



# COMUNE DI COLLESANO

*Città Metropolitana di Palermo*  
Via Vittorio Emanuele n° 2 - CAP 90016  
Pec: protocollo.comunecollesano@pec.it  
Peo: protocollo@comune.collesano.pa.it  
Tel. 0921-661158 / 0921-782305



## CAPITOLATO SPECIALE D 'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI COLLESANO.  
ANNI SCOLASTICI 2022/2023 - 2023/2024  
CIG: 94399984C9

### INDICE

#### TITOLO I

##### OGGETTO DELL'APPALTO – DURATA – VALORE PRESUNTO

Art.1 – Oggetto dell'appalto

Art.2 – Durata dell'appalto

Art.3 – Importo presunto dell'appalto a base d'asta

#### TITOLO II

##### NORME RELATIVE ALLA GARA ED ALLE MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Art.4 – Procedure di gara

Art.5 – Criteri di aggiudicazione

#### TITOLO III

##### MODALITA' DI ESPLICAZIONE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE APPALTANTE

#### CAPO I: INDICATORI DI SERVIZIO

Art.6 – Tipologia utenza – sedi e plessi scolastici - calendario di servizio

Art.7 – Obblighi della Ditta Appaltatrice

#### CAPO II: DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.8 – Caratteristiche dei pasti

Art.9 – Gestione delle diete speciali

Art.10 – Tabelle merceologiche e caratteristiche primarie

Art. 11 – Prodotti da agricoltura biologica

Art. 12 – Valorizzazione e promozione dei prodotti a chilometro zero

Art. 13 – Organizzazione del servizio e indicazioni operative

Art. 14 – Prenotazione pasti giornalieri

Art. 15 – Gestione eccedenze ed avanzi - Riduzione dello spreco alimentare – eventi educativi

Art. 16 – Trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti

#### CAPO III: PERSONALE

Art.17 – Personale

17 a) Responsabile di servizio

17 b) Rispetto della normativa

17 c) Norme comportamentali

17 d) Vestiario

17 e) personale – clausola di salvaguardia dei livelli occupazionali

17 f) Sicurezza

#### **CAPO IV: IMMOBILI – IMPIANTI –ATTREZZATURE E ARREDI**

Art.18 – locali - attrezzature e arredi

Art. 19 - Pulizia – sanificazione e riordino di locali ed attrezzature

Art. 20 - Disinfestazione

Art. 21 - Smaltimento dei rifiuti

Art. 22 - Materiali di pulizia e consumo

#### **CAPO V: CONTROLLI DI QUALITA’ – SICUREZZA VIGILANZA**

Art.23 – Rispetto della normativa in materia di igiene degli alimenti

Art.24– Conservazione del c.d. pasto Campione

Art.25 – Documentazione utile al controllo da parte dell’A.C.

Art.26 – Obblighi in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro

Art. 27 – Vigilanza e controlli da parte della P.A.

Art. 28 – Procedure in caso di difformità sulle derrate

#### **CAPO VI: RESPONSABILITA’**

Art. 29 – Assicurazioni – Responsabilità

Art. 30 – Danni e Ammanchi

Art. 31 – Cauzioni Provvisorie e garanzia definitiva

### **TITOLO IV**

#### **ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALE**

#### **CAPO I: CORRISPETTIVI – PAGAMENTI – REVISIONE PREZZI**

Art. 32– Corrispettivi – pagamenti

#### **CAPO II: DIVIETI - INADEMPIENZE E PENALITA’ – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Art. 33 – Divieti di cessione e subappalto

Art. 34 – Inadempienze e penalità

Art. 35 – Risoluzione del contratto per inadempimento

Art. 36 – Clausola Risolutiva Espressa

Art. 37 – Diritto di Recesso

#### **CAPO III: CAUZIONE – STIPULA DEL CONTRATTO – CONTROVERSIE NORME FINALI**

Art. 38 – Stipula del contratto

Art. 39 – Spese contrattuali

Art. 40 – Oneri fiscali

Art. 41 – Riservatezza dei dati

Art. 42 – Controversie

Art. 43 – Rinvio

## TITOLO I

### OGGETTO DELL'APPALTO – DURATA – VALORE PRESUNTO

#### Articolo 1 - Oggetto del servizio affidato

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Collesano, in favore degli alunni dell'infanzia e della scuola primaria di questo comune, con scodellamento presso i locali refezione, con le modalità stabilite nei successivi articoli, dalla fase di approvvigionamento delle materie prime, alla preparazione, al trasporto, alla consegna, alla distribuzione dei pasti alle mense, il successivo riordino, la pulizia e sanificazione dei locali in cui si consumano i pasti prima e dopo la somministrazione.

Potranno usufruire del pasto, con le stesse modalità previste per gli alunni, gli insegnanti e i collaboratori delle scuole pubbliche aventi diritto alla mensa in base a disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali.

Il numero dei pasti da erogare in favore del personale docente rientra in quello posto a base di gara.

#### Articolo 2 - Durata dell'appalto

La fornitura dei pasti avrà inizio, anche in pendenza della stipula del contratto, nei giorni concordati con l'Istituzione Scolastica e comunicati dal competente Ufficio Comunale, salvo diversa e posteriore decorrenza stabilita dall'Amministrazione, in relazione alle esigenze di organizzazione ed avvio del servizio.

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all'Amministrazione comunale non dà diritto a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

L'inizio del servizio è previsto, salvo quanto sopra riportato, per il solo anno 2022 dal mese di novembre, mentre per l'anno 2023 dal mese di ottobre.

La data finale del servizio è il 31 maggio di ogni anno scolastico.

L'Amministrazione comunale, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste del Dirigente Scolastico, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

Il Servizio dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì nei giorni in cui è prevista l'attività didattica come da calendario scolastico fissato dalle competenti Autorità scolastiche.

#### Articolo 3 - Importo presunto di appalto

Il valore complessivo dell'appalto è pari ad € 120.000,00 oltre IVA.

L'importo a base d'asta è fissato in € 4,80, oltre IVA al 4%.

Non sono ammesse offerte economiche in aumento, parziali, alternative o condizionate.

Il ribasso offerto non può essere pari a zero o a cento.

Il valore presunto complessivo del contratto sarà determinato dal risultato ottenuto applicando il ribasso percentuale che la ditta aggiudicataria avrà offerto in sede di gara all'importo pro pasto a base

d'asta e moltiplicandolo per i pasti presunti annui da erogare per tutta la durata del contratto, mentre il valore effettivo complessivo dipenderà dal numero di pasti effettivamente erogati nel periodo in considerazione.

La suddetta quantificazione ha valore puramente indicativo e non costituisce obbligo per l'Ente affidatario, il quale non garantisce all'affidatario un numero minimo di pasti.

## TITOLO II

### NORME RELATIVE ALLA GARA ED ALLE MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

#### Articolo 4 - Procedure di gara

La procedura di gara è quella aperta ex art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 su piattaforma telematica.

#### Articolo 5 - Criterio di aggiudicazione

Il contratto di affidamento verrà aggiudicato in favore del concorrente che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente Capitolato Speciale e del Disciplinare di Gara ed essendosi obbligata ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, risulti in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara e abbia presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo - ai sensi ai sensi dell'art. 95, co. 2 e 3, lett. A) del D.Lgs. n. 50/2016 - determinata in base ai seguenti elementi:

Offerta tecnica: punti 70

Offerta economica punti 30

Effettuerà la valutazione apposita Commissione giudicatrice nominata dalla Stazione appaltante.

