SCHEMA DI CONTRATTO

APPALTO QUINQUENNALE PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER GLI ASILI NIDO, PER I CENTRI DIURNI DEI DISABILI E PER IL CENTRO ANZIANI

L'anno _____ il giorno _____ del mese di _____ in Latina nella Casa Comunale – Piazza del Popolo.

Avanti a me _____ Segretario Generale del Comune di Latina, sono personalmente comparsi:

1) _____nella qualità di Dirigente del Servizio Cultura, Educazione, Politiche Giovanili e legale rappresentante del Comune di Latina;
2) _____;

Detti comparenti, della cui identità personale io, ufficiale rogante, sono certo, rinunziano di comune accordo e con il mio consenso alla assistenza dei testimoni, e premettono

_____

_____

_____

Tutto ciò premesso e confermato, i signori comparenti convengono e stipulano quanto appresso:

ART.1) La premessa narrativa forma parte integrante e sostanziale del presente contratto. Gli atti in essa indicati, ben noti alle parti, si devono intendere come integralmente trascritti nel testo di questo atto. Ciò ha valore di patto.

ART.2) Il Comune di Latina, come rappresentato, con il presente atto affida a _____ chiamato in prosieguo "APPALTATORE" che accetta l'appalto del servizio di ristorazione per gli asili nido e le scuole, per i centri anziani e per i centri diurni per disabili per il periodo dal _____ al _____.

ART.3) L'appalto viene concesso ed accettato dall'Appaltatore, come rappresentato, sotto l'osservanza piena, assoluta ed inscindibile delle norme, condizioni, patti e modalità dedotti e risultanti da:

a) Determinazione a contrarre con allegato Capitolato d'Appalto;
b) Determinazione di indizione procedura di gara con allegati;
c) Offerta economica presentata in sede di gara;
d) Offerta tecnico-organizzativa contenente il progetto completo e dettagliato del servizio presentata in sede di gara;
e) Determinazione di aggiudicazione definitiva;

atti che le parti dichiarano di ben conoscere e che a conferma di ciò vengono sottoscritti in segno di accettazione.

Resta inteso che gli altri atti approvati e che sono serviti di base alla gara, anche se qui non materialmente allegati, ma ben noti all'Appaltatore, si devono intendere parimenti facenti parte integrante del presente contratto.

ART.4) L'appaltatore si impegna a comunicare tempestivamente al Comune di Latina, nel corso dell'appalto, ogni modificazione intervenuta negli assetti societari, nella struttura di impresa e negli organi tecnici e amministrativi.

ART.5) **AMMONTARE DEL CONTRATTO**

a) L'ammontare globale del servizio oggetto del presente contratto risulta pari a Euro _____, IVA al _____% inclusa, per l'intera durata contrattuale.

b) Ai sensi dell'art.3 della Legge n.136/2010, l'Appaltatore, come costituito e rappresentato, dichiara di aver attivato presso _____ il conto corrente dedicato – Codice IBAN _____ per i movimenti finanziari relativi al servizio in oggetto.

L'Appaltatore, inoltre, dà atto che per il presente contratto si obbliga ad assumere tutti gli adempimenti di tracciabilità dei flussi finanziari prescritti dalla normativa sopra richiamata impegnandosi, tra l'altro, a dare immediata notizia alla Stazione Appaltante e alla Prefettura di Latina dell'inadempimento delle proprie eventuali controparti agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

I pagamenti inerenti e conseguenti il presente contratto saranno effettuati mediante bonifico bancario presso la Banca i cui riferimenti sono sopra riportati.

E' autorizzato a riscuotere, ricevere, quietanzare le somme ricevute in conto o a saldo il/la Sig./Sig.ra _____

ART.6) **DURATA**

La durata dell'appalto del servizio di ristorazione per gli asili nido e le scuole, per i centri anziani e per i centri diurni per disabili sarà di cinque anni decorrenti dall'inizio delle attività, nel rispetto di quanto riportato all'articolo 4 del capitolato speciale di appalto.

