelle restanti parti del presente capitolato, l'appaltatore assume i seguenti obblighi:

a. Obblighi logistici e punti cottura

- I. I locali ed i relativi impianti fissi, ivi esistenti (idrico, elettrico, ecc.), vengono concessi in uso e verranno dati in consegna nello stato in cui si trovano. L'Appaltatore rimane obbligato ad avvalersene usandoli secondo la loro naturale destinazione, curandone la funzionalità originaria, rimanendo comunque a completo onere della ditta appaltatrice la loro ordinaria manutenzione e l'adozione di tutte le misure necessarie alla sicurezza ed igiene dei medesimi, delle persone che vi lavorano e più in generale del plesso.
- II. E' a carico dell'appaltatore la dotazione di lampade, tubi fluorescenti e quant'altro occorra per l'illuminazione dei locali avuti in consegna; restano a carico dell'Amministrazione gli oneri dell'energia elettrica, dell'acqua e del gas per il funzionamento della cucina.
- III. Con l'istanza di partecipazione alla gara, il concorrente certifica di aver preso visione dei locali stessi e di ritenerli idonei all'uso richiesto secondo la vigente normativa e le condizioni del presente capitolato, salvi i necessari interventi per cui assume obbligo.
- IV. L'appaltatore ha la possibilità di utilizzare le attrezzature esistenti nei locali cucina, previo apposito inventario a carico dello stesso, da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione. Le apparecchiature vengono prese in consegna all'inizio dell'appalto e dovranno essere restituite alla scadenza in buono stato salvo il normale deterioramento d'uso. Le spese per la manutenzione ordinaria sono a carico dell'aggiudicatario.
- V. L'appaltatore deve inoltre fornire, a sua cura e spese, tutti gli utensili, gli arnesi e quant'altro abbisogni per l'espletamento del servizio.
- VI. Tutti gli oggetti devono essere tenuti in buono stato d'uso e, se inservibili l'appaltatore è tenuto a sostituirli immediatamente.
- VII. L'appaltatore è tenuto a corredare ciascuna struttura di bilance, pesi e misure. Tali strumenti sono soggetti alle prescritte verifiche di legge ed il pagamento della relativa spesa è a carico dell'appaltatore. Questi deve assicurarne il perfetto funzionamento e concederne l'uso all'Amministrazione per i controlli relativi al servizio assunto.

b. Obblighi di carattere igienico e sanitario:

- I. garantire, ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n° 193 la salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e di mettere in atto sistemi di autocontrollo, segnalandoli all'Amministrazione. Le derrate alimentari utilizzate dall'appaltatore per la preparazione dei

pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM) in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente;

- II. produrre, in particolare, il piano di autocontrollo HACCP di cui all'art. 29 del presente capitolato;
- III. indicare i tecnici e gli organi incaricati dei controlli di qualità;
- IV. essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e di tutte le altre eventuali autorizzazioni che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso;
- V. impiegare, nelle operazioni di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti esclusivamente personale munito della necessaria idoneità sanitaria;
- VI. inibire l'accesso ai locali utilizzati per l'espletamento del servizio a persone non autorizzate;
- VII. rispettare rigorosamente il disposto di cui al Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 - Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari – e s.m.i.;

C. Obblighi di servizio

- I. approvvigionarsi delle derrate alimentari (tra cui la fornitura di acqua minerale naturale pari a litri 1,5 giornaliera procapite), le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti previsti;
- II. osservare il menù tipo settimanale;
- III. le prescrizioni di cui ai precedenti punti I) e II) sono vincolanti per l'appaltatore e possono essere modificate solo a richiesta dell'Amministrazione;
- IV. osservare, nella confezione dei pasti, le grammature riportate nelle tabelle allegate;
- V. fornire posate, bicchieri, salviette e tovaglie (materiale a perdere e termo sigillato) giornalmente occorrenti;
- VI. garantire il servizio di assistenza al pasto: apparecchiare, sparecchiare, pulizia dei locali e la disinfezione del refettorio, della sala mensa e del montacarichi;
- VII. garantire il servizio di ritiro del materiale a perdere e successivo deposito negli appositi contenitori;
- VIII. garantire il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e di confezionamento alla sala secondo gli orari e le modalità (tempi e norme di sicurezza) previsti;
- IX. impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti delle dotazioni individuali (posate, bicchieri, ecc...) con materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico – sanitaria;

X. sostituire i materiali di cui al precedente punto IX) a semplice richiesta dell'Amministrazione;

ART. 11

TABELLE VITTUARIE

Le quantità e le qualità dei generi che l'appaltatore deve fornire per la preparazione del vitto delle ragazze sono determinate dalle tabelle vittuarie applicative conformi alle tabelle merceologiche e ai ricettari di cui all'articolo 4.

La Direzione dell'Istituto ha la facoltà di chiedere all'impresa, per periodi non superiori ad un mese, una modificazione quantitativa o qualitativa fra generi compresi nelle tabelle vittuarie applicative o la sostituzione, totale o parziale, di uno o più generi compresi nelle suddette, con altri in esse non previsti, in considerazione della differenziazione etnica che caratterizza mediamente la presenza complessiva delle ragazze ristrette nell'Istituto.

La Direzione dell'Istituto ha la facoltà di chiedere, per i motivi di cui ai successivi articoli 17 e 24, all'impresa una sostituzione fra generi compresi nelle tabelle vittuarie applicative di uno o più generi compresi nelle suddette anche con altri in esse non previsti.