I criteri di valutazione delle offerte sono stabiliti nel disciplinare di gara e nei relativi allegati.

## TITOLO III

### MODALITA' DI ESPLICAZIONE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE APPALTANTE

#### CAPO I: INDICATORI DI SERVIZIO

##### Articolo 6: Tipologia utenza – sedi e plessi scolastici - calendario di servizio

**Tipologia utenza:** L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia e della scuola primaria statali, nonché, dal personale docente e ATA operante presso i plessi scolastici aventi diritto al pasto.

**Sedi e plessi scolastici:** Le sedi dei plessi scolastici ove dovranno essere consegnati i pasti sono indicati di seguito:

- Scuola dell'Infanzia - Via Imera - Refettorio piano Primo e Refettorio piano seminterrato;
- Scuola Primaria "Gen. De Maria" - Via Tommaso Villa - piano seminterrato.

Le somministrazioni oggetto di affidamento saranno effettuate nei periodi indicati, con esclusione di tutte le festività contemplate nel calendario scolastico, di tutti i sabati, nonché di tutti i giorni in cui detta somministrazione non potrà essere effettuata per causa di forza maggiore, fatte salve le decisioni dell'Amministrazione Comunale o dell'Autorità Scolastica di posticipare l'inizio o di anticipare la fine rispetto alle date stabilite in precedenza.

I dati, attinenti al numero degli alunni frequentanti la refezione sono da intendersi quali presuntivi, pertanto saranno suscettibili di variazione, in eccesso o in difetto, in relazione alle fluttuazioni giornaliere sempre possibili nella frequenza degli alunni ed alla consequenziale richiesta del servizio.

La fornitura dei pasti dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata e in base alla prenotazione dei pasti.

L'operatore economico non potrà chiedere aumenti e/o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

La ditta affidataria nulla avrà a pretendere se il numero dei pasti erogati è inferiore al numero dei pasti annuali previsti dal presente capitolato.

I dati sotto riportati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

#### **Calendario del servizio e orario di distribuzione dei pasti**

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti orari:

- ✓ dal lunedì al venerdì del calendario scolastico, in orario non antecedente le ore 12,00.

In relazione a diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici, l'Amministrazione Comunale potrà comunicare alla ditta aggiudicataria eventuali modifiche degli orari prefissati.

I pasti dovranno essere consegnati in tempo utile, affinché il servizio di mensa scolastica inizi regolarmente, secondo l'orario prefissato dalla scuola.

In caso di chiusura o interruzione parziale dell'attività scolastica per qualsiasi motivo verificatasi, anche per sciopero del personale insegnante, la ditta appaltatrice dovrà, comunque, garantire l'erogazione del servizio nelle altre sedi scolastiche e agli altri utenti.

L'eventuale minor durata dell'anno scolastico o la chiusura per motivi diversi delle scuole non comporta alcun diritto o titolo di rivalsa da parte della ditta appaltatrice.

#### **Articolo 7: Obblighi della Ditta Appaltatrice**

Oltre agli altri obblighi previsti nel presente capitolato, la ditta appaltatrice è tenuta a segnalare immediatamente alla stazione appaltante tutte le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio in affidamento che, ad avviso della ditta medesima, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio.

L'impresa sarà comunque sempre tenuta a garantire la continuità del servizio, rispondendo, in difetto, anche degli eventuali danni che potrebbero derivare all'amministrazione per la mancata prestazione.

La ditta sarà sempre considerata come unica ed esclusiva responsabile verso la stazione appaltante e verso i terzi per qualunque danno arrecato alle proprietà e alle persone, siano o meno addette al servizio, in dipendenza degli obblighi derivanti dal presente affidamento.

## **CAPO II: DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

### **Articolo 8 - Caratteristiche dei pasti**

*(Come da linee di indirizzo per la ristorazione scolastica)*

Ogni pasto fornito dovrà corrispondere a quanto impartito dalle **tabelle dietetiche allegata al presente capitolato**.

I tipi e le caratteristiche delle materie prime dovranno essere conformi a quelli precisati all'articolo "*Tabella Merceologiche e caratteristiche delle materie prime*".

Per ciascun utente dovrà essere fornito per ogni giorno di servizio:

- tovaglietta e tovagliolo in carta, piatti, posateria e bicchieri in materiale bio-compostabile, in ottemperanza alle Direttive europee e nazionali sul Plastic Free e sull'obbligo di riduzione della produzione di rifiuti, nonché ai fini della diffusione di una sana cultura ecologica e di tutela ambientale;
- la collocazione a tavola di adeguate brocche di acqua.
- stoviglie (cucchiai, mestoli, palette, coltello, ecc...) ed eventuali bacinelle o vassoi in materiale idoneo, lavabile, disinfettabile e riutilizzabile, in ottemperanza alle Direttive europee e nazionali sul Plastic Free e sull'obbligo di riduzione della produzione di rifiuti, per il corretto svolgimento del servizio.

Dovrà essere fornito, altresì, quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extravergine di oliva, sale fino iodato, limone, aceto di vino).

Queste ultime andranno, infatti, condite al momento del consumo.

La ditta è tenuta a rispettare le disposizioni dettate dall'Azienda Sanitaria Locale - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della provincia di Palermo - per la corretta applicazione delle tabelle dietetiche ed il giusto utilizzo delle materie prime.

### **Articolo 9: Gestione delle diete speciali**

Il gestore del Servizio di ristorazione scolastica, senza oneri accessori e aggiuntivi e su richiesta dell'amministrazione Comunale, deve erogare pasti per diete speciali.

Le diete speciali sono afferenti a:

1. Casi di allergie, di intolleranze alimentari o malattie metaboliche clinicamente accertate mediante acquisizione di adeguata certificazione medica;
2. Disturbi gastroenterici temporanei per i quali si richiede un regime alimentare leggero (c.d. Dieta in bianco);
3. Motivi etici o religiosi: la ditta provvederà, dietro richiesta dell'Amministrazione, all'erogazione di diete speciali/vegetariane/vegane ecc.. della scuola ed i riferimenti identificativi del bambino, il

contenuto e la data di preparazione.

Va tutelata la privacy del bambino secondo il sistema organizzativo locale.

La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie.

In particolare, per quanto attiene la dieta senza glutine, il gestore del servizio ristorazione dovrà approvvigionarsi ed utilizzare alimenti sicuri che riportano in etichetta, ai sensi dei Reg. 1169/11 e Reg. 828/2014, la possibilità di essere assunti da celiaci (Alimenti senza glutine/adatto ai celiaci/o specificamente formulato per celiaci) ovvero essere alimenti naturalmente privi di glutine.

Le diete per motivi etici o religiose di cui al punto 3, come ad esempio la dieta vegetariana, devono essere predisposte sostituendo gli alimenti contenenti carne e pesce con prodotti di origine vegetale e/o da derivati dal latte / uova.

Detta sostituzione è a discrezione del gestore del servizio.

#### **Articolo 10: Tabelle Merceologiche e caratteristiche delle materie prime**

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal presente Capitolato d'Appalto, devono essere conformi alle normative nazionali e Comunitarie in tema di igiene e sicurezza alimentare.

Tutte le sostanze alimentari fornite devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie.