ART.7) **LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

La preparazione e il confezionamento dei pasti ed ogni altra attività concernente tutte le operazioni necessarie all'espletamento del servizio si effettueranno presso il Centro di Cottura messo a disposizione dal Comune di Latina, ubicato presso i locali della Scuola di Via Po

Il servizio di ristorazione per gli asili nido e le scuole, per i centri anziani e per i centri diurni per disabili ha sede di svolgimento presso le sedi di seguito indicate:

Asilo Nido Babylandia	via Bachelet – Latina
Asilo Nido Il Trenino	via della Stazione – Latina Scalo
Asilo Nido Piccolo Mondo	via degli Aurunci – Latina
I.C. G.Cena Via Lepanto, 2	
Scuola infanzia VIALE XVIII DICEMBRE	Viale XVIII Dicembre - Latina
Scuola infanzia VIA PASUBIO	Via Pasubio - Latina
Scuola infanzia VIA EZIO	Via Ezio - Latina

Scuola infanzia VIA PANTANACCIO	Via Pantanaccio - Latina
Scuola primaria VIA GRAN SASSO	Via Gran Sasso - Latina
I.C. G. Rodari Via Fattori	
Scuola infanzia VIA FATTORI	Via Fattori - Latina
I.C. T. Tasso via Tasso	
Scuola infanzia PIAZZA MORO	Piazza Moro – Latina
Scuola infanzia VIA AURUNCI	Via degli Aurunci – Latina
I.C. Frezzotti - Corradini	
Scuola infanzia VIA QUARTO	Via Quarto - Latina
Scuola infanzia VIA CALATAFIMI	Via Calatafimi - Latina
Scuola primaria VIA QUARTO	Via Quarto - Latina
I.C. E. Castelnuovo via Bachelet	
Scuola infanzia VIA BACHELET	Via Bachelet - Latina
Scuola infanzia VIA POLONIA	Via Polonia - Latina
Scuola infanzia VIA BUCAREST	Via Bucarest – Latina
Scuola infanzia VIA ANIENE	Via Aniene - Latina
Scuola primaria VIA BACHELET	Via Bachelet, 5 – Latina
Scuola primaria VIA POLONIA	Via Polonia - Latina
Scuola primaria VIA PO	Via Po - Latina
I.C. A. Volta	
Scuola infanzia PIAZZA DANTE	Piazza Dante – Latina
I.C. DON MILANI	
Scuola infanzia VIA CIMAROSA	Via Cimarosa
Scuola infanzia VIA CILEA	Via Cilea
Scuola primaria VIA CILEA	Via Cilea
I.C. GIULIANO VIA SEZZE	
Scuola infanzia VIA SEZZE	Via Sezze, 25 – Latina
Scuola infanzia VIA SEZZE BIS	Via Sezze, 25 – Latina
I.C. VITO FABIANO	
Scuola infanzia B.GO BAINSIZZA	Borgo Bainsizza (LT)
Scuola infanzia B.GO SANTA MARIA	B.go Santa Maria (LT)
Scuola infanzia B.GO SABOTINO	B.go Sabotino (LT)
Scuola infanzia B.GO SABOTINO-PASCOLI	B.go Sabotino (LT)
I.C. PRAMPOLINI	
Scuola infanzia B.GO CARSO	Borgo Carso (LT)
Scuola infanzia CHIESUOLA	Strada Chiesuola - B.go Piave (LT)
Scuola infanzia B.GO MONTELLO	Strada Sterpara - B.go Montello (LT)
Scuola infanzia B.GO PIAVE	Borgo Piave (LT)
I.C. A. MANUZIO	

Scuola infanzia LATINA SCALO CENTRALE	Via delle Scuole, 26 - Latina Scalo (LT)
Scuola infanzia LT SCALO CIANCIARELLI	Via della Stazione - Latina Scalo (LT)
Scuola infanzia TOR TRE PONTI	Località Tor Tre Ponti (LT)
I.C. XII B.go Faiti	
Scuola B.go ISONZO	Borgo Isonzo (LT)
Scuola B.go SAN MICHELE	Borgo San Michele (LT)
Scuole infanzia comunali	
B.GO FAITI	Borgo Faiti (LT)
B.GO PODGORA	Borgo Podgora (LT)
B.GO GRAPPA	Borgo Grappa (LT)
B.GO SAN MICHELE	Borgo San Michele (LT)
B.GO LE FERRIERE	Le Ferriere (LT)
Scuola Infanzia S. MARCO	Via R. Giuliani, 1 – Latina
Centro anziani	Via Vittorio Veneto – Latina
Centri diurni per disabili	
LE TAMERICI	Via Casilina - Latina
VIA MUGILLA	Via Mugilla – Latina
CASAL DELLE PALME	Via Appia -Località Casal delle Palme (LT)