Tutte le sostituzioni dovranno essere effettuate salvaguardando il valore nutritivo preordinato, deducibile dalle tabelle vittuarie.

Le variazioni di cui agli articoli 21, 22 e 23 (razioni supplementari) sono remunerate con un incremento del 10% della diaria giornaliera aggiudicata. Le suddette variazioni dovranno essere formalmente richieste dalla Direzione dell'Istituto e dovranno essere analiticamente riportate in sede di fatturazione.

ART. 12

PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI CONFEZIONAMENTO E PORZIONI

La preparazione e cottura dei pasti debbono avvenire con i sistemi tradizionali, con l'impiego di alimenti di prima qualità forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico. E' conseguentemente esclusa e tassativamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti. La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nei locali a ciò destinati.

Gli alimenti utilizzati devono possedere le caratteristiche e i requisiti indicati nelle tabelle merceologiche e le relative grammature.

I cibi non appena cotti saranno immessi in appositi contenitori atossici termici chiusi con chiusura ermetica per la conservazione della temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto.

Il primo piatto, il secondo e il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati.

Le porzioni individuali di pane e frutta dovranno essere confezionate singolarmente in appositi contenitori igienicamente idonei.

La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura con l'utilizzo di prodotti disinfettanti.

Le posate, i bicchieri e le salviette dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, sicurezza, funzionalità e igienicità. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie, filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge 30 aprile 1962, n.° 283 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 26.03.1980, n.° 327 e s.m.i. 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 condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti, tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso. In particolare si precisa:

- la verdura deve essere pulita e igienizzata con appositi prodotti lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deteriorabili (carne, pesce, ecc.) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura; è vietata ogni forma di utilizzo di avanzzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;

2. All'aggiudicatario è, inoltre, fatto obbligo di:

- Evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio: verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglie, latte, yogurt, ecc;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime surgelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;

- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a + 2°C / + 4°C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- consumare in giornata le uova pastorizzate dopo l'apertura;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- aggiungere i condimenti unitamente a fine cottura;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per la preparazione di vivande;
- usare esclusivamente sale marino o preferibilmente sale marino iodato;
- usare brodo vegetale granulare a basso contenuto di glutammato di sodio, meglio se privo di tale sostanza. Non utilizzare altri "preparati" per pure o per brodo.

ART. 13

ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO

La soppressione o la sospensione, anche temporanea, dell'Istituto e quindi del servizio di ristorazione, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento o pretesa. Parimenti l'Impresa nulla può pretendere per eventuali limitate variazioni dell'utenza rispetto a quanto presuntivamente stimato nel presente capitolato e nella lettera d'invito.

L'Impresa rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso relativi alla riduzione, sospensione o cessazione (anche parziale) del servizio per eventi quali quelli indicati al precedente comma.

ART. 14

CONTINUITA' DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero. Qualora invece la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità prescritte all'articolo 41.

In nessun caso la Ditta appaltatrice può sospendere il servizio.

ART. 15

OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice dovrà rispettare e far rispettare tutte le disposizioni di legge e regolamento vigenti riguardanti l'igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

ART. 16

SORVEGLIANZA SUGLI ALIMENTI

Il Direttore dell'Istituto, ed il sanitario dell'Istituto esercitano la sorveglianza sui generi alimentari. Essi possono in ogni tempo eseguire ispezioni nei magazzini e nelle cucine e prelevare campioni per le analisi. E' istituita a tal proposito apposita Commissione Vitto, ai sensi delle normative vigenti, le cui operazioni di controllo saranno regolamentata da Ordine di Servizio interno.

Se dalle analisi risulta che i generi non hanno i requisiti prescritti l'Autorità Dirigente redige verbale di inadempienza che comunica all'appaltatore formulando le opportune richieste e ponendo a suo carico le spese relative alle analisi.

Qualora l'appaltatore non ottemperi alle richieste nel termine fissatogli si applica il disposto dell' art. 41.

ART. 17

MENU: VARIAZIONE E DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero è regolato dal menu, riportato nelle "tabelle vittuarie" di cui all'art. 11.

L'impresa appaltatrice deve rendersi disponibile a preparare diete "speciali" che rispondano sulla base di certificazione medica che attesti l'opportunità della variazione rispondente alle particolari esigenze cliniche di alcune ragazze. Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

L'impresa appaltatrice deve rendersi disponibile a garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi. Le diete in oggetto devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici.

Qualora all'interno della struttura detentiva siano presenti delle minori con prole, il vitto dei bambini dovrà essere preparato e cucinato dall'Impresa appaltatrice su espressa richiesta della Direzione

dell'I.P.M. e senza alcun onere per l'Amministrazione, che dovrà invece provvedere alla fornitura delle previste derrate alimentari .

Il menù relativo alla prole delle minori ospiti dell'I.P.M., con età compresa da 0 a 3 anni, è stato acquisito da questa Direzione con avvallo del competente ufficio dell'Azienda Sanitaria Locale ed è stato inserito nelle tabelle vittuarie previste dal presente Capitolato.

Tutti i casi di variazione al menù di cui ai commi precedenti non possono comportare alcun ulteriore onere per l'Amministrazione.