I tenori massimi di contaminanti nei prodotti alimentari non devono superare i limiti fissati dal Reg. CE o CEE 18811/2006 e s.m.i. (Reg. CE 1126/2007, Reg. CE 629/2008, Reg. CE 165/2010, Reg. CE 594/2012, etc.).

Le derrate biologiche devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

Sono **assolutamente vietati gli alimenti**, materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Per tutti i prodotti consegnati devono essere assicurate le procedure di rintracciabilità disposte dal Reg. CEE 178/2002 e s.m.i.

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria, marchio di identificazione, stampigliatura o quanto altro previsto per ciascuna categoria di alimento.

Gli eventuali miglioratori alimentari contenuti nei cibi quali additivi, aromi ed enzimi devono rispettare quanto stabilito dai Reg. CE 1332/2008, Reg CE 1333/2008, Reg. CE 1334/2008 e s.m.i. e devono, inoltre, essere autorizzati secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1331/2008 e dal Reg. CE 234/2011 e s.m.i.

I residui di antiparassitari nei prodotti alimentari devono essere conformi a quanto stabilito dal Reg. CE 396/2005 e s.m.i.

Le etichette dovranno essere conformi al Reg. UE n. 1169/2011 e s.m.i.

Gli imballaggi degli alimenti devono essere integri, senza alterazioni manifeste (rigonfiamenti, ammaccature, lacerazioni, ecc.);

Le confezioni dei prodotti consegnati devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e, se del caso, perdita di sottovuoto.

I contenitori, gli imballaggi ed in generale tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi, al Reg. CE 1935/2004 e al Reg. CE 2023/2006 e s.m.i..

I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

Le derrate devono rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni secondo il Reg. UE 1169/2011.

Per quanto riguarda il servizio offerto, questo dovrà prevedere standard di qualità minimi conformi a quelli previsti nel Capitolato e suoi allegati, nonché alle disposizioni normative nazionali e comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte del fornitore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti per consuetudine sono venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni esaurienti e conformi alle norme in materia di qualità, etichettatura e tracciabilità degli alimenti;
- confezionamento ed imballaggio idonei per ciascun prodotto alimentare nella loro integrità;
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- trasporto tramite mezzi sottoposti a specifica registrazione, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione che assicurino le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto per ciascun alimento;
- preferibilmente, provenire da produzioni agricole regionali e regionali limitrofe e comunque nazionali/comunitarie, ad eccezione di quanto riportato all'art. 10;
- provenire da stabilimenti riconosciuti CE o se previsto registrati e comunque posti sotto il controllo dell'Autorità Competente;
- Shelf - life alla consegna, se previsto, almeno del 70% o superiore.

#### **Articolo 11 - Prodotti da agricoltura biologica**

Si intende come "alimento biologico" un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate

conformemente al Reg. CE n. 834/2007 ed al Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni, che forniscono le norme tecniche ed i criteri di controllo, per l'agricoltura, l'allevamento e le preparazioni alimentari.

Le derrate alimentari biologiche, devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (Reg. CE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, Reg. CE 2092/1991, Reg. CE 899/2008, Reg. CE. 123512008).

Il Comune di Collesano, al fine di promuovere il consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente, richiede nell'ambito dei servizi di refezione scolastica l'utilizzo di prodotti Biologici.

Sarà riconosciuto al gestore, una premialità in fase di valutazione dell'offerta tecnica, nel caso di adozione di schemi di consumo di prodotti biologici per la Mensa di Collesano, ai sensi del D.M. 18 dicembre 2017 "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*" e s.m.i..

#### **Articolo 12 - Valorizzazione e promozione dei prodotti a chilometro zero**

Al fine di favorire nei ragazzi il legame con i prodotti della propria zona di origine e nel rispetto delle abitudini alimentari degli utenti, l'impresa privilegerà l'acquisto di derrate alimentari nel territorio.

Pertanto saranno garantiti criteri di premialità, nella fase di valutazione delle offerte tecniche per:

- la sottoscrizione di lettere di impegno con le attività economiche locali per l'acquisto del materiale necessario;
- utilizzo continuo e costante nei menù settimanali di prodotti con certificazione di provenienza della Regione Sicilia;
- utilizzo continuo e costante nei menù settimanali di alimenti DOP/IGP del territorio nazionale, preferibilmente regionale o locale.

#### **Articolo 13 - Organizzazione del servizio e indicazioni operative**

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l'organizzazione dell'appaltatore che resta a suo carico e rischio.

Il numero dei mezzi da impiegare per il trasporto dovrà essere sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire e al tempo di percorrenza da osservare, inteso quale lasso temporale decorrente dalla fine delle operazioni di cottura e preparazione per il trasporto dei pasti al loro trasporto presso i punti di somministrazione all'utenza, che dovrà essere tale da assicurare, in relazione a ciascun plesso scolastico da servire tempi non superiori in ogni caso a 20 (venti) minuti.

La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.

L'appaltatore dovrà comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità, il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e/o mobile) ove l'amministrazione comunale può comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta stessa, il nominativo e il ruolo dei dipendenti impiegati nel servizio.

La frequenza di approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere almeno di tre volte alla

settimana al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menu giornalieri e rispondente alla tabella dietetica allegata al presente capitolato.

La quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate se non previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Il pesce deve essere allo stato di fresco o surgelato, in ogni caso privo di spine.

È tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione.

In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità.

I pasti devono essere prodotti e confezionati nella stessa mattinata del loro consumo.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- non scongelare prodotti surgelati sottoponendoli ad immersione in acqua;
- evitare la precottura e la eccessiva cottura;
- trasportare separati i sughi di condimento per condire la pasta;
- il formaggio grattugiato deve essere distribuito a tavola;
- consegnare le verdure, da consumare crude e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo a temperatura ambiente (ove necessario la frutta già sbucciata e tagliata);
- aggiungere i condimenti a crudo;

Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

È tassativamente vietato utilizzare/somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- soffrittura (da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo);
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- alimenti OGM;
- vino o altri alcolici nel corso della preparazione delle pietanze;

- qualsiasi tipo di alimento elaborato mediante uso di uova crude (es. maionese, ecc.).

#### **Articolo 14 - Prenotazione pasti giornalieri**

Per quanto attiene la prenotazione/erogazione dei pasti giornalieri, l'impresa aggiudicataria provvede, tramite proprio personale, ad accertare l'ordinazione dei pasti ogni mattina, entro le ore 9,30.

Il personale dell'impresa aggiudicataria provvederà a verificare la presenza degli utenti (alunni, personale docente e ATA) e a comunicare il numero di pasti giornalieri.

Si precisa che la comunicazione del numero dei pasti effettivamente erogati dovrà pervenire all'Amministrazione con cadenza mensile.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a verificare e registrare giornalmente:

- la corrispondenza tra gli utenti per i quali si chiede la fornitura del pasto e gli utenti regolarmente iscritti al servizio di refezione e a comunicare al Comune le discrepanze eventualmente rilevate;
- la corrispondenza tra i pasti ordinati ed i pasti somministrati agli utenti presenti nelle aule mensa (pasti effettivi) e a comunicare al Comune le discrepanze eventualmente rilevate.

Nel caso di assenza dell'alunno verificatasi successivamente alla prenotazione, l'utente e la stazione appaltante dovranno comunque corrispondere all'appaltatore il costo del pasto prenotato anche se non consumato per volontà dell'utente o per cause di forza maggiore (e.g.: calamità naturali), pertanto l'utente nulla avrà a pretendere dalla stazione appaltante e dalla ditta aggiudicatrice.