ART.8) **OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

1. La Ditta aggiudicataria, in conformità alle tabelle LARN-edizione 2014, dovrà elaborare, con propri specialisti in Dietistica e Scienze dell'alimentazione, le tabelle dietetiche con l'indicazione delle grammature e i menù stagionali suddivisi per ciascuna tipologia di utenti del servizio:
   - Menu lattanti per i bambini fino a 12 mesi frequentanti gli asili nido
   - Menu divezzi per i bambini dai 13 mesi a 3 anni frequentanti gli asili nido
   - Menu per i bambini da 3 a 5 anni frequentanti le scuole dell'infanzia
   - Menu per i bambini da 6 a 10 anni frequentanti le scuole primarie
   - Menu per gli adulti frequentanti il Centro anziani e i diurni per disabili
1. I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche, ingredienti di prima scelta e, per l'aliquota di prodotti biologici e da sistemi integrati, rispondenti al requisito della "prima categoria". È vietato utilizzare:
   - alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o geneticamente modificati;
   - alimenti contenenti conservanti e additivi chimici;
   - alimenti in prossimità di scadenza.
2. La Ditta aggiudicataria deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un Sistema di Gestione Ambientale (EMAS o ISO 14001)
3. Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

4. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali intendendo prodotti coltivati in pieno campo.
5. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
6. La carne deve provenire:
   - per almeno il 30% in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi,
   - per almeno il 25% in percentuale di peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
7. Il pesce deve provenire per almeno il 30%, in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile. Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.
8. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di

controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

9. **Acqua.** Al fine di contenere i consumi energetici e l'accumulo di materie plastiche e il conseguente smaltimento, non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua confezionata se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere utilizzata l'acqua di rete, microfiltrata, da servire in caraffe. La ditta per effettuare il servizio di microfiltrazione e distribuzione dell'acqua si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà installare impianti di trattamento dell'acqua rispondenti ai requisiti indicati dal DM 25 del 07.02.2012. Dovrà essere prevista la periodica manutenzione che, oltre al cambio dei filtri, comprenda l'analisi semestrale dell'acqua erogata. Copia delle risultanze dovranno essere consegnate al RUP. Al termine del contratto, la Ditta dovrà formulare una proposta per l'acquisto degli impianti da parte dell'Ente e, in caso di non accettazione, ripristinare lo stato dei luoghi.
10. **Menù per diete speciali.** La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la possibilità di pasti alternativi per gli utenti con particolari allergie o intolleranze alimentari o per patologie con definito regime dietetico o per motivi religiosi e etici. Tali pasti alternativi dovranno essere ben identificati e identificabili con etichette riconoscibili e personalizzate, che non possano dare adito ad errori. Le richieste di pasti alternativi per allergie o intolleranze alimentari o per patologie saranno corredati da relativa certificazione medica specialistica che sarà trasmessa dal Servizio alla Ditta, in tempo utile. Le richieste di pasti alternativi per motivi religiosi e etici saranno corredati da relativa richiesta da parte dell'utente. La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre prevedere la realizzazione di menù a tema per le festività (Natale, Pasqua, Carnevale). Per i 3 Asili Nido, dovrà essere prevista la preparazione di piccoli rinfreschi per le feste che saranno organizzate nell'arco dell'anno educativo (ad esempio Festa di benvenuto, di fine anno ecc.) Nessun costo aggiuntivo verrà pagato dal Comune per le diete speciali, per i menù a tema e per i rinfreschi.
11. **Asili Nido.** Il servizio mensa degli Asili Nido sarà svolto con le seguenti modalità:

    Menù lattanti da 3 a 6 mesi secondo la dieta personale definita dal pediatra:
    - Merenda metà mattina: Latte di proseguimento con o senza biscotto granulato;
    - Pappa in brodo vegetale (crema di riso, mais e tapioca, pastina aglutinata) con l'aggiunta di eventuale omogeneizzato di carne (pollo, agnello, tacchino, coniglio, manzo, vitello);
    - Frullato di frutta (mela, pera,banana)
    - Merenda pomeridiana: Latte di proseguimento con o senza biscotto granulato o omogeneizzato di frutta o frullato di frutta fresca.