E' consentita una variazione del menù su iniziativa dell'impresa appaltatrice solo nei casi documentati di gravi guasti agli impianti di cottura, di conservazione e di avaria della struttura. Detta variazione dovrà essere ricercata nell'ambito delle pietanze previste nelle tabella vittuarie. L'impresa dovrà in ogni caso darne comunicazione all'amministrazione prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti.

Nelle ricorrenze festive, civili e religiose, sarà somministrato il vitto domenicale.

ART. 18

MENU: VARIAZIONE PER I RAGAZZI IN TRADUZIONE

In caso di trasferimento in altro Istituto o di partecipazione ad udienza processuale, alle giovani deve essere garantita, previa comunicazione da effettuarsi entro le 12,00 del giorno precedente, la sostituzione ad valorem dei generi spettanti nella giornata e non consumati con altri facilmente consumabili in viaggio ed igienicamente preparati.

ART. 19

PROGRAMMA DI EMERGENZA

Qualora gli eventi di cui all'art. 14 dovessero protrarsi oltre due giorni l'impresa appaltatrice deve garantire la produzione dei pasti quotidianamente necessari, confezionati con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

ART. 20

APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in una apposita area separata da quella di lavorazione: è necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è necessario prevedere la separazione tra alimenti.

ART. 21

RAZIONI SUPPLEMENTARI

Oltre alla razione ordinaria possono essere concesse alle detenute, in casi eccezionali e per speciale bisogno alimentare risultante da prescrizione scritta del sanitario, una razione supplementare vitto, previa autorizzazione del Dipartimento.

Per tali prestazioni l'appaltatore ha diritto ad un corrispettivo liquidato come indicato al precedente art. 11.

Su parere e prescrizione scritta del sanitario, le donne, durante la gestazione o l'allattamento, oltre alla razione ordinaria possono ricevere una razione supplementare di vitto con un corrispettivo liquidato come indicato al precedente art. 11.

ART. 22

GENERI PER IL VITTO PER DETENUTE AMMALATE

L'appaltatore ha l'obbligo di fornire, in tutto o in parte, il trattamento da ammalato non solo alle detenute curate nell'infermeria dell'istituto ma altresì a quelle per le quali, sebbene fuori di essa, sia disposto dall'Autorità Dirigente su prescrizione del sanitario.

Deve inoltre fornire quegli alimenti straordinari, in sostituzione totale o parziale del vitto ordinario, disposti dalla direzione su richiesta motivata del sanitario.

Per tali prestazioni le eventuali differenze verranno liquidate come indicato al precedente art. 11.

ART. 23

DIVERSITA' DI VITTO PER CREDO RELIGIOSO

Alle detenute per particolare credo religioso devono essere somministrati cibi diversi secondo quanto previsto dal precedente articolo 11.

CAPO II

ONERI ASSICURATIVI

ART. 24

DANNI, RESPONSABILITÀ CIVILE E POLIZZA ASSICURATIVA

L'Aggiudicatario assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto dell'Aggiudicatario stesso quanto dell'Amministrazione Appaltante e/o di terzi, derivante dall'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche se eseguite da parte di terzi, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi. L'Aggiudicatario terrà indenne l'Amministrazione da qualsiasi pretesa o molestia.

A fronte dell'obbligo di cui al precedente comma, l'Aggiudicatario stipula polizza/e assicurativa/e conforme/i ai requisiti indicati agli allegati E e F della lettera d'invito.

Qualora l'Aggiudicatario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la piena operatività delle coperture assicurative di cui al precedente comma, il contratto si risolverà di diritto con conseguente ritenzione della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Con specifico riguardo al mancato pagamento del premio, ai sensi dell'art. 1901 del c.c., la Stazione appaltante si riserva la facoltà di provvedere direttamente al pagamento dello stesso, entro un periodo di 60 giorni dal mancato versamento da parte dell'Aggiudicatario ferma restando la possibilità della stazione appaltante di incamerare la cauzione a copertura di quanto versato.

L'Aggiudicatario potrà scegliere tra una delle due modalità di seguito riportate; nello specifico, l'Aggiudicatario dovrà:

a) produrre una o più polizze assicurative contratte specificatamente per l'appalto conformi alle condizioni e alle clausole previste nell'Allegato E nell'Allegato F alla lettera d'invito;

ovvero (in via alternativa)

b) produrre una o più polizze di cui è provvisto, integrate e/o modificate affinché siano resi conformi ai contenuti dell'allegato E e alle condizioni dell'allegato F alla lettera d'invito.

La/e polizza/e assicurativa/e dovrà/anno essere stipulata/e con Compagnia/e di Assicurazione, autorizzata/e, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della/e copertura/e richiesta/e.

La/e polizza/e dovrà/anno essere prodotta/e prima della stipula del contratto. Si precisa che potrà essere prodotto o il documento integrale di polizza assicurativa (eventualmente oscurato per le parti coperte da brevetto) ovvero un estratto di polizza con una dichiarazione della Compagnia di Assicurazioni attestante l'esistenza della stessa e delle clausole/vincoli assicurative/i previste/i nell'Allegato E e F della lettera d'invito. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere comunque l'integrale documento di polizza.

Il documento prodotto deve essere in lingua italiana ovvero, qualora sia prodotto in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione.

Si rammenta che in ogni caso valgono gli obblighi assunti dalla Compagnia di Assicurazione previsti dall'allegato F con particolare riguardo all'impegno a dare avviso scritto alla Stazione appaltante di ogni modifica contrattuale in senso peggiorativo rispetto alle clausole previste nell'Allegato E e nell'allegato F, nonché di ogni inadempienza del Contraente che possa comportare l'inoperatività della garanzia.