#### **Articolo 15 - Gestione di eccedenze ed avanzi, riduzione dello spreco alimentare, eventi educativi**

Il cibo non consumato dagli utenti non può essere riportato al centro di cottura.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, le derrate integre non consumate possono essere ritirate/consegnate dalle Associazioni/Enti/Onlus che ne facciano richiesta all'Amministrazione Comunale per finalità sociali.

Tale attività verrà successivamente definita in accordo con l'Amministrazione comunale e le associazioni interessate al recupero degli sprechi alimentari.

Ai fini della lotta allo spreco alimentare il gestore del servizio deve, per quanto possibile, adottare indirizzi conformi alla normativa nazionale e regionale di riferimento.

Nel corso della valutazione dell'offerta tecnica saranno riconosciute premialità:

- nel caso in cui il gestore del servizio illustri Strumenti metodologie e procedure di recupero dei pasti non somministrati. Sarà valutata la validità, la coerenza e la chiarezza della proposta nel caso in cui il gestore del servizio predisponga ed effettui, per ogni anno di esercizio, percorsi/eventi educativi su tematiche di educazione alimentare; contrasto alle patologie alimentari in minori di età scolare, sostenibilità ambientale e spreco alimentare, da realizzare in collaborazione con il Comune e l'Istituto Scolastico.

- Sarà valutata la validità, coerenza e chiarezza della proposta anche considerando contenuti proposti, durata e destinatari. A questi eventi, organizzati con la presenza di nutrizionisti/dietologi, saranno invitati a partecipare tutti i bambini, con i relativi genitori, che usufruiscono del servizio mensa. L'obiettivo è quello di promuovere la cultura e la consapevolezza sul fenomeno degli sprechi alimentari domestici e dell'educazione alimentare.

#### Articolo 16 - Trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti

Il trasporto e la distribuzione dei pasti sono a carico della ditta appaltatrice.

Le attrezzature e i mezzi per la veicolazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di ristorazione collettiva e igiene; parimenti dovranno garantire il mantenimento degli alimenti alla temperatura prevista dalla legge fino al completamento delle operazioni di distribuzione dei pasti.

La ditta appaltatrice dovrà acquisire e depositare presso la stazione appaltante il preventivo parere di idoneità dei mezzi di trasporto, intesi come veicoli, da parte della ASL PA.

A mero titolo esemplificativo, fatte salve innovazioni tecnologiche che potranno subentrare nel corso degli anni:

- a) i contenitori termici dovranno essere conformi alla normativa vigente, accuratamente puliti e sanificati quotidianamente. Gli stessi dovranno garantire che gli alimenti si mantengano in condizioni di commestibilità e organolettiche ottimali e siano evitati i fenomeni di impaccamento. Per ogni tipologia di contenitori termici dovrà essere tenuta a disposizione del Comune la scheda tecnica nella quale sia evidenziata, fra l'altro, la perdita termica oraria;
- b) la pasta non potrà essere immessa nei contenitori per un'altezza superiore a 10 cm, al fine di evitare fenomeni di impaccamento;
- c) la frutta dovrà essere trasportata in contenitori idonei all'uso alimentare muniti di coperchi;
- d) i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni);
- e) il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio;
- f) il personale addetto alla distribuzione seguirà costantemente tutte le prescrizioni di legge in ordine alla garanzia assoluta di salvaguardia igienica delle procedure del servizio.
- g) Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli punti di distribuzione dovranno essere effettuati in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e da salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

Gli automezzi e il personale impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere in numero sufficiente affinché il lasso temporale decorrente dalla fine delle operazioni di cottura all'avvio effettivo del trasporto dei pasti presso i punti di somministrazione all'utenza, non sia superiore in ogni caso a 20

(venti) minuti.

Anche il trasporto e la consegna dei pasti crudi dovranno essere effettuati con mezzi igienicamente e sanitariamente idonei e conformi alla normativa in materia.

#### **Distribuzione**

La distribuzione dei pasti, trasportati in multi-razione, dovrà avvenire con l'ausilio di apposite attrezzature ed utensili nei tempi più rapidi possibili e strettamente necessari. La distribuzione dei pasti da parte dei dipendenti della ditta, coinciderà con la somministrazione al tavolo anche delle diete speciali. In tal caso infatti, il pasto sarà sconfezionato direttamente al tavolo (a cura di addetti mensa competenti e formati) garantendo la tracciabilità tra il piccolo utente e il pasto da dieta speciale ad esso destinato.

Più in generale il personale del gestore deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario ed attenersi a quanto disposto in materia di legge.

#### **Somministrazione**

La ditta deve garantire la somministrazione al tavolo dei pasti a tutti gli utenti del servizio di cui al presente capitolato.

La ditta deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu, nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche e conformi alla grammatura di cui alla DGR 1435/18, ivi incluso il riempimento e la collocazione a tavola delle brocche di acqua e la distribuzione del formaggio grattugiato.

### **CAPO III: PERSONALE**

#### **Articolo 17 - Personale**

Per l'esecuzione del Servizio il soggetto appaltatore dovrà disporre di tutto il personale necessario, secondo quanto previsto nell'offerta tecnica.

Il numero e la qualificazione professionale del personale impiegato nel servizio sono oggetto di valutazione per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, allegando tabella dei costi complessivi del personale stesso impiegato.

Dovranno essere preferite e considerate prioritarie modalità organizzative che prevedono modelli avanzati di utilizzo della forza-lavoro che favoriscano forme stabili di occupazione nel pieno rispetto dei diritti contrattuali, della sicurezza dei lavoratori, del principio di pari opportunità e non discriminazione.

L'esecuzione del Servizio dovrà essere svolta da personale qualificato, fisicamente idoneo ed in numero adeguato alle necessità del servizio stesso.

1. L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con proprio personale. La consistenza numerica e le qualifiche del personale impiegato nel servizio dovranno essere comunicate all'Amministrazione all'atto della presentazione dell'offerta, contestualmente al suo piano d'impiego.

2. La consistenza numerica globale di tutto il personale dovrà comunque essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato. Inoltre, tutta l'attività del Centro cottura comunale e l'attività di distribuzione dovrà essere coordinata dalla Ditta.
3. Tutto il personale impiegato per il servizio, oltre a possedere adeguata professionalità, deve essere formato sulle norme di igiene alla somministrazione pasti e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. A tal fine la ditta appaltatrice dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento.
4. L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo del personale impiegato, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualifiche e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia. La Ditta aggiudicataria dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra, anche mediante esibizione dei certificati di regolarità contributiva.
5. Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esplicazione dell'appalto per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualifiche, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.
6. Pertanto, ai fini della verifica degli obblighi di cui al comma precedente, anche le sostituzioni temporanee del personale dovranno essere comunicate preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualifiche, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.
7. Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, l'Ente appaltante si riserva inoltre la facoltà di richiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o non adatto al servizio, a suo esclusivo giudizio: in tal caso l'Appaltatore provvederà alla sostituzione entro il termine di 5 giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.
8. La composizione "standard" dello staff (entità numerica, qualifiche, monte ore singolo e complessivo), indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.
9. In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari, che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'amministrazione comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.
10. Non saranno ammesse interruzioni di servizio, fatte salve esclusivamente le cause di forza maggiore, che non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Eventuali carenze o indisponibilità del personale non potranno giustificare la mancata corretta e regolare esecuzione dei servizi, pertanto, il soggetto appaltatore dovrà attivarsi tempestivamente per l'impiego del personale necessario senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

#### **17 a) Responsabile del servizio**

La ditta appaltatrice individua un "Responsabile del servizio" cui affidare la direzione ed il controllo dell'intero servizio.