    Menù lattanti da 6 a 12 mesi secondo la dieta personale definita dal pediatra:
    - Merenda metà mattina: Latte di proseguimento con biscotti o frutta o frullato di frutta;
    - Pranzo: un primo composto da pastina o semolino o crema multicereali o crema d'orzo in brodo vegetale conditi con olio extravergine d'oliva e parmigiano, un secondo composto da omogeneizzato di carne o pesce o formaggino oppure carne fresca, formaggio fresco (crescenza, ricotta, caprino, robiola) o pesce surgelato (filetti di nasello, merluzzo, sogliola, platessa) oppure prosciutto cotto senza polifosfati e caseinati.
    - Merenda pomeridiana: Frullato di frutta fresca di stagione o yogurt di frutta o omogeneizzato di frutta o succo di frutta

Menù da 13 a 36 mesi:

- Merenda metà mattina: Frutta o pane
- Pranzo: un primo, un secondo, un contorno, frutta o dessert secondo il menù predisposto.
- Merenda pomeridiana: Frullato di frutta fresca di stagione o yogurt di frutta o succo di frutta, latte e biscotti, fette biscottate o biscotti o un prodotto da forno preparato dalla cuoca (ad esempio ciambellone o crostata oppure focaccia o pizza).

Il passaggio dall'alimentazione propria del lattante a quella del bambino semidivezzo e poi divezzo avviene in forma graduale ed assolutamente specifica per ogni bambino. Prevalgono, a tal fine le indicazioni fornite dal pediatra di famiglia.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

12. **Stoviglie**. Dovranno essere utilizzate, nella fase di somministrazione dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (ceramica, vetro, metallo...) prevedendo l'installazione a proprie spese, anche graduale, di lavastoviglie esplicitandone le modalità in sede progettuale. Solo per documentate esigenze potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.
13. **Riduzione degli sprechi**. La Ditta, in conformità alla L.166/2016, dovrà predisporre strategie di prevenzione e riduzione degli sprechi connessi alla somministrazione degli alimenti e prevedere la cessione gratuita delle eccedenze alimentari per il consumo umano e animale a soggetti donatori per fini di solidarietà sociale.
14. **Arredi, attrezzature e locali**. La ditta aggiudicataria si assume l'onere della conservazione e della manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture, degli arredi e delle attrezzature (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: lavelli, lavastoviglie, frigoriferi, carrelli termici) e la loro sostituzione in caso di rottura o inadeguatezza. Qualora la ditta aggiudicataria reputi necessaria l'integrazione o la sostituzione di attrezzature, pentolame etc. potrà farlo a propria cura e spese, previa comunicazione all'Ufficio. Le attrezzature sostituite o aggiunte, rimarranno di proprietà del Comune senza che la ditta aggiudicataria abbia diritto a rimborsi o pagamenti di alcun genere. La Ditta dovrà prevedere l'insonorizzazione a proprie spese, anche graduale, dei refettori esplicitandone le modalità in sede progettuale. All'atto della presa in consegna dei locali e delle attrezzature della cucina è redatto un verbale, sottoscritto dalle parti, per l'inventariazione dei beni e delle attrezzature nello stato in cui si trovano. La ditta, accertata la funzionalità degli impianti, dei locali e delle attrezzature esistenti, ne assume l'onere di conservazione, nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione in caso di rottura o inadeguatezza. Alla scadenza del contratto, nei dieci giorni successivi, la ditta dovrà provvedere alla riconsegna dei locali dei macchinari e delle attrezzature nello stato in cui sono stati consegnati, salvo il normale degrado. E' redatto a tal proposito un verbale di riconsegna, nel quale saranno annotati eventuali danni da addebitare alla ditta.
15. **Piano dei trasporti**. Per i pasti che verranno trasportati dal centro di cottura ai refettori, la Ditta deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro cottura e l'arrivo dello stesso presso i refettori sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto. Detto intervallo di tempo non deve superare i 20/30 minuti. La Ditta, per il trasporto dei pasti, deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla

legge (D.P.R. 327/80, art. 43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida. Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e in possesso delle idonee autorizzazioni sanitarie. I mezzi suddetti dovranno essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente. La Ditta deve essere in possesso di automezzi di riserva, muniti delle stesse caratteristiche.