Tale obbligo di comunicazione vale anche in caso di naturale scadenza o eventuale disdetta della polizza.

Resta ferma l'intera responsabilità dell'Aggiudicatario anche per danni coperti o non coperti e/o per gli eventuali maggiori danni eccedenti i massimali assicurati.

CAPO III

CORRISPETTIVI

ART. 25

CORRISPETTIVI

Spetta all'appaltatore, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato:

sulla base delle presenze delle ragazze alle ore 24:00 del giorno precedente quello della somministrazione moltiplicati per il prezzo contrattuale unitario offerto in sede di gara.

I prezzi contrattuali sopra definiti sulla base dell'aggiudicazione restano invariati per tutta la durata contrattuale.

Nessuna revisione è ammessa anche quando, nel corso dell'esecuzione del contratto, a causa di avvenimenti straordinari ed imprevedibili, di nuove imposte, tasse ed aggravii di qualsiasi spesa, dovessero verificarsi variazioni di rilevanti entità nel corso del servizio.

L'Appaltatore non potrà del pari pretendere compensi od indennità di sorta sia per la diminuzione o anche per la totale assenza di ragazze.

Il controllo sulla gestione e sulla regolarità dell'esecuzione delle prestazioni avverranno a cura della Direzione dell'IPM di Pontremoli; il pagamento delle prestazioni sarà effettuato dalla Direzione dell'Istituto Penale per i Minorenni di Pontremoli.

La fatturazione sarà effettuata mensilmente, previa effettuazione del riscontro dei tabulati riepilogativi mensili.

Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli quantificati sulla base dei riepiloghi trasmessi dalla Direzione dell'Istituto, l'appaltatore dovrà fornire i necessari chiarimenti entro otto giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte dell'Amministrazione. La richiesta di chiarimenti sospende il termine per la liquidazione.

Nello stabilire il numero delle giornate di presenza non sarà calcolata quella di entrata e sarà invece accreditata quella di uscita. In caso di ingresso ed uscita nello stesso giorno sarà calcolata metà della diaria.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali pene pecuniarie applicate e quant'altro dovuto dalla Ditta appaltatrice.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

ART. 26

INVARIABILITÀ DEL CORRISPETTIVO

I corrispettivi contrattuali unitari come da aggiudicazione per i pasti forniti alle ragazze restano invariati per tutta la durata dell'accordo stesso.

Nessuna revisione è ammessa neanche quando, nel corso della esecuzione del servizio, a causa di avvenimenti straordinari ed imprevedibili, di nuove imposte, tasse ed aggravii di qualsiasi specie, dovessero verificarsi aumenti o diminuzioni di rilevante entità del costo del servizio.

L'Appaltatore non potrà del pari pretendere compensi o indennità di sorta sia per diminuzione o anche per totale assenza delle ragazze, qualunque possa essere la causa, sia per soppressione o riduzione di capienza dei servizi minorili.

Tutti i rischi impreveduti ed imprevedibili del contratto, qualunque sia la causa da cui essi dipendono, rimangono a carico dell'appaltatore.

CAPO IV

AUTOCONTROLLO E VIGILANZA

ART. 27

CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

Il gestore si fa carico di prelevare giornalmente una porzione a campione dei cibi somministrati e di riporli in sacchetti sterili in frigorifero per le 12 ore successive al consumo.

Tali campioni saranno utilizzati in caso di contenzioso.

ART. 28

MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

L'impresa appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal presente capitolato.

L'impresa, ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n°. 193 dovrà garantire, mediante dichiarazione personale, salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e mettere in atto sistemi di autocontrollo. L'autocontrollo, con metodologia HACCP, dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

ART. 29

MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione, nella persona del Direttore, per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione si riserva il diritto di procedere ai controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate alimentari impiegate allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta, coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

ART. 30

RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione fa pervenire per iscritto all'impresa appaltatrice le osservazioni e le contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data delle comunicazioni l'impresa appaltatrice non fornisce alcuna controprova probante, saranno applicate le penali previste dall'art. 41 del presente capitolato, salva l'azione di danno per i casi non previsti ricorrendone i requisiti di legge.

CAPO V

PERSONALE

ART. 31

PERSONALE

L'appaltatore si impegna, ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., ad assumere il personale dell'impresa uscente.

L'appaltatore si impegna a garantire la presenza del personale appartenente alle figure professionali indicate:

Cuoco (liv. 3) n. 1 unità per almeno 6 ore giornaliere,

Aiuto cucina (liv. 6) n. 1 unità per almeno 4 ore giornaliere,

In materia di personale la ditta appaltatrice dovrà osservare, nello specifico, le seguenti prescrizioni:

- a. applicazione a tutto il personale impiegato nel servizio del contratto collettivo nazionale di lavoro relativo alla categoria di appartenenza e ogni forma assicurativa e previdenziale prevista dalle vigenti disposizioni di legge, con assunzione di tutti gli oneri relativi;
- b. il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze dell'impresa appaltatrice;
- c. l'organico applicato in ogni struttura dovrà essere in numero adeguato, sia per qualifica (cuochi – aiuto cuochi - inservienti) che per entità numerica;
- d. la ditta appaltatrice dovrà fornire, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e dell'eventuale variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale;
- e. la violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto;
- f. l'impresa appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dagli artt. 37, 38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e integrazioni per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, accertamenti sanitari preventivi, igiene, abbigliamento, pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;
- g. L'impresa deve, altresì, ottemperare a quanto richiesto dal Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n°. 81 e successive modificazioni e integrazioni correttive recante norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. L'impresa appaltatrice dovrà indicare il nome del responsabile della sicurezza ai sensi del D. Lgs. n°. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni correttive;
- h. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la disponibilità ad impiegare nelle attività connesse al servizio di ristorazione (aiuto nella produzione, nel confezionamento, distribuzione, pulizia e ripristino ambienti), nella modalità di percorsi integrati di inclusione socio-lavorativa (tirocini formativi), le minori e giovani adulte detenute in Istituto opportunamente selezionate che, in affiancamento al personale dell'Appaltatore, esplichino le predette attività. Non è richiesto alcun onere all'Appaltatore per la disponibilità al servizio di cui al presente articolo, se non lo svolgimento di un'attività di supervisione da parte del personale incaricato del Servizio. L'Amministrazione si riserva altresì di chiedere ulteriore disponibilità, senza alcun onere a carico dell'Appaltatore, ad ospitare, per limitati periodi, nella cucina sede di preparazione e confezionamento dei pasti, Enti di formazione per l'espletamento di corsi professionali finalizzati all'acquisizione di competenze nel settore della ristorazione a favore delle detenute.

ART. 32

RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La ditta appaltatrice si obbliga a dotarsi di un responsabile del servizio.

Tale figura dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- a. autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- b. esperienza almeno biennale nella conduzione di servizi analoghi per sovrintendere alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante, nonché diretto interlocutore della struttura penale minorile destinataria delle prestazioni di cui al presente Capitolato;

L'impresa appaltatrice, nel termine di cui al successivo punto, dovrà attivare un ufficio e un recapito telefonico, che funga da recapito per tutte le comunicazioni inerenti il servizio.

L'impresa appaltatrice dovrà inoltre garantire che il responsabile del servizio sia reperibile telefonicamente per tutto l'arco giornaliero nel quale si svolge il servizio, ossia dalle ore 7,30 alle ore 20,00.

Prima dell'inizio del servizio, dovrà pervenire comunicazione scritta da parte dell'impresa appaltatrice attestante l'operatività, a decorrere dal giorno precedente l'inizio del servizio, dell'ufficio con indicazione dell'indirizzo e del relativo numero telefonico. Con le stesse modalità dovranno essere fornite le informazioni inerenti il responsabile del servizio con indicazione dei dati anagrafici del responsabile, il titolo di studio o qualificazione professionale posseduta, nonché le specifiche mansioni e corredate dal curriculum professionale dello stesso.

ART. 33

RAPPRESENTANTI ED INCARICATI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore deve, all'atto della stipulazione del contratto ed in ogni caso non oltre cinque giorni dall'inizio della gestione, nominare un rappresentante idoneo, il quale adempie tutti gli oneri derivanti dal contratto in nome e per conto di esso appaltatore, e ciò ancorché quest'ultimo dichiari di attendere personalmente al servizio.

A tale scopo l'appaltatore deve depositare, nel termine prescritto, regolare mandato presso la Direzione dell'Istituto.

L'Autorità Dirigente può ricusare il rappresentante e l'incaricato tanto all'atto della loro nomina quanto durante la gestione, senza obbligo di dichiararne i motivi. In entrambi i casi l'appaltatore è tenuto a sostituire colui che sia stato ricusato entro cinque giorni dalla comunicazione. Qualora la sostituzione non abbia luogo nel termine predetto, l'Autorità Dirigente ne informa il responsabile del procedimento che può provvedere all'espletamento del servizio in danno ed a maggiori spese dell'appaltatore.

Qualunque ordine, diffida od invito può essere notificato dall'Amministrazione, con pari effetto, tanto all'appaltatore quanto al suo rappresentante o incaricato.

L'Amministrazione rimane estranea ai rapporti fra l'appaltatore ed i suoi rappresentanti o incaricati.

ART. 34

INCOMPATIBILITÀ PER LA NOMINA A RAPPRESENTANTE E AD INCARICATO

Chiunque dipenda o abbia ingerenza nell'amministrazione o nella custodia degli Istituti penitenziari non può essere nominato rappresentante se non dopo cessato tale rapporto e dopo scaduto l'accordo quadro.

Le detenute liberate non possono assumere la qualità di rappresentanti o di incaricati presso l'istituto/i nel quale sono stati ristrette, se non siano trascorsi almeno tre anni dalla liberazione.

ART. 35

DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'appaltatore deve notificare alla Direzione dell'Istituto il domicilio legale e relativo indirizzo di posta elettronica certificata dove egli, il suo rappresentante od il suo incaricato possano essere sempre reperibili per tutte le richieste o comunicazioni inerenti al servizio.

ART. 36

IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme previste dal D.P.R. 327/80 e successive modificazioni, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo dovranno essere impiegati sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

La ditta appaltatrice deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di pulizia e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie ove raccogliere sempre i capelli;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il punto di cottura dispensatori di sapone liquido.

La ditta deve provvedere a sua cura e spese alla fornitura di armadietti all'interno dei quali dovranno essere posti gli indumenti del personale impiegato.

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.

Tutto il personale deve essere in possesso delle certificazioni di idoneità sanitaria aggiornate secondo la vigente legge.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari occasionali.