Il Responsabile deve possedere le qualifiche professionali adeguate alla responsabilità del servizio e deve aver maturato esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienicosanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti dell'ATS competente per territorio, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa);

2. In caso di assenza od impedimento del Responsabile del Servizio (per ferie, malattia, etc) l'Appaltatore dovrà provvedere comunque alla sua sostituzione con altro Responsabile di pari requisiti professionali, dandone comunicazione all'Ente.

#### **17 b) Rispetto della normativa:**

1. L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

2. L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.
3. L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.
4. L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.
5. L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto il personale ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro, assumendo a proprio carico tutti gli adempimenti previsti per legge.

#### **17 c) Norme comportamentali:**

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

#### **17 d) Vestiario:**

1. L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, oltre che cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o reso obbligatorio dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.
2. Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione.

#### **17 e) Formazione ed Aggiornamento professionale:**

L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale a tutto il personale.

#### **17 f) Personale - clausola sociale di salvaguardia dei livelli occupazionali ai sensi dell'art. 50 del d. Lgs.**

## 50/2016 e applicazione dei contratti di lavoro

Compatibilmente con l'organizzazione d'impresa prescelta ai fini dell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, ed in linea con quanto previsto dal vigente CCNL applicabile al settore, l'Appaltatore deve garantire l'assunzione diretta e prioritaria di tutto il personale già impiegato dal Gestore uscente sui servizi ristorativi nel corso dell'ultimo anno scolastico 2021/2022, se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga di quest'ultimo.

L'assunzione di detto personale deve essere effettuata alle stesse condizioni economiche, normative e contributive della precedente gestione e nel rispetto del contratto territoriale; in particolare l'Appaltatore deve favorire il passaggio del personale dal precedente soggetto gestore alla nuova gestione previa assunzione con medesima tipologia contrattuale, mantenendo il medesimo inquadramento e livello contrattuale, senza soluzione di continuità nella progressione dell'anzianità lavorativa e con riconoscimento della medesima retribuzione da contratto nazionale e territoriale, ivi compresi gli scatti di anzianità maturati.

I contratti dovranno essere effettuati con qualifiche e un numero d'ore non inferiori rispetto a quelle complessivamente effettuate dagli addetti nell'anno 2021/2022.

In caso di passaggio a nuova tipologia contrattuale, ove questa fosse meno vantaggiosa di quella sino ad allora goduta, ai lavoratori ri-assunti dovrà essere in ogni caso garantito il maturato economico sino ad allora goduto.

Nel caso in cui l'appaltatore subentrante fosse una Cooperativa, l'adesione dei lavoratori alla stessa, in qualità di socio, non deve essere obbligatoria. Pertanto l'assunzione dei lavoratori non dovrà essere subordinata all'adesione alla Cooperativa in qualità di socio; eventuali regolamenti interni della Cooperativa non potranno derogare *in pejus* il trattamento normativo ed economico previsto dai contratti collettivi di lavoro nazionali, territoriali e aziendali del settore sottoscritti dalla Organizzazioni Sindacali comparativamente più rappresentative.

Qualora il personale optasse per mantenere in essere il rapporto di lavoro con il precedente gestore, l'Appaltatore avrà cura di acquisire la rinuncia espressa formulata per iscritto e debitamente sottoscritta dal soggetto rinunciatario, che dovrà essere trasmessa in copia anche alla stazione appaltante.

Ai fini del presente articolo e con riferimento alla disciplina dettata dal CCNL Turismo e pubblici esercizi in tema di cambio di gestione, viene allegato un prospetto di riepilogo del personale attualmente impiegato nei servizi oggetto d'appalto, con l'indicazione di mansione, livello, tipologia di contratto, data di assunzione, CCNL applicato, ore settimanali, scatti di anzianità maturati e data del prossimo scatto di anzianità.

### 17 g) Sicurezza

Ogni aspetto rilevante in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro, per quanto riguarda i rischi interferenti, è contemplato nell'Allegato DUVRI che riporta i contenuti del Documento Unico per la

Valutazione dei Rischi Interferenti redatto dal Committente ai sensi del comma 3, articolo 26, del D. Lgs 81/2008.

Tutto il personale, dal momento dell'ingresso nei luoghi di lavoro, deve essere dotato dei DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti dalla Valutazione dei Rischi dell'Organizzazione, nonché di cartellino di riconoscimento conforme al dettato delle norme di riferimento (cfr. D.Lgs 81/2008).

Il cartellino di riconoscimento deve essere correttamente gestito tenendo conto delle necessità in tema di prevenzione igienico sanitaria.

L'Appaltatore deve rendere disponibile al Committente il Documento di Valutazione dei Rischi, per opportune valutazioni, già entro il primo mese di attività.

#### **CAPO IV: IMMOBILI – IMPIANTI –ATTREZZATURE E ARREDI**

##### **Articolo 18 – Immobili, impianti, arredi e attrezzature**

1. Per l'espletamento del servizio, l'Ente appaltante metterà a disposizione dell'Appaltatore il Centro cottura comunale e locali annessi, il refettorio adiacente ad esso, nonché quello sito al primo piano nella via Imera e il locale refettorio sito nella scuola primaria di via T. Villa.

2. La descrizione dello stato dei locali, degli impianti, attrezzature ed arredi (es. Tavoli e sedie per i refettori, ecc....) sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

3. La formale "consegna" di locali, impianti, attrezzature e arredi avverrà all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.

4. Al termine della gestione, la riconsegna di locali, impianti, attrezzature e arredi avverrà con redazione di inventario finale, redatto a cura e spese dell'Impresa aggiudicataria, sottoscritto da entrambi i contraenti e formalizzato a mezzo verbale di riconsegna, parimenti sottoscritto.

5. La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto e per la durata del medesimo appalto.

6. Al termine del contratto le attrezzature installate resteranno di proprietà del Comune.

7. Il Comune declina ogni responsabilità, connessa all'utilizzo delle attrezzature ed impianti.

8. Per quanto riguarda il Centro cottura comunale sito in via Imera, e locali annessi, la ditta appaltatrice, si impegna a provvedere, in tempo utile, in qualità di Ente gestore, a tutti gli adempimenti previsti per legge al fine di una corretta attivazione del Centro cottura Comunale (esempio compilazione e presentazione Denuncia d'inizio attività, ecc...), e/o eventuali modifiche e mantenimenti.

##### **Articolo 19 - Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature**

1. L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina dopo ogni uso: Stoviglie, utensili, piani di lavoro, banchi e sedie, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari dei locali adibiti a refettori, contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti,

fornelli e simili.

- locali refettorio (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc,) (in riferimento sia a quello sito in Via Imera che in via T. Villa) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglie e utensileria ;
- locali accessori (locali di deposito ed ogni altro locale accessorio) incluse vetrate, pareti lavabili, porte, e relativi arredi, impianti ed attrezzature (per quest'ultimo si intendono compresi anche i servizi igienici annessi ai refettori);
- aree esterne di pertinenza dei locali di produzione (zona di ricovero rifiuti provenienti dal ciclo di produzione);

2. Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice, nonché delle modalità specifiche indicate nel protocollo di sanificazione.