16. **Distribuzione.** La distribuzione dei pasti, presso i refettori scolastici, verrà effettuata dal personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria che provvederà, per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, anche a sbucciare e porzionare la frutta. Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare apposito camice e indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le caraffe dell'acqua coperte;
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- iniziare la distribuzione solo dopo che gli utenti avranno preso posto a sedere;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio;
- il pane deve essere riposto in cestini, non deve cioè essere riposto sui tavoli e così la frutta che deve venire preventivamente lavata e asciugata;
- il pane deve essere posto sui tavoli solo quando gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- i contenitori termici verranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta solo con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.
- Per gli Asili Nido i pasti dovranno essere prodotti in base alle presenze indicate giornalmente, entro le ore 9.00, dal personale dipendente comunale in servizio presso l'Asilo Nido. La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata esclusivamente dal personale comunale. I carrelli contenenti i pasti da somministrare dovranno essere consegnati al personale comunale alle ore:
    - 9.30 spuntino di metà mattina
    - 11.30 pranzo
    - 16.00 circa merenda pomeridiana

17. **Gestione dei rifiuti.** La Ditta aggiudicataria deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti che dovranno essere raccolti in sacchi posti in appositi contenitori, perfettamente lavabili, con coperchio a pedale, dislocati nelle zone di preparazione del pasto, in maniera da non favorire le contaminazioni crociate, sia nel centro cottura che nei refettori e nei locali attigui. I rifiuti dovranno essere raccolti e smaltiti in modo coerente con le modalità individuate dall'Amministrazione. Anche nei singoli plessi i rifiuti vanno allontanati ogni giorno, al termine del

servizio, e trasportati negli appositi cassonetti di raccolta differenziata, posti in prossimità di ogni singolo plesso. La ditta appaltatrice dovrà provvedere al lavaggio e alla disinfezione dei contenitori dei rifiuti con cadenza almeno mensile. La Ditta aggiudicataria deve conferire al Servizio Comunale, o alla ditta incaricata dal Comune, oli e grassi animali e vegetali esausti, nonché i residui della cottura, trattati come rifiuti speciali ai sensi della legge 915/82 e successive modifiche. Eventuali costi aggiuntivi per tale smaltimento sono a carico della Ditta appaltatrice. Gli imballaggi utilizzati dovranno essere rispondenti ai requisiti previsti dall'All. F – parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., con descrizione dell'imballaggio che si utilizzerà, indicando a quali norme tecniche è conforme, riportando il tipo di materiale, la quantità utilizzata, le misure per ridurre al minimo il volume. Dovranno essere prioritariamente composti di materiali riutilizzabili e che consentano quindi la riduzione dei rifiuti non riciclabili. Deve essere garantito l'utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità.

Informazione agli utenti. La Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare, tramite affissione in apposita bacheca e pubblicazione nel sito istituzionale, il menù stagionale che dovrà essere compilato a cura del competente dietista e inviato preventivamente al RUP. Le eventuali variazioni dovranno essere, perentoriamente, comunicate al RUP con motivata giustificazione. Deve essere fornito un Piano di Informazione rivolto all'utenza, finalizzato a garantire un'informazione relativa alla corretta alimentazione, rispettosa della salute e dell'ambiente, affrontando, tra gli altri, i temi dell'educazione al consumo, delle buone abitudini per la prevenzione dell'obesità, dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali.

ART.9) **PERSONALE**

Come meglio specificato dall'art.6 del Capitolato di appalto:

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. La Ditta dovrà in ogni momento, su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Nell'ottica di promuovere la stabilità occupazionale, ai sensi dell'art.50 del D. Lgs 50/2016, la ditta dovrà impegnarsi ad assorbire ed utilizzare prioritariamente, qualora disponibili, i lavoratori già adibiti all'espletamento del servizio, in forza presso il precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria.

La Ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo di lavoro indicato nell'offerta presentata in sede di gara, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni dello stesso.

La Ditta Aggiudicataria, anche se Cooperativa è tenuta ad impiegare addetti assunti con regolare rapporto di lavoro, con divieto assoluto di impiegare addetti incaricati con contratti d'opera.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'Aggiudicataria in qualsiasi momento, e comunque con **cadenza almeno quadrimestrale,** l'esibizione del libro matricola DM10 e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa. L'aggiudicataria è tenute a fornire tutta la documentazione necessaria a comprovare l'osservanza di quanto sopra prescritto, a richiesta dell'Amministrazione con l'avvertenza che in caso di inosservanza dei suddetti obblighi, il Responsabile del Servizio, informerà,

formalmente, l'Ufficio del Lavoro e le Organizzazioni Sindacali.