ART. 37

FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Il personale impiegato per il servizio deve non solo essere formato professionalmente, ma tenuto in aggiornamento permanente dall'impresa appaltatrice. Per il personale assunto con mansioni diverse rispetto a quelle espletate nel precedente contratto, l'impresa si impegna ad espletare in tempo utile un idoneo corso di aggiornamento retribuito.

Dell'effettuazione di tale corso dovrà essere data preventiva informazione all'Amministrazione.

CAPO VI

RACCOLTA RIFIUTI E PROGRAMMA DI PULIZIA

ART. 38

RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti presso il punto di cottura (cucina) deve essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche.

Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati quando i sacchi siano pieni e puliti a fine servizio.

I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio. I contenitori devono essere costruiti in materiale a lunga durata, non devono produrre cessioni, né assorbire liquidi. I rifiuti devono essere ricoverati in un locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

La ditta aggiudicataria si obbliga all'assoluto rispetto delle norme in materia di raccolta differenziata in vigore nel Comune di Pontremoli.

Per quanto non previsto si applica l'allegato al Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n° 193.

ART. 39

PROGRAMMA E MODALITÀ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'impresa appaltatrice dovrà osservare, relativamente al centro cottura, in modo rigoroso quanto segue:

- a. Zona preparazione e cottura alimenti: pulizia ordinaria giornaliera, da effettuarsi in orario diverso da quello della produzione dei pasti, dei piani di lavoro, delle superfici lavabili e dei pavimenti con detergente e con disinfettante cloro attivo o a base di ammonio.
- b. Attrezzature: subito dopo l'uso devono essere puliti il tritacarne, l'affettatrice, i coltelli, i miscelatori, i pelapatate, il lavaverdura, i forni, i fornelli e tutte le attrezzature che richiedono manutenzione giornaliera con detergente alcalino e disinfettante cloro attivo. Le parti smontabili devono essere immerse in apposita soluzione detergente disinfettante.
- c. Contenitori e stoviglie: i prodotti usati per la pulizia dei contenitori e stoviglie destinati alla ristorazione devono essere privi di fosfati NTA, TAED, EDTA, biodegradabili al 90 % in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi; i profumi devono essere solo di origine naturale; i disinfettanti devono essere derivati del cloro o similari.
- d. Magazzini e dispense: i pavimenti e gli scaffali devono essere lavati con detergente disinfettante almeno tre volte alla settimana; per le pareti e l'ambiente si procederà ad una pulizia straordinaria periodica almeno due volte l'anno.
- e. Servizi igienici e spogliatoi del personale: pulizia giornaliera con detergente disinfettante, pulizia straordinaria, almeno due volte l'anno, degli armadietti e di tutto quello non contemplato nella pulizia giornaliera.
- f. L' Impresa appaltatrice deve effettuare presso i locali presi in consegna un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente Capitolato con cadenza almeno trimestrale, salvo casi di comprovata necessità. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO III

DISCIPLINA DEI CONFLITTI, RISOLUZIONI, SPESE E NORME FINALI

ART. 40

PENALI

L'impresa appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e di regolamento che riguardano il servizio stesso.

Ove non attenda agli obblighi imposti per Legge o Regolamento ovvero violi le disposizioni del presente capitolato l'impresa è tenuta al pagamento di una penale.

Sono previste, in particolare, le seguenti penali:

- a) € 500,00 (cinquecento/00 Euro) nel caso di fornitura dei menu non rispondente a quanto previsto nella tabella dietetica;
- b) € 1.000,00 (mille/00 Euro) per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche;
- c) € 500,00 (cinquecento/00) per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste; la grammatura verrà valutata come peso medio di cinque porzioni casuali, con una tolleranza del 5% in meno, rispetto a quanto previsto in tabella;
- d) € 2.000,00 (due mila/00) per mancata informazione prevista dall'art.14 (interruzione del servizio);
- e) € 2.000,00 (due mila/00 Euro) per mancato rispetto del programma e delle modalità di pulizia e sanificazione;
- f) € 500,00 (cinquecento/00 Euro) per ripetuto mancato impiego delle unità di personale previsto (sia come numero che come qualifica);
- g) € 200,00 (duecento/00 Euro) per ritardi nella consegna dei pasti, rispetto agli orari ed ai tempi previsti. Qualora detti ritardi eccedano i quindici minuti, la penale verrà maggiorata di un importo pari al 50% del prezzo unitario a pasto contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti consegnati in ritardo;
- h) € 5.000,00 (cinquemila/00 Euro) in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione nonché in presenza di corpi estranei;
- i) € 3.000,00 (tremila/00 Euro) in caso di mancata corrispondenza delle temperature indicate per lo stoccaggio delle materie prime o comunque previste dalla vigente normativa al lato della preparazione e del trasporto del pasto;

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate all'impresa appaltatrice, per iscritto con raccomandata A/R o via PEC e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti come previsto dal presente articolo. L'Amministrazione si riserva di far eseguire da altri il mancato o incompleto o trascurato servizio e di acquistare il materiale occorrente a spese dell'impresa appaltatrice. Alla contestazione dell'inadempienza l'impresa appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

ART. 41
CONTROVERSIE

Per ogni controversia giudiziaria che dovesse sorgere in ordine all'appalto è competente il Foro di Massa Carrara.