#### **Articolo 20 - Disinfestazione**

L'appaltatore si impegna ad applicare il piano di monitoraggio animali infestanti redatto nel manuale HACCP ed eventualmente, in caso di necessità, fino ad adeguata disinfestazione.

#### **Articolo 21 - Smaltimento dei rifiuti**

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura allo smaltimento dei rifiuti, incluso lo smaltimento dei rifiuti speciali, nel rispetto della disciplina comunale.

#### **Articolo 22 - Materiali di pulizia e consumo**

1. L'appaltatore assume, a propria cura e spese, la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni, nonché nel rispetto delle indicazioni a tal fine individuate nel protocollo di sanificazione.

2. È inoltre posti a carico dell'appaltatore la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione – in ogni fase - dei servizi oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

### **CAPO V: CONTROLLI DI QUALITA' – SICUREZZA – VIGILANZA**

#### **Articolo 23 – Rispetto della normativa in materia di igiene degli alimenti**

Il gestore del Servizio dovrà rigorosamente rispettare gli obblighi derivanti dall'applicazione del pacchetto igiene tra cui il Reg. 852/04 e Reg. CE 178/02, la cui verifica di rispetto rientra nelle competenze, ai sensi del D. Lgs 193/07, delle Autorità Competenti ASL.

In particolare il gestore del servizio di ristorazione dovrà adottare tutte le procedure di autocontrollo secondo la metodologia HACCP per i centri cottura, per tutti i terminali di somministrazione sotto controllo ivi inclusi i mezzi di trasporto.

La ditta dovrà presentare apposita SCIA e designare prima dell'inizio del servizio di ristorazione un

proprio rappresentante che assumerà - in nome e per conto della ditta medesima - la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare" (c.d. OSA) per tutte le mense comunali attivate, senza bisogno di ulteriore e specifica delega del Sindaco del Comune di Collesano o di altro organo comunale.

Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Costituiscono elemento utile al recesso del contratto oggetto del presente capitolato:

- la mancata, inadeguata o omessa predisposizione di procedure di autocontrollo nonché eventuali focolai tossinfettivi/ intossicazioni gravi occorse agli utenti della ristorazione scolastica del Comune di Collesano;
- non conformità analitiche che incidono sulla sicurezza alimentare delle derrate somministrate;
- altre non conformità derivanti dalla parziale o totale disattesa delle disposizioni previste dalla normativa sanitaria (ivi inclusa la formazione del personale).

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per la stazione appaltante.

Tra gli obblighi di cui al Reg. CE 852/04 vi è chiaramente incluso anche la predisposizione ed esecuzione di un piano di analisi in autocontrollo per la verifica dei requisiti microbiologici e chimici sui semilavorati e sui prodotti, al fine di verificare la conformità alla normativa europea e nazionale di riferimento.

Per l'esecuzione di dette analisi il gestore si dovrà avvalere di laboratori iscritti nel registro regionale ed accreditati ACCREDIA ISO 17025 per prove o gruppi di prove per la ricerca dei parametri analitici di riferimento.

#### **Articolo 24 – Conservazione del c.d. Pasto campione**

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo, qualora siano intervenute delle variazioni.

Tale campione deve essere conservato presso la struttura dove è stato preparato il pasto.

Tali campioni prelevati in modo igienico vanno posti singolarmente in idonei contenitori e/o sacchetti sterili muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del responsabile della preparazione o suo delegato e conservati nel congelatore a temperatura non superiore a -18° C per 72 ore.

I campioni prelevati il venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni devono essere messi a disposizione delle Autorità competenti per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Il Responsabile HACCP della struttura o il personale all'uopo delegato deve essere responsabilizzato circa tali obblighi.

## **Articolo 25 - Documentazione utile al controllo da parte dell'Amministrazione Comunale**

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'amministrazione Comunale ovvero a delegati nel corso di Controlli effettuati dalla stessa, la seguente documentazione:

- le procedure e il manuale di autocontrollo HACCP più eventuali ulteriori documenti di qualità e di sicurezza alimentare (ISO 9001122000);
- per ogni prodotto utilizzato/consegnato nel centro di cottura: una "scheda tecnica del prodotto" contenente le informazioni utili a valutare la merceologia dell'alimento;
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

## **Articolo 26 - Obblighi in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro**

E' obbligo del soggetto appaltatore redigere e presentare alla data della stipula del contratto il Piano Generale di Sicurezza ed il documento di valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. n. 81/08 e smi per l'appalto di specie, in cui andranno specificate anche le attrezzature di protezione individuali necessarie per le specifiche operazioni previste nell'esecuzione dei servizi di cui all'affidamento, secondo le norme vigenti in materia di sicurezza, igiene del lavoro nonché di tutela ambientale, indicando in maniera dettagliata anche un Piano di Verifica e Manutenzione dei dispositivi di sicurezza a tutela della salute dei lavoratori o dei terzi applicati a tutti i sistemi e procedure inerenti all'esecuzione del Servizio.

Per quanto concerne le misure per eliminare i rischi interferenti, la ditta aggiudicataria dal momento dell'assunzione del servizio deve mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del DUVRI.

Qualora le condizioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la ditta aggiudicataria è tenuta ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Ogni responsabilità relativa alla sicurezza antinfortunistica è ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria.

In caso di infortunio o incidente l'appaltatore oltre a dare immediata esecuzione a quanto eventualmente previsto dalle norme che regolano la materia, dovrà informare la Stazione Appaltante in modo da consentirle di verificare le cause che li hanno determinati.

## **Articolo 27 - Vigilanza e controlli da parte dell'Amministrazione Comunale**

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire agli incaricati del Comune di Collesano la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati.

In ordine al rigoroso rispetto, da parte della ditta appaltatrice, degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento,

direttamente o a mezzo di propri professionisti delegati, ad ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea e opportuna.

Più precisamente, all'Amministrazione Comunale, in qualità di responsabile del servizio di ristorazione compete:

- il controllo del rispetto, da parte della Ditta aggiudicataria (gestore del servizio di ristorazione), dei vincoli/clausole contrattuali stabiliti dal capitolato e delle altre disposizioni applicabili in materia, di competenza dell'Ente committente in base alla vigente normativa;
- tutti gli adempimenti e i provvedimenti di competenza in caso di inosservanza o mancata applicazione dei vincoli/clausole contrattuali stabiliti dal capitolato e delle altre disposizioni applicabili in materia, di competenza dell'Ente committente in base alla vigente normativa;
- il controllo del rispetto degli standard qualitativi e il controllo complessivo sul buon andamento del servizio di ristorazione con controlli rivolti, tra gli altri aspetti, a:
  - rispetto della qualità merceologica degli alimenti utilizzati;
  - rispetto delle porzioni;
  - rispetto della buona organizzazione e conduzione del servizio;
  - accettazione del pasto da parte dell'utenza;
  - ogni altro requisito previsto dal capitolato d'appalto.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

1. **controllo tecnico/ispettivo**, svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati e in rapporto di collaborazione con il Comune di Collesano e comprendente:
  - la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato;
  - il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
  - il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il confezionamento, la veicolazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti. In questa tipologia di controllo rientra anche il centro di cottura della ditta appaltatrice;
2. **controllo igienico/sanitario**, svolto dalla competente autorità sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico/sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa;
3. **controllo sull'andamento complessivo del servizio**, presso ogni singola struttura scolastica servita e presso il centro di cottura. I rappresentanti designati della Stazione Appaltante e/o dei genitori potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti e delle derrate al menu di cui al presente capitolato e su altri elementi connessi al cibo somministrato quali aspetto, temperatura, gusto, sulle modalità di espletamento del servizio di confezionamento e distribuzione dei pasti e in generale sull'andamento complessivo del servizio.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune di Collesano di procedere all'effettuazione

autonoma di indagini microbiologiche e di analisi dei residui chimici sui pasti forniti dalla ditta, con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti di legge.

#### Articolo 28 - Procedura nei casi di non conformità sulle derrate

Se a seguito di verifica effettuata dal Comune si rilevasse una non conformità delle derrate immagazzinate presso il centro di cottura, il magazziniere provvederà ad accantonare la merce non conforme, che rimarrà provvisoriamente a disposizione del fornitore per l'eventuale ritiro.

Costituisce sempre titolo per l'applicazione delle penalità previste dal capitolato, la fornitura di merce caratterizzata da non conformità.

### CAPO VI RESPONSABILITA'

#### Articolo 29 - Assicurazioni - Responsabilità

La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo della ditta appaltatrice e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

2. L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

3. In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

4. Conseguentemente, l'Appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

5. Nulla può essere fatto valere dall'appaltatore né nei confronti del Comune, né nei confronti dei funzionari comunali, dei dipendenti o degli Amministratori.

6. L'appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

**a. Responsabilità Civile verso Terzi (RCT)** per danni arrecati a terzi (tra cui il Comune) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 1.000.000,00 per sinistro senza alcun sotto-limite di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:

- R.C. da produzione e smercio di prodotti alimentari: la polizza deve obbligatoriamente prevedere la

copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti.

- **Danni arrecati a terzi** (compresi i beneficiari del servizio e il Comune) da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'I.A. che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;

- **Ricorso terzi da incendio.**

**b. Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO)** per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'Appaltatore si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Copia di tutte le polizze, e delle eventuali successive variazioni / appendici, dovranno essere consegnate al Comune prima della stipula del contratto.

Qualora le polizze, a seguito di verifiche d'ufficio, non dovessero risultare adeguate all'attività oggetto dell'appalto ed a quanto disposto dal presente articolo, l'Appaltatore è tenuto a renderle conformi a quanto richiesto dal Comune.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, e/o l'eventuale approvazione espressa dal Comune sull'assicuratore prescelto dall'Appaltatore, non esonerano l'Appaltatore stesso dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte – dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia. Ad ogni scadenza anniversaria delle polizze sopra richiamate è fatto obbligo all'Appaltatore di produrre idonea documentazione atta a confermare il rinnovo delle coperture assicurative.

La mancata presentazione delle polizze entro i termini stabiliti comporta la decadenza dell'aggiudicazione.

7. L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

8. Le polizze assicurative dovranno prevedere espressamente che la stazione appaltante ed i dipendenti della stessa siano considerati "terzi" a tutti gli effetti.

9. Le polizze assicurative dovranno prevedere altresì espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune.

#### **Articolo 30 - Danni e ammanchi**

La ditta appaltatrice sarà responsabile di ammanchi di qualsiasi genere e di tutti i danni a beni pubblici e privati che l'amministrazione riscontrasse esistenti nei luoghi oggetto del servizio; la ditta stessa potrà ottenere l'esonero da tale responsabilità qualora provi che tali ammanchi e/o danni siano del tutto

estranei all'attività dei propri dipendenti.

#### **Articolo 31 Cauzione Provvisoria e Garanzia definitiva**

La cauzione provvisoria dovrà essere prestata ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016.

L'aggiudicatario dovrà costituire una **garanzia definitiva** nelle forme e con le modalità prescritte dall'art. 103, Co. 1, del D.Lgs. n. 50/2016.

Il Comune di Collesano avrà il pieno e incondizionato diritto di rivalersi sulla cauzione, sino alla concorrenza dell'intero importo, per ogni somma per la quale risultasse creditore.

Nel caso in cui la cauzione venisse ridotta per prelievi come sopra effettuati o per qualsiasi altra causa, l'impresa aggiudicataria dovrà reintegrarla entro e non oltre 15 (quindici) giorni dalla notifica, pena la risoluzione del contratto, a prescindere dal tempo residuo del contratto.

### **TITOLO V**

#### **ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALE**

##### **CAPO I: CORRISPETTIVI – PAGAMENTI – REVISIONE PREZZI**

#### **Articolo 32 – Corrispettivi – Modalità di pagamento**

La liquidazione avverrà entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura elettronica (commisurate ai pasti effettivamente erogati e per cui è possibile comprovare e documentare l'avvenuto acquisto e pagamento anticipato del ticket da parte dell'utente beneficiario del pasto) da far pervenire successivamente al primo giorno del mese successivo a quello cui la fattura fa riferimento.

Eventuali eccezionali ritardi nei pagamenti, dovuti a cause non imputabili alla Stazione Appaltante, non daranno diritto alla pretesa di indennità di qualsiasi genere da parte del soggetto appaltatore, né alla richiesta di scioglimento del contratto.

La Stazione Appaltante potrà contestare l'esattezza dei conteggi effettuati dal soggetto appaltatore a mezzo lettera PEC, contenente l'indicazione specifica delle inesattezze riscontrate.

In caso di contestazione, è concesso alle parti un ulteriore termine di 30 giorni per concordare, definire ed approvare i contenuti del conguaglio.

##### **CAPO II: DIVIETI - INADEMPIENZE E PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

#### **Articolo 33 – Divieti di cessione e subappalto**

È fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi e di subappaltare, in tutto o in parte, la gestione dei servizi oggetto dell'appalto, a pena di risoluzione immediata del contratto

#### **Articolo 34 - Inadempienze e Penalità**

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità per il servizio di ristorazione scolastica.

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato.

Qualora si verificano inadempienze della ditta aggiudicataria nell'esecuzione delle prestazioni

contrattuali l'Amministrazione comunale, in relazione alla gravità delle stesse, procederà all'applicazione, in danno della ditta esecutrice, di penali (consistenti in sanzioni di natura pecuniaria), a garanzia del rispetto delle norme contenute nel presente capitolato.