Qualora la Aggiudicataria non risulti in regola con gli obblighi di cui ai punti precedenti, l'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del Contratto e all'affidamento del servizio all'Azienda che segue immediatamente l'aggiudicatario nella graduatoria della gara di appalto senza che l'Impresa possa pretendere alcun risarcimento.

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso degli attestati di partecipazione a corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti.

ART.10) **COSTO DEL SERVIZIO E MODALITA' DI PAGAMENTO**

Le fatture avranno cadenza mensile, una per ogni categoria di utenti: asili nido, scuole, disabili ed anziani. I pagamenti saranno disposti, previo visto di regolarità della fornitura del numero dei pasti erogati da parte dell'Ufficio competente (Servizio Cultura, Educazione e Politiche giovanili per gli asili nido e le scuole e Servizi Sociali per disabili e anziani), entro giorni 60 dal ricevimento della fattura, essendo escluso per tale periodo ogni aggravio a titolo di interesse o ad altro titolo.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta aggiudicataria addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

Il pagamento verrà effettuato dalla stazione appaltante previa imprescindibile verifica della regolarità del DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva)

ART.11) **CAUZIONE**

A garanzia degli obblighi assunti, l'Appaltatore ha presentato la cauzione definitiva n. _____ emessa da _____ per € _____ pari al 10% dell'importo contrattuale, nel rispetto delle modalità e delle condizioni stabilite dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

La cauzione definitiva, come sopra prestata e costituita, sarà svincolata dal Dirigente Comunale ai sensi di quanto previsto dall'art.38 del Regolamento dei contratti del Comune di Latina, all'emissione del certificato finale di regolare esecuzione del servizio in oggetto, sempre che non risultino pendenti riserve o contestazioni di sorta.

ART.12) **RESPONSABILITA' E GARANZIE**

In riferimento all'articolo 8 del Capitolato di appalto, l'Appaltatore ha presentato copia della polizza n. _____ emessa da _____ per la copertura dei rischi e con i massimali di seguito indicati:

-

-

-

ART.13) **PENALITA'**

Come si evince dall'art.19 del Capitolato d'appalto, nei casi di ritardato o inesatto/parziale adempimento da parte dell'appaltatore agli obblighi contrattuali, il Comune, fatto sempre salvo il risarcimento dell'ulteriore maggior danno, applicherà:

- una penale fino ad € 3.000,00 al giorno per ogni ritardato o inesatto/parziale adempimento nelle condizioni igieniche, nell'applicazione dell'HACCP e nell'attuazione del piano di sanificazione previsto per il Centro di Cottura e per i plessi scolastici;
- una penale fino ad € 2.000,00 al giorno per ogni ritardato o inesatto/parziale adempimento nella fornitura ed impiego delle derrate alimentari, nella preparazione, cottura, distribuzione e consegna dei pasti;
- una penale fino ad € 1.000,00 al giorno per ogni ritardato o inesatto/parziale adempimento agli altri obblighi contrattuali.

Alla contestazione del ritardato o inesatto/parziale adempimento, inviata per iscritto anche via PEC, l'appaltatore ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 15 (quindici) giorni dalla data di ricevimento della nota scritta di addebito.

L'Amministrazione, valutata la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dall'appaltatore, graduerà l'entità della penalità da applicare, potendo giungere anche a non applicarla qualora venga accertato che l'inadempimento sia stato di lieve entità, non abbia comportato danni per l'Amministrazione e non abbia causato alcun disservizio all'utenza.

L'ammontare della penalità sarà addebitato sui crediti dell'appaltatore derivanti dal contratto ovvero, in mancanza di crediti o essendo questi insufficienti, sulla cauzione che, in tali casi, l'appaltatore dovrà provvedere a reintegrare.

ART.14) **RISOLUZIONE CONTRATTUALE**

Come si evince dall'art.22 del Capitolato di appalto, in caso di inadempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi contrattuali, il contratto può essere oggetto di risoluzione da parte dell'Amministrazione comunale, previa diffida ad adempiere ai sensi dell'articolo 1454 del Codice Civile.