ART. 42
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto disposto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 (clausola risolutiva espressa) le seguenti fattispecie:

- a. apertura di una procedura fallimentare a carico dell'impresa appaltatrice;
- b. messa in liquidazione dell'impresa appaltatrice;
- c. mancata osservanza delle norme sul subappalto, e/o impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice, salvo i casi consentiti;
- d. gravi o reiterate inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- e. accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- f. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione del contratto collettivo di lavoro;
- g. destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
- h. reiterate violazioni delle norme di legge o contrattuali;
- i. mancata individuazione del responsabile del servizio e successivi adempimenti.

In caso di inadempimento dell'Aggiudicatario anche a uno solo degli obblighi inerenti l'esecuzione del Servizio, l'Amministrazione Contraente, mediante PEC, assegnerà all'Aggiudicatario, ex art. 1454 c.c., un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni per porre fine all'inadempimento. Decorso inutilmente tale termine, il Contratto si intenderà risolto, con diritto dell'Amministrazione Contraente di incamerare definitivamente la fideiussione, ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento dei maggiori danni.

Si applica l'art. 108 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

In tutti i casi di risoluzione del Contratto, l'Amministrazione avrà diritto di escutere la cauzione prestata. Ove non sia possibile escutere la cauzione, sarà applicata una penale di equivalente importo, che sarà comunicata al Fornitore con lettera raccomandata A/R o PEC. In ogni caso, resta fermo il diritto della medesima Amministrazione Contraente al risarcimento dell'ulteriore danno.

L'Amministrazione, in caso di risoluzione e comunque nei casi di cui all'art. 110, comma 1, D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., potrà interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e risultati dalla relativa graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento delle prestazioni contrattuali alle medesime condizioni già proposte dall'aggiudicatario originario in sede di offerta.

ART. 43

RECESSO

L'Amministrazione ha diritto, senza necessità di motivazione, di recedere in tutto o in parte dal presente contratto in qualunque tempo, con preavviso non inferiore a venti giorni, da comunicarsi all'Impresa a mezzo pec, previo il pagamento delle prestazioni eseguite e del valore dei materiali utili esistenti in magazzino nel caso di servizi o forniture, oltre al decimo dell'importo dei servizi o delle forniture non eseguite. Il decimo dell'importo delle opere non eseguite è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

Resta fermo quanto previsto in materia di recesso dagli artt. 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D. Lgs. n. 159/2011.

E' altresì previsto il recesso, in qualsiasi momento e senza necessità preavviso:

- nei casi di giusta causa;
- per reiterati inadempimenti del fornitore, anche se non gravi;
- per mutamenti di carattere organizzativo interessanti l'Amministrazione, quali la chiusura o la sospensione dell'Istituto o la riduzione dell'utenza o dell'organico. In tal caso è ammesso il recesso anche parziale.

In tale ipotesi, l'Impresa ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte secondo i corrispettivi e le condizioni di contratto e rinuncia, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese anche in deroga a quanto previsto all'art. 1671 c.c..

Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

a) qualora sia stato depositato contro il Fornitore un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Fornitore; resta salvo quanto previsto dall'art. 110, comma 3, D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;

b) ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.

Nelle fattispecie di cui ai commi precedenti, l'Impresa rinuncia, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso spese anche in deroga a quanto previsto all'art. 1671 c.c...

Dalla data di efficacia del recesso, l'Impresa dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno alla Committente. La Committente effettuerà la verifica di conformità delle prestazioni sino a quel momento eseguite.

In aggiunta ai commi precedenti, la Committente, in ragione di quanto previsto dal decreto legge 6 luglio 2012, n. 95 come convertito dalla legge del 7 agosto 2012 n. 135 e s.m.i. all'art. 1 comma 13, ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal presente contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni nel caso in cui i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 o superiori disposizioni Dipartimentali, successivamente alla stipula del presente contratto, siano migliorativi rispetto a quelli del presente contratto ed il fornitore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche. In tale caso, l'impresa ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite.

ART. 44

OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

L'impresa ha l'obbligo, pena la risoluzione del contratto e fatto salvo il diritto della Committente al risarcimento degli eventuali danni subiti, di mantenere riservati, anche successivamente alla scadenza del contratto medesimo, i dati, le notizie e le informazioni in ordine alle attività svolte in adempimento del presente contratto, di cui sia, comunque, venuta a conoscenza nel corso di esecuzione del contratto stesso.

L'impresa è tenuta altresì all'obbligo di riservatezza in merito ad informazioni ed immagini relative alle ragazze detenute, all'organizzazione e alla gestione dell'Istituto.

L'impresa è responsabile per l'esatta osservanza, da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, degli obblighi di riservatezza di cui al precedente comma e, pertanto, si impegna a non eseguire ed a non permettere che altri eseguano copie, estratti, note o elaborazioni di qualsiasi atto o documento di cui sia venuta in possesso in ragione dell'incarico affidatole con il contratto.

ART. 45

OBBLIGHI IN TEMA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, l'Aggiudicatario si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal presente capitolato, si conviene che l'Amministrazione, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis della Legge 13 agosto 2010 n. 136, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all'Impresa con raccomandata a.r. qualora le transazioni siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136.

L'Impresa è tenuta a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

ART. 46

SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'appaltatore le spese di stipulazione e di registrazione del contratto, nonché quelle degli stampati e tutte quelle altre occorrenti per la gestione del servizio anche se non esplicitamente previste dal presente capitolato.