#### PENALI 1° LIVELLO

- € 500,00 - Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità;
- € 500,00 - Per ogni variazione e/o difformità delle pietanze rispetto a quelle autorizzate e previste nel menù giornaliero;
- € 500,00 - Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali;
- € 500,00- Per errata esecuzione nella preparazione di ciascuna pietanza in riferimento alle tabelle dietetica e ricettario che la stessa ditta si è data;
- € 500,00 - Per ogni mancato rispetto delle grammature specifiche;
- € 500,00 – in caso di ritrovamento di corpi estranei, organici e/o inorganici, nelle derrate alimentari;
- € 500,00 - Mancato rispetto, senza giustificato motivo, dei tempi di preparazione, consegna e somministrazione dei pasti;
- € 500,00 - Per ogni pasto in meno (comprese le diete speciali), non consegnato rispetto al numero di pasti richiesti da ogni singolo plesso scolastico;
- € 500,00 - Per mancato rispetto delle temperature nel menù giornaliero;
- € 500,00 - Per mancata conservazione ovvero errata procedura di conservazione del pasto campione;
- € 500,00 - Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione;
- € 500,00 - Per carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo in relazione al piano di pulizia e sanificazione;
- € 500,00 - Per carenza della corretta prassi igienica del personale;
- € 500,00 - Per mancata sostituzione - entro 5 giorni - del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi, su richiesta dell'Amministrazione comunale;
- € 500,00 - Per mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione del personale;
- € 500,00 - Per mancata presenza, presso il centro di produzione e/o refezione, dei documenti previsti dal capitolato;
- € 500,00 - Per il mancato rispetto delle modalità di trasporto;
- € 500,00 - Per mancata o incompleta apparecchiatura dei tavoli ivi inclusa la consegna del materiale quali brocche, stoviglie e contenitori per la corretta esecuzione del servizio;

#### PENALI 2° LIVELLO

- € 1.000,00 In caso di ripetuto ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nei pasti;

- € 1.000,00 Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi;
- € 1.000,00 Per mancato rispetto delle norme relative ai sistemi di qualità e di Sicurezza Alimentare (150 9001/22000);
- € 1.000,00 Per ogni etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia di rintracciabilità delle derrate inclusi i semilavorati;
- € 1.000,00 Per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti previsto dalle normative in materia;
- € 1.000,00 Per ogni mancata somministrazione dei prodotti biologici, e DOP/IGP previsti da contratto ovvero proposti con l'offerta tecnica;
- € 1.000,00 Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali;
- € 1.000,00 Per rilevante e ripetuta carenza di pulizia delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo - supportata da riscontri analitici;
- € 1.000,00 Per rilevante e ripetuta carenza della corretta prassi igienica del personale;
- € 1.000,00 Per inadeguata igiene dell'attrezzatura e degli utensili;
- € 2.000,00 Per ogni giorno di immotivata sospensione o interruzione del servizio;

Per i casi di inadempimento e/o violazione contrattuale e/o infrazione alle norme del capitolato non specificamente previsti tra le penali di 1° e 2° livello, l'importo della penale verrà determinato desumendolo e raggugliandolo alla violazione più assimilabile tra quelle innanzi previste.

Qualora la ditta aggiudicataria sia stata sanzionata con penali di 1° livello, nell'arco della durata contrattuale, complessivamente per n. 5 volte, l'Amministrazione comunale ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, fermo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni conseguenti e/o dipendenti dall'inadempimento.

Qualora la ditta aggiudicataria sia stata sanzionata con penali di 2° livello, nell'arco della durata contrattuale, complessivamente per n. 3 volte, l'Amministrazione comunale ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, fermo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni conseguenti e/o dipendenti dall'inadempimento.

Prima di procedere all'applicazione delle penali di cui sopra, l'Amministrazione comunale dovrà provvedere alla contestazione dell'inadempimento nei confronti della ditta aggiudicataria, con atto scritto comunicato via PEDC.

La ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 giorni dal ricevimento della comunicazione inviata dall'Amministrazione comunale.

Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide e/o accolte, l'Amministrazione comunale procederà entro i successivi 15 giorni lavorativi all'applicazione della sanzione prevista dal presente capitolato.

L'Amministrazione comunale procederà al recupero della penale applicata, mediante ritenuta diretta sul

corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento.

Le penali, in subordine, potranno essere recuperate mediante l'incameramento della cauzione.

L'Amministrazione, oltre all'applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

#### **Articolo 35 – Risoluzione del contratto per inadempimento**

Fuori dei casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato un termine non inferiore a 15 giorni dalla data della ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

#### **Articolo 36 - Clausola risolutiva espressa**

L'Amministrazione comunale ha facoltà di risolvere il contratto, in aggiunta a quanto sin ora riportato nel capitolato, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi:

- sospensione o interruzione del servizio per oltre 2 giorni consecutivi;
- abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio, accertate dalla civica amministrazione, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento del servizio medesimo o di una qualsiasi delle sue parti;
- applicazione di 5 penalità di primo livello e tre di secondo livello;
- eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;
- quando la ditta appaltatrice subappalti i servizi oggetto del presente capitolato;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;
- In caso di perdita dei requisiti di partecipazione che devono essere posseduti per tutta la durata del contratto.
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma scritta con raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.

In tal caso la Ditta aggiudicataria non avrà nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino il giorno della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto sorge per l'amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della ditta appaltatrice.

#### **Articolo 37 - Diritto di recesso**

È fatto salvo il diritto di recesso anticipato da parte dell'Amministrazione comunale qualora il servizio risultasse eseguito in maniera non soddisfacente, a giudizio motivato dell'Amministrazione stessa e/o in

dipendenza di documentate ed accertate violazioni degli obblighi contrattualmente assunti commessi dalla ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio e riferite:

- alla qualità delle derrate alimentari utilizzate;
- al rispetto delle norme igienico sanitarie in tutto il ciclo di produzione;
- alla qualità dei pasti somministrati;
- a ripetute violazioni del presente capitolato speciale d'appalto.

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, con disdetta a mezzo raccomandata o PEC, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza del recesso, nei seguenti casi di:

1. sopravvenute ragioni di interesse pubblico;
2. cessazione del servizio a causa di giustificati e documentati motivi.

Nel caso di recesso anticipato da parte dell'A.C., l'impresa appaltatrice non ha titolo di richiedere alcun risarcimento.

L'A.C. si riserva di prorogare il servizio per un altro anno scolastico nelle more dell'espletamento della nuova procedura di affidamento.

Per tutto quanto non previsto nel presente articolo si rinvia agli articoli 106 e 108 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

### CAPO III CAUZIONE – STIPULA DEL CONTRATTO – CONTROVERSIE - NORME FINALI

#### Articolo 38 – Stipula del contratto

1. La stipula del contratto è subordinata:

- all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo all'impresa aggiudicataria;
- alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- alla costituzione della cauzione;
- al versamento dei diritti e spese contrattuali;
- alla presentazione di tutte le autorizzazioni sanitarie dell'impresa aggiudicataria eventualmente necessarie per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato;
- alla presentazione delle polizze assicurative di cui all'art. 23 e delle relative quietanze.

2. Costituiscono parti integranti del contratto:

- l'offerta dell'impresa e la relativa documentazione tecnica;
- il presente capitolato ed inerenti allegati, firmati per accettazione.

#### Articolo 39 – Spese contrattuali

Qualsiasi spesa inerente il contratto sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

#### Articolo 40 – Oneri fiscali

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'appalto.

#### Articolo 41 - Riservatezza dei dati

Facendo riferimento all'art. 13 Regolamento (UE) 2016/679 GDPR relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, si precisa che:

- a) titolare del trattamento è la Stazione Appaltante;
- b) il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla gara e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;
- c) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- d) i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori della Stazione Appaltante, implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento.

Inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del decreto legislativo n. 50/2016 e della legge n. 241/90, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla Legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea.

Il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima.

Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

Restano salve le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti di cui alla legge 241/90 come recentemente modificata, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.

#### Articolo 42 – CONTROVERSIE

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato speciale d'appalto, non risolta in via bonaria, è competente il Tribunale di Termini Imerese.

#### Articolo 43 – RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al Codice Civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto.

Il Rup  
Giacoma Gargano