Trascorso il termine dato nella diffida, senza che l'appaltatore abbia provveduto ad adempiere il contratto, questo si intende risoluto di diritto.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art.1456 del Codice Civile nei casi di seguito indicati:

a) mancato avvio del servizio per cause non imputabili al Comune;
b) sospensione ingiustificata del servizio;
c) omesso invio al competente Ufficio comunale, prima dell'inizio del servizio, dell'elenco completo del personale con i titoli di formazione e tipologia di contratto applicato;
d) omessa presentazione al competente Ufficio comunale, prima dell'inizio del servizio, di copia delle polizze assicurative alla cui stipula l'aggiudicatario è tenuto a norma del presente capitolato;
e) omessa sostituzione, a richiesta del Comune, del personale impegnato nel servizio a seguito di accertamento di inadeguatezza professionale;
f) omessa attuazione dell'offerta migliorativa;
g) danni agli utenti del servizio o a terzi dovuti a comportamenti dolosi o gravemente negligenti del personale dell'appaltatore;
h) danni ai locali, arredi ed attrezzature dovuti a comportamenti dolosi o gravemente negligenti del personale dell'appaltatore;

i) inadempimento delle norme relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
j) intossicazione alimentare dovuta ad accertata imperizia e/o negligenza della ditta;
k) inadempimento delle norme igienico-sanitarie;
l) inadempimento delle norme sulla sicurezza del servizio e dei luoghi di lavoro;
m) cumulo di almeno tre penalità applicate ai sensi del presente capitolato;
n) violazione del divieto di subappalto e di cessione del contratto di cui all'art.24 del presente Capitolato;
o) sopravvenuto verificarsi a carico dell'aggiudicatario di una delle condizioni la cui sussistenza, a norma dell'art80 del D.Lgs.n.50/2016 e ss.mm.ii., esclude il possesso dei requisiti di ordine generale per la partecipazione alle procedure di affidamento dei contratti pubblici;
p) omesso rispetto degli obblighi derivanti dalla normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n.136/2010;
q) omessa reintegrazione della cauzione eventualmente escussa, entro il termine dato dall'Amministrazione, comunque non superiore a trenta giorni;
r) violazione degli obblighi derivanti dal Codice di Comportamento approvato con Deliberazione di G.M. n.182 del 04/05/2017, ai sensi dell'art.2, comma 2, del Codice medesimo;
s) negli altri casi di risoluzione espressamente previsti dal presente capitolato e dall'art.108 del D.Lgs.n.50/2016 e ss.mm.ii.

Al verificarsi delle sopra elencate ipotesi la risoluzione si verifica di diritto quando l'Amministrazione comunale dichiari all'appaltatore, mediante comunicazione scritta, la volontà di valersi della clausola risolutiva.

La risoluzione del contratto comporta l'incameramento della cauzione definitiva da parte del Comune, salvo il risarcimento del maggior danno eventualmente subito dal medesimo, con eventuale rivalsa anche sui crediti dell'appaltatore inadempiente.

In caso di risoluzione anticipata del contratto, il Comune avrà diritto di aggiudicare l'appalto nell'ordine ai soggetti che seguono in graduatoria, con addebito dei maggiori oneri e degli eventuali danni a carico del primo aggiudicatario inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime l'appaltatore dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

ART.15) **SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

L'Appaltatore non può cedere il contratto né subappaltare il servizio, in tutto o in parte, a qualsiasi altro soggetto.

ART.16) **ADEMPIMENTI IN MATERIA DI TUTELA DEI DIRITTI DEI CONSUMATORI**

Le Parti, ai sensi dell'art.2, comma 461, Legge n.244/2007, al fine di tutelare i diritti dei consumatori e degli utenti del servizio, stabiliscono quanto segue:

-

-

-

ART.17) L'Appaltatore, come costituito e rappresentato, dichiara di essere a conoscenza di tutti gli obblighi ed oneri specificati nel Capitolato di Appalto sopra citato, composto di 29 articoli, che disciplina il servizio in appalto, confermandone la validità ed accettazione in ogni sua parte con la sottoscrizione del presente contratto.

ART.18) Si prende atto che in relazione al soggetto appaltatore non risultano sussistere gli impedimenti all'assunzione del presente rapporto contrattuale ai sensi dell'art.10 della legge 31 maggio 1965 n.575 in base alla certificazione, recante la dicitura antimafia, rilasciata in data _____ da _____.

ART.19) Le spese inerenti il presente contratto per diritti di rogito, rimborso stampati, registrazione, sono a totale carico dell'Appaltatore.

ART.20) Per tutte le controversie che dovessero insorgere nell'esecuzione del presente contratto sarà competente il Foro di Latina.

Letto, confermato e sottoscritto