ART. 47

NORME FINALI

Per quanto non previsto si applicano le norme di legge in materia di appalti e contratti della Pubblica Amministrazioni, le disposizioni contenute nel Codice Civile nonché i principi generali dell'ordinamento, le vigenti disposizioni di legge in tema di igiene e sanità degli alimenti e di tutela del personale.

Si applicano altresì le norme previste dall'Ordinamento e dal Regolamento Penitenziario vigenti nonché quanto previsto dal Regolamento interno di ciascun Istituto.

ALLEGATO 1 AL CAPITOLATO

Orari indicativi di distribuzione dei pasti ed eventuali caratteristiche peculiari

dell'Istituto Penale per i Minorenni di Pontremoli

a) Orari dei pasti

Gli orari per la fruizione dei pasti sono indicativamente i seguenti e saranno concordati definitivamente, in sede contrattuale, con la Direzione dell'Istituto, in base alle esigenze istituzionali e trattamentali:

	COLAZIONE	PRANZO	MERENDA	CENA
ORARI	8.30	12.30		19.00
Da lunedì a domenica			Consegnata insieme al pranzo	

Nel mese della ricorrenza religiosa del Ramadan, in sostituzione del menù previsto dalle tabelle vittuarie, viene fornito relativo vitto ai minori che aderiscono, negli orari e con le modalità previste dall'Amministrazione, senza alcun onere aggiuntivo.

Il cambio stagionale del vitto, di regola, avviene il primo aprile ed il primo ottobre.

Sentito il parere del sanitario, l'Amministrazione può anticipare tali date in relazione alle condizioni climatiche locali.

b) Personale impiegato nel Servizio

Eventuali variazioni del personale devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione per l'approvazione formale.

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti all'interno delle strutture ove il Servizio viene svolto;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Amministrazione.

L'Amministrazione provvederà a segnalare all'Impresa aggiudicataria, ai fini delle relative valutazioni disciplinari e dei competenti provvedimenti, ivi inclusa la sostituzione con altro personale, quei dipendenti dell'Impresa che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

c) Manutenzioni di competenza dell'Impresa appaltatrice

In riferimento all'art. 10 del Capitolato, a far data dall'inizio del servizio e quindi dalla data di presa in consegna da parte dell'Impresa appaltatrice dei locali dell'Amministrazione, sono a carico della medesima Impresa gli oneri di manutenzione ordinaria dei locali presi in consegna.

Sarà, pertanto, a carico dell'Impresa anche la manutenzione ordinaria degli impianti, dei macchinari, delle attrezzature e di quanto altro sia stato oggetto del Verbale di presa in consegna.

L'Impresa appaltatrice deve attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari, alle attrezzature o agli arredi. Il nominativo del personale responsabile di tale Servizio deve essere comunicato formalmente all'Amministrazione entro il tempo massimo di dieci giorni lavorativi successivi alla data di attivazione del servizio.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei locali, macchinari, attrezzature ed arredi affidati al Fornitore.

d) Manutenzioni di competenza dell'Amministrazione

Fermo restando quanto previsto dall'art. 10 del Capitolato, l'Impresa aggiudicataria è tenuta a segnalare immediatamente per iscritto all'Amministrazione eventuali guasti o malfunzionamento dei beni consegnati.

L'Amministrazione, durante la gestione, ha diritto di fare eseguire tutti quei lavori che reputi necessari od utili nell'Istituto e nei locali consegnati all'Impresa, senza che quest'ultima possa pretendere indennizzo alcuno, neanche quando l'esecuzione delle opere abbia causato intralcio o interruzione dei servizi ovvero diminuzione o totale assenza dei minori.

L'Impresa non può apportare, di sua iniziativa, alcuna modifica ai locali e alla stessa affidati senza il preventivo benestare scritto dell'Amministrazione.

Le eventuali modifiche o migliorie apportate, previa autorizzazione, all'immobile si intendono acquisite dall'Amministrazione, fermo restando il diritto per quest'ultima di chiederne il ripristino nello stato originario.

In nessun caso la Ditta appaltatrice può sospendere il servizio.

Nel caso in cui i locali si rendessero indisponibili per l'esecuzione di opere di manutenzione, l'Impresa dovrà garantire comunque la fornitura del vitto, anche con trasporto dall'esterno.

e) Raccolta differenziata

L'aggiudicatario è tenuto ad adeguarsi rigorosamente ai regolamenti comunali relativi alla raccolta differenziata e alle istruzioni che saranno via via impartite dal Comune di Pontremoli.

Si sottolinea che la gestione della raccolta differenziata è a totale onere dell'Impresa aggiudicataria, che è soggetta direttamente alle eventuali contestazioni e sanzioni degli enti controllori in materia.

L'aggiudicatario dovrà provvedere sia alla differenziazione secondo le frazioni indicate da Comune di Pontremoli sia al conferimento presso i punti di raccolta secondo gli orari e le modalità indicate da Comune di Pontremoli.

Non è ammesso il deposito temporaneo di rifiuti presso i locali dell'Amministrazione appaltante.

In relazione alla necessità di evitare il diffondersi di cattivi odori per la giacenza dei rifiuti, l'Impresa aggiudicataria dovrà attenersi alla normativa EN 13432:2002 in materia di requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione per tutto il materiale utilizzato nella consumazione dei pasti (piatti, posate, bicchieri, etc), di modo che lo stesso possa essere conferito unitamente alla frazione "organico".

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